

Сыр Моцарелла готовим дома

Моцарелла, приготовленная дома, получается свежей и нежной. У нее мягкий сливочный вкус с легкой молочной кислинкой. При этом сыр упругий снаружи и сочный внутри. Поэтому он буквально тает во рту, а при нагреве красиво тянется.

Порций: 4 шарика (около 450 г)

Подготовка: 15 мин

Готовка: 45 мин

Всего: 1 ч

Состав домашней моцареллы (4 шарика, около 450 г)

- ☐ Молоко жирностью 3,2% (пастеризованное, не ультрапастеризованное) 4000 мл
- ☐ Холодная кипяченая вода для разведения 120 мл
- ☐ Лимонная кислота 8 г (1,5 ч. л.)
- ☐ Соль 20 г (для горячей воды и рассола)
- ☐ Жидкий сычужный фермент 1/4 ч. л. (или порошковый по инструкции на упаковке)
- ☐ Вода для вытягивания сыра 2000 мл

Как приготовить моцареллу дома

- 1 Растворите лимонную кислоту в 60 мл холодной воды. Отдельно разведите сычужный фермент в оставшихся 60 мл.
- 2 Влейте холодное молоко в большую кастрюлю, добавьте раствор лимонной кислоты и перемешайте.
- 3 Нагрейте молоко до 32 °C на слабом огне, медленно помешивая. Затем снимите кастрюлю с плиты.
- 4 Влейте фермент и перемешайте движениями сверху вниз 30 секунд. Оставьте молоко в покое на 5–10 минут, пока не образуется плотный сгусток.
- 5 Нарежьте сгусток ножом на кубики со стороной 2 см. Затем верните кастрюлю на огонь и прогрейте до 40–42 °C, бережно помешивая.
- 6 Переложите сырное зерно шумовкой в дуршлаг. Слегка отожмите сыворотку руками.
- 7 Нагрейте 2 л воды с 1 ст. л. соли до 80–85 °C. Опустите в нее порцию сырной массы на 20–30 секунд.
- 8 Достаньте массу и растягивайте ее в перчатках, складывая пополам. Повторяйте, пока сыр не станет гладким и глянцевым.
- 9 Сформируйте шарики, подворачивая край внутрь. Сразу опустите их в ледяную воду на 10 минут.

- 10** Переложите моцареллу в банку с холодной подсоленной сывороткой или водой и уберите в холодильник.

Как подавать моцареллу

Подавайте свежую моцареллу комнатной температуры: так вкус раскрывается лучше. Сначала достаньте сыр из холодильника за 20–30 минут до подачи. Затем нарежьте его ломтиками и выложите с томатами, базиликом и оливковым маслом. Кроме того, моцарелла хорошо сочетается с персиками, рукколой и легким белым вином.

Для людей с хроническими заболеваниями

Панкреатит

Возьмите молоко 2,5% вместо 3,2%. Ешьте сыр только вне обострения и не больше 30 г за раз, без запекания

Диабет

Сыр почти не содержит углеводов, однако ешьте его с овощами, а не с хлебом или в пицце

Гипертония

Уменьшите соль в рассоле вдвое или храните сыр в несоленой сыворотке

Цистит

Подавайте без острых специй, бальзамика и томатов. Лучше подойдут огурец и свежая зелень

Гастрит

Ешьте свежую моцареллу комнатной температуры, а не расплавленную. Чеснок и острые добавки замените базиликом

Частые вопросы при приготовлении моцареллы

Какое молоко подходит для моцареллы?

Для моцареллы нужно пастеризованное или фермерское молоко жирностью 3,2–4%. Ультрапастеризованное не подойдет: белок в нем изменен, поэтому сгусток не образуется. Это самая частая причина неудачи.

Почему моцарелла не тянется?

Чаще всего вода недостаточно горячая или не хватило кислотности. Сначала проверьте, что вода нагрета до 80–85 °C. Кроме того, отмерьте лимонную кислоту точно: при недостатке сыр рвется, а при избытке становится резиновым.

Можно ли сделать моцареллу без сычужного фермента?

Без фермента настоящая моцарелла не получится. Одна лимонная кислота дает мягкий творожный сыр вроде панира. Поэтому купите сычужный фермент или мейкраз в магазине для сыроделов.

Что делать с сывороткой после моцареллы?

Сыворотку не выливайте. Сначала часть оставьте для хранения сыра. Затем из остатка можно сварить рикотту, замесить тесто для хлеба или блинов.

Сколько хранится домашняя моцарелла?

В холодильнике моцарелла хранится 3–5 дней. Держите ее в закрытой банке с подсоленной сывороткой или водой. При этом без жидкости сыр быстро подсыхает.

Можно ли замораживать моцареллу?

Замораживать моцареллу можно до двух месяцев. Однако после разморозки она теряет нежность и становится крошливой. Поэтому замороженный сыр лучше натереть и использовать для пиццы и запеканок.

Как сделать моцареллу для пиццы?

Для пиццы вытягивайте моцареллу дольше, чтобы она стала плотнее. Затем сформируйте брусок и подсушите его в холодильнике без рассола 1–2 дня. Благодаря этому сыр не отдаст лишнюю влагу в духовке.

Куда можно использовать моцареллу?

Сначала попробуйте моцареллу в салате капрезе с томатами и базиликом. Кроме того, она отлично подходит для пиццы, лазаньи, брускетт и запеченных овощей. Также маленькие шарики хороши в салатах и на закусочных шпажках.