

WELCHE MILCH... WÄHLEN?

Es wird gesagt, dass es möglich ist, Käse mit Milch von fast allen Säugtieren zu machen, und es kann sogar aus 100% Gemüse hergestellt werden (Tofu ist eine Art Käse, der durch mülchmisch <Soja> gewonnen wird). Für den traditionellen Mozzarella wird in der Regel Bufala-Milch verwendet, die natürlich fast nicht frisch zu finden ist. In diesem Rezept werden wir rohe Kuhmilch und vor allem ganze verwenden.

Rohmilch: Es ist die perfekte Milch, um hausgemachten Mozzarella zu machen!

Weil es natürlich reicher an Enzymen ist und seine mikrobielle Flora weiterentwickelt ist als pasteurisierte Milch, ist es die Milch der Wahl der Handwerker Käse.

Es ist direkt beim Hersteller, auf dem Markt oder in einigen Bio-Lebensmittelgeschäften zu finden.

Bevorzugen das GANZE!

Die Fette, die natürlich in der Milch vorhanden sind, sind wichtig für den Geschmack, das Aroma und die Textur ihres Käses. Vermeiden Sie also die Verwendung von mager-Milch oder sogar halbskim. Diese Milch sind nicht nur weniger geschmackreich, sondern auch die Gerinnung ist sehr schwer zu erreichen.

VERMEIDEN: MIKRO GEFILTERT MILCH, PASTEURISIERTE MILCH UND UHT-MILCH

All diese Milch durchlaufen mehrere Transformationen, die es schwierig oder unmöglich machen, hausgemachten Mozzarella herzustellen. In erster Linie, Skimming: die industriellen entfernen alle Sahne aus der Milch, und legen Sie einfach den minimalen Prozentsatz, der durch die europäischen Vorschriften erforderlich ist. Es handelt sich also um milchbau Gruppen.

die Milch ihren ganzen Geschmack und ihr Aroma verleihen.

Für pasteurisierte oder sterilisierte Milch werden Mikroorganismen durch eine erhöhte Temperatur zerstört, die definitiv alle schlechten Mikroorganismen zerstört, aber leider auch alle anderen, die wichtig sind, um Käse. Pasteurisierte Milch (frisch Speichen) und UHT-sterilisierte Milch (oft Ziegel, gelagert bei Raumtemperatur, die durch ultrahoch Temperatur Erhitzung bis zu 150 ° C für einige Sekunden gewonnen wird) werden unterschieden. Vermeiden Sie also, all diese Milch zu verwenden, die weniger geschmackreich sind und mit denen die Gerinnung fast unmöglich sein wird.

FÜR EINE 200G MOZZARELLA KUGEL *

LAB UND MILCH FERMENTEN ENTHALTEN

ÖKO BASILIENBLÄTTER ENTHALTEN

SIEB UND GLAS ENTHALTEN



*Details des Rezepts im Set.

Erstellt und zusammengebaut in Frankreich von
RADIS ET CAPUCINE 49353 C
42 rue des Perreyeux • ZA du CORMIER
BP50116 • 49803 TRÉLAZÉ CEDEX
www.radisetcapucine.com



radis et capucine

MOZZARELLA

SELBER MACHEN



BASILIC BIO

ENTHÄLT:

- 1 Glas,
- 1 stamen 30 x 20 mm,
- 1 Beutel mit Milch Fermenten (1)
Zutaten: Gärung, Laktose (Milch),
hydrolyset von Kasein (Milch). EU-
Herkunft. NettoGewicht: 5 g,
- 1 Beutel rennets * Herkunft Frankreich
netto Volumen : 2,5 ml,
- 1 Beutel mit organischen
Basilikumbllättern,
- 1 Beutel mit 10 g grobem Salz

* Es ist ratsam, die Beutel von Lab und Milch Fermenten im Kühlschrank bis zum Gebrauch zu halten.

BASILIC* NettoGewicht: 5 G

* Biologisch angebaute Inhaltsstoffe. Von Feuchtigkeit fernhalten.



Zutaten verpackt in einer Werkstatt, die verwendet: Soja, Nüsse, Erdnüsse, Sellerie, Sesam, Senf, Gluten und Laktose.

Lot-Nummer/vorzugsweise vor dem Ende verwendet werden: siehe unter dem Glas.

FÜR EINE 200 G MOZZARELLA-KUGEL

IM GLAS:

- 1 stamen 30 x 20 mm
 - 1 5 g Beutel mit Milch Fermenten * (Pulver)
 - 2,5 ml Lab Beutel * (flüssig)
 - 1 g Basilikum
 - 10 g grobes Salz
- *. Es ist ratsam, die Beutel mit Milch- und Netz Fermenten im Kühlschrank zu halten, bis Sie verwendet werden.

BITTE:

- 1,5 L Vollmilch *
 - 3 CL Zitronensaft (ca. 2 Esslöffel)
 - Weißer Essig
 - 1 großer Topf
 - 1 kleine Pfanne
 - 1 Schüssel
- 1 Thermometer
 - 1 Clean Rag
 - 1 Skimmer
 - 1 Silikon Spatula
 - 1 Stroh

Es ist wichtig, alle Ihre Utensilien gründlich zu reinigen, bevor Sie mit dem Rezept beginnen.

1



Alle Milch in einen Topf gießen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Wenn Ihre Milch kühl ist, können Sie bei schwacher Hitze erhitzen, aber nicht eine maximale Temperatur von 25 ° c überschreiten (in diesem Fall die Temperatur mit einem Thermometer überprüfen). Der einfachste Weg ist es, die Milch etwa eine Stunde bei Raumtemperatur zu dämpfen.

2



Gießen Sie die Tüte der laktischen Fermente und mischen gut. Etwa eine Stunde stehen lassen, immer bei Raumtemperatur, und die Pfanne mit Ihrem Deckel oder Deckel mit einem sauberen Tuch verschließen. Das Ziel dieses Schrittes ist es, die Milchfermente zu entwickeln, während man sich auf die Koagulation vorbereitet und auf lange Sicht einen festen Quark mit einem angenehmen Geschmack zu geben..

3



Hitze bei schwacher Hitze, bis die Temperatur 35 ° c beträgt, dann Zitronensaft und Lab dazugeben. Gut vermischen, die Pfanne neu bedecken und etwa eine Stunde stehen lassen (versuchen, die Temperatur um 35 ° c zu halten, im Wasserbad, bei sehr geringer Hitze). Um sicherzustellen, dass der Quark fest ist, pflanzen Sie einen Strohhalm in der Mitte. Es ist notwendig, dass der Strohhalm allein steht, sonst noch ein paar Minuten dauern lassen.

4



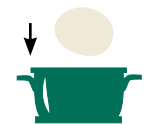
Mit einem Messer, schneiden Sie den Quark zuerst in eine Richtung, indem Sie Streifen 3 cm, dann in der anderen, immer machen Streifen 3 cm. Wir erhalten dann Würfel 3 cm um 3 cm. Noch ein paar Minuten stehen lassen.

5



Die Pfanne bei schwacher Hitze und Hitze auf 40-45 ° c zurücklegen. Halten Sie die Temperatur für mindestens eine Stunde (im Wasserbad, bei sehr niedriger Hitze), immer abgedeckt. Am Ende erhalten wir einen gut festen, fast elastischen Quark, der viel reduziertes Volumen hat und in einer großen Menge Molke (weißliche Flüssigkeit) gebadet wird. Nehmen Sie etwa 50cl Molke und bereiten Sie die Sole, indem Sie das grobe Salz und Dehydriertes Basilikum mit 1 bis 2 Esslöffel weißen Essig geliefert. Gut vermischen und im Kühlschrank abkühlen lassen

6



Einen kleinen Wassertopf zwischen 80 und 85 ° c erhitzen; und mit dem Skimmer ein kleines Stück des Quark für ein paar Sekunden eintauchen. Aus dem Wasser nehmen und vorsichtig mit den Fingern ausstrecken. Wenn es sich gut ausdehnt, so ähnlich wie ein Kaugummi, dann geht es zum nächsten Schritt. Wenn nicht, lassen Sie den Quark in der Molke bei 40 ° c für 15 weitere Minuten. Den Test Wiederholen und bei Bedarf wieder in die kleine Milch stecken. Die stamen in das Glas fädeln und die Kanten drehen. Mit einem Skimmer den Quark sanft entfernen und in die stamen legen, damit er Tropfen lässt.

7



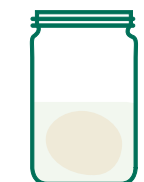
Drücken Sie den Ball sanft in die stamen, um ein Maximum an Molke zu beseitigen. VORSICHT, die Molke nicht ablegen, in der Pfanne lassen!

Die Molken Pfanne auf 80-85 ° c erhitzen. Den Ball von Quark in die heiße Molke legen und einige Sekunden warten. Dann nehmen Sie die Hände und kneten Sie es für ein paar Sekunden und achten Sie darauf, nicht verbrannt zu werden. Wenn es nicht gut dehnt, die es für ein paar Sekunden in der Molke immer bei 80-85 ° c einweichen, dann wieder kneten, bis man einen glatten, fast elastischen Teig bekommt. Es heißt, dass der Teig «Datei».

Um eine effizientere «Spinnerei» zu erhalten, können Sie die Temperatur der Molke erhöhen, aber der Mozzarella wird weniger glatt sein.



Tipp: dieser Schritt kann in der Mikrowelle erreicht werden. Um dies zu tun, legen Sie die Quark-Kugel in eine Mikrowellen-Schüssel und verbringen 10 Sekunden bei voller Leistung. Kneten Sie es sofort mit den Händen. Wenn der Teig nicht gut genug läuft, 10 Sekunden zurücklegen, dann wieder kneten. Wiederholen Sie die Operation, bis Sie einen Ball bekommen, der gut formbar und flexibel ist.



Die Mozzarella-Kugel in den Boden des sauberen Gefäßes legen, die kalte Sole mit Basilikum durch die stamen Filtern und über den Mozzarella gießen, bis der Ball gründlich eingetaucht ist. Bis zu 4-5 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Haben Sie eine Frage? Unser Koch hört Ihnen zu, Ihre Fragen per e-Mail zu beantworten: cuisinier@radisetcapucine.com