

MOZZARELLA

Ingredients:

4 litres de llet sencera fresca (no s'ha d'usar llet UHT)
1 i 1/2 culleradetes per a postres d'àcid cítric en pols
1 culleradeta per a postres de sal
1/2 culleradeta per a postres de quall

Utensilis:

Termòmetre

Dissolem l'àcid cítric al mig gotet d'aigua. Traiem la llet de la nevera i quan arribi a 12 graus de temperatura afegim l'àcid i barregem amb força. Escalfem la llet a foc mitjà fins que aconseguim una temperatura de 32 graus. La llet començarà a quallar-se.

Diluïm el quall en un got amb dues cullerades soperes d'aigua i afegim la mescla a la llet, barrejant suaument amb una cullera durant diversos minuts amb moviments giratoris i verticals. Mentre fem això, continuem augmentant la temperatura de la llet fins aconseguir els 40 graus. Apaguem el foc. Esperem uns minuts més i la llet ja hauria d'estar completament quallada, amb una clara separació de sèrum.

Amb una escumadora traïem els blocs de llet quallats i els passem a un bol de vidre. Pressionem suaument amb la mà per a separar tot el sèrum que puguem, que retornem a la cassola amb la resta de sèrum.

Fiquem el formatge quallat en el microones durant un minut a màxima potència. Traiem el bol del microones i amb la mà (anant amb compte de no cremar-se) pastem el formatge com si d'una massa de pa es tractés. Escorrem una altra vegada el sèrum que s'alliberi.

Repetim el procés del microones i pastat dues vegades més, però aquesta vegada només amb 35 segons de microones. En l'últim "pastat" afegim la sal. En aquest punt, i si hem usat una llet de qualitat, hauríem de poder fer boles de mozzarella elàstiques. Les fiquem llavors en aigua gelada que farà que es posin encara més fermes i elàstiques.

Es poden menjar immediatament o conservar a la nevera durant diversos dies.