

Сир Моцарелла

Для приготування рекомендується використовувати сире, непастеризоване домашнє молоко, витримане в холодильнику 6-12 годин.

Для того, щоб верхній шар сиру менше розм'якшувався під час просолювання, рекомендується:

- зняти з молока для Моцарелли "вершки" і приготувати з нього сметану, Маскарпоне або інший вершковий сир
- не тримати Моцареллу в розсолі понад 30 хв.

Плавлену Моцареллу можна приготувати трьома способами:

Спосіб 1

Швидке приготування 1 годину з лимонною кислотою (у готовому сирі вона не відчувається). Італійці готують Моцареллу тільки таким способом.

Технологія приготування:

1. У молоко, яке щойно дістали з холодильника, додаємо, ретельно перемішуючи, розчин харчової лимонної кислоти (на 10 л молока 20 г лимонної кислоти розчинити в 100 г холодної кип'яченої води). Температура молока під час додавання кислоти має бути не вищою за 14°С. Тоді молоко не згортається пластівцями.
2. Після цього молоко нагріваємо на ДУЖЕ ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ до 34 - 35 °С.
3. Проводимо активацію закваски. Розсипаємо її по поверхні молока, чекаємо одну хвилину і перемішуємо. Витримуємо 20 - 30 хв.
4. Розчинимо фермент у 50 мл холодної кип'яченої води, вливаємо молоко і перемішуємо 10 секунд рухами зверху вниз.
5. Залишаємо під кришкою на 30 - 40 хвилин, терпляче чекаємо, коли утвориться молочне "желе" - сирний згусток. Не поспішайте, згусток має добре сформуватися, стати щільним, під час нарізання ножом одразу з'являтиметься прозора сироватка, а згусток у жодному разі не повинен липнути до ножа.
6. Розрізаємо згусток на кубики розміром близько 2 см. Намагайтеся робити це рівно, наскільки це можливо. Дуже обережно перемішуємо нарізану масу протягом 10 хвилин. Даємо "кубикам" витримку 5 хвилин. Кубики осядуть. Починаємо вичерпувати сироватку. Сироватка має залишитися нарівні з сирним зерном.

7. Після цього злийте все в друшляк або форму для сиру. Через 10-15 хв переверніть сир.
8. Коли сироватка перестала виділятися і сир ущільнився, починаємо його плавити.

Спосіб 2

Шляхом витримки (для підвищення кислотності) сирної "заготовки" 10-12 годин при кімнатній температурі, а потім 1-2 доби в холодильнику.

Технологія приготування:

Лимонну кислоту не додаємо.

1. В іншому процес приготування нічим не відрізняється з моменту підігрівання молока.
2. Коли сироватка стече з сирної заготовки, не починайте її плавити, а загорніть у тканину, змочену сироваткою, і залиште на 10-12 годин при кімнатній температурі, а потім покладіть у холодильник на 1-2 дні.

Спосіб 3

Із чедеризацією в процесі приготування.

Технологія приготування:

Лимонну кислоту не додаємо.

Після перемішування протягом 10 хв і видалення частини сироватки (до рівня трохи вище пластівців) ставимо каструлю з сирним зерном у ємність із теплою водою 38 - 40°С на 1 годину (для підвищення кислотності). Масу періодично перемішуємо, кожні 10 - 15 хвилин. Це потрібно для того, щоб сирне зерно не злиплося.

Після відціджуємо, поки не перестане стікати сироватка, і ставимо каструлю з сиром у ємність із водою з температурою 38 - 40°С.