

Rychlá mozzarella podle Marcely

Marcela už na našich stránkách jeden recept má, jedná se o recept na domácí korbáčiky a parenicu. Dneska se s vámi chceme podělit o druhý recept a to ten na „rychlou mozzarellu“, jak ji sama autorka nazývá.

Co budeme potřebovat?

- 6 l plnotučného mléka
- 125 ml vody
- Jeden a půl lžičky kyseliny citrónové
- Syřidlo (podle poměru na koupeném syřidlu)

Příprava

1. Jeden a půl lžičky kyseliny citrónové rozpustíme ve 125 ml studené vody.
2. Do mléka o teplotě 12-14 °C vmícháme rozpuštěnou kyselinu citrónovou a mléko musíme důkladně zamíchat, aby byla koncentrace kyseliny všude stejná.
3. Mléko zahřejeme na 32 °C a přidáme syřidlo. Necháme srážet 12 minut.
4. Zkontrolujeme, zda je sýřenina po uplynutí času dostatečně vytužena. Nakrájíme sýřeninu na malé kousky (velikost lískového oříšku), sýřeninu necháme pár minut odpočinout.
5. Připravíme solanku – 3,5 litrů vody, 0,5 litrů syrovátky, 1 kg soli a 3 lžičky chloridu vápenatého.

Rychlá mozzarella podle Marcely

Vaření

1. Nahřejeme vodu v hrnci na 65-70 °C a udržujeme teplotu.
2. Odleželou sýřeninu na krájíme na plátky a dva kusy dáme do vody.
3. Po chvílce je vyjmeme, propracujeme a začneme tahat nitě.
4. Druhý konec musíme stále nechat ve vodě a rukama tvarujeme nit, vedle máme hrnec se studenou vodou, kam při tažení nitě vkládáme.
5. Po vytáhání nařežeme na požadovanou délku.
6. Připravíme solanku – 3,5 litrů vody, 0,5 litrů syrovátky, 1 kg soli a 3 lžičky chloridu vápenatého.
7. Korbáčiky vložíme do solanky na 5 minut a po vytáhnutí ne necháme okapat.

Uzení

1. Udíme vždy pod teplotu 30 °C.
2. Orientujeme se podle barvy, paní Marcela doporučuje do zlatohněda, ale záleží na preferenci.

Přejeme dobrou chuť a děkujeme Marcelce, že s námi sdílela její recept.

Pokud byste s námi chtěli sdílet svůj recept, neváhejte a pošlete nám ho na my@udimedoma.cz

Tým Udíme doma