



MAKE YOUR CHEESE

Handleiding mozzarella maken

Benodigheden per keer dat je mozzarella maakt:

- 4 liter verse volle melk (uit de supermarkt) of 4 liter verse melk van de lokale boer, het zou helemaal perfect zijn als je ergens buffelmelk kan krijgen
- 4 liter pan, vergiet, (koks)mes, keukenzout, maatbeker, schuimspaan

Stappenplan

1. Dit stappenplan is gebaseerd op het maken van mozzarella met een gewicht van 160-200 gram. Voor het maken van dit gewicht is 4 liter melk nodig, vind je 200 gram te veel? Halveer dan alle hierna genoemde hoeveelheden.
2. Gebruik 1 theelepel citroenzuur en los dit op met 80-100ml koud water
3. Doe de 4 liter melk in de pan en voeg hierna het opgeloste citroenzuur toe, roer hierna even rustig door de pan met de houten spatel.
4. Verwarm de melk tot 32 graden, zet het vuur uit en vul het meegeleverde pipetje met 1ml stremsel. Leeg het pipetje in de pan en roer de massa goed door met de spatel.
5. Doe de deksel op de pan en laat het zo 10 minuten staan.
6. Kijk of de wrongel redelijk stevig is zodat je er blokken van kunt snijden, is dit niet het geval laat nog 10 minuten staan. Is dit wel het geval, probeer dan om blokken te snijden van ongeveer 2cm.
7. Beweeg de wrongel voorzichtig, de bedoeling is om de gesneden blokken los te weken van elkaar maar de blokken wel intact te houden! Dit zorgt uiteindelijk voor het beste resultaat.
8. Verwarm vervolgens de wrongel weer tot 43 graden, zet hierna het vuur uit.
9. Doe de kaasdoek nu in een vergiet, schep vervolgens voorzichtig de wrongel in het vergiet. Knijp zoveel mogelijk vocht uit de wrongel.
10. Verwarm de wei tot 85 graden, trek de meegeleverde handschoenen aan. Pak/pluk een stukje mozzarella uit de kaasdoek en doe het op de schuimspaan of spatel. Dompel de mozzarella 5-10 seconde onder water (**pas op de mozzarella is erg heet!!**). Trek vervolgens de massa uit elkaar en vouw en kneed de mozzarella tot dat het elastisch wordt. Dit is een langdurig en geduldig proces, het duurt vaak even voordat de mozzarella elastisch wordt, het onderdompelen van de wrongel moet dan vaak ook minimaal 5-10 keer herhaald worden. Als de mozzarella hierna nog niet echt elastisch wil worden verhoog de temperatuur dan een klein beetje. Herhaal vervolgens het proces.
11. Als de mozzarella elastisch genoeg is kan je er balletjes van maken, of welke voor je wenst. Leg het bijvoorbeeld op een schaal, voeg zout toe naar smaak en je hebt je eigen mozzarella!