

ホームメイドモッツアレラ

原材料名

1ガロン/3.78リットル牛乳（生乳、低温殺菌牛乳、ノンホモジナイズ牛乳。）

クエン酸 **小さじ2+水1/2カップ (カードのpHを5.4~5.2にする為)**

レンネット **小さじ1/4+水 大さじ4**

チーズソルトまたはシーソルト（お好みで）

作り方：

小さなボウルに水とクエン酸を入れ、溶けるまでかき混ぜる。

別の小さなボウルに、水とレンネットを入れ、溶けるまでかき混ぜる。

大きな鍋に、室温の牛乳、クエン酸混合液を入れ、よくかき混ぜる。牛乳を中火で35°Cまで加熱する。牛乳を火から下ろし、レンネットの混合液をかき混ぜながら入れる。よく混ぜるまで20秒程度かき混ぜる。蓋をし、**5~10分**放置する。鋭利なナイフでカードを切り、**切り終わったら5分**放置し、鍋を再び火にかけ、軽くかき混ぜながら41~43°Cまで温める。火からおろし、**そのまま15分ほど**かき混ぜる。その後、鍋にザルを入れ、分離したホエーを**カップなどで**取り出しボウルに入れる。鍋の底で固まったカードを取り出し、**1cm角の大きさに**カットしボールへ。カットしたカードに**塩(5~10g程度)**を振りかけ全体にまぶす。

80°Cくらいのお湯を入れ、カードをかき混ぜる。カード柔らかくなりひとまとまりになったらお湯(**80°C位**)を変えて、手でチーズを伸ばし、**チーズが滑らかになるまで**折ります。

チーズがなめらかに艶がでるまで、この作業を1~2回繰り返す。

チーズをボール状にし、常温の水の中に入れる。冷蔵庫で1時間程度、または使用する準備が整うまで冷やしておく。

チーズは熱くなるので、このプロセスの間、食品安全手袋を使用することをお勧めします。

ホモジナイズ牛乳とは牛乳の含まれる脂肪球に圧力をかけて一定の大きさに加工した牛乳のことです。

ノンホモジナイズ牛乳とは無加工の牛乳という意味です。