DOMAČA MOCARELA

Sestavine:

- 1 liter svežega mleka
- 1 čajna žlička sirila (kupimo v lekarni)
- 1/2 čajne žličke citronske kisline

Priprava domače mocarele

PV lonec nalijemo mleko in citronsko kislino ter segrevamo do 35 °C, dokler se mleko ne zgosti. Odstavimo z ognja, vmešamo sirilo in pustimo stati 5-10 minut, da se mleko nekoliko strdi. Z nožem razrežemo. Segrejemo do 40 °C, da se izloči sirotka.

Sir nadevamo v košarico posode za sir Kefirko. S pomočjo žlice potiskamo sir navzdol in sirotki omogočimo, da hitreje odteče. Sirotko vlijemo nazaj v lonec in jo segrejemo na 80 °C. Sir vzamemo iz košarice in ga oblikujemo v kroglico. Zaradi higiene in toplote rok, uporabimo rokavice.

Vročo sirotko vlijemo v posodo za sir Kefirko, kroglico sira oz. mocarele pa v košarici za 30 sekund potopimo v Kefirko posodo polno vroče sirotke. Mocarela mora biti popolnoma prekrita s sirotko. Po 30 sekundah jo vzamemo ven, raztegnemo, oblikujemo nazaj v kroglico in ponovno potopimo v vročo sirotko. Ponovimo vsaj 5-krat, dokler se sir lepo ne vleče in oblikuje gladka mocarela. Če se je sirotka ohladila, jo lahko vmes segrejemo v mikrovalovni pečici.

Kroglico mocarele (če se ne da lepo oblikovati) lahko postavimo za 15 sekund v mikrovalovno pečico na 700 w. Kroglico nato raztegnemo in jo ponovno oblikujemo v kroglico.

Mocarelo hranimo v sirotki, v košarici posode za sir Kefirko hladilniku.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s siri najdete tukaj.

Izdelki uporabljeni v tem receptu:

Posoda za sir

Kupite na Kefirko.com

Kefir Fermentor

Kupite na Kefirko.com