

## 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1 1/2+水1/2カップ

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、5〜7分放置する。鋭利なナイフで豆腐を切り、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1〜2分ほどかき混ぜる。その後、大きなスプーンかヘラを使い、鍋からカードを取り出し、ストレーナーに入れ、カードとホエーを分離する。それをボウルに入れる。

手を使って、カードを絞り出す。ホエーを瓶に移す。

(私は塩を使いませんが、必要であればこの時に塩を加えてください。) 電子レンジで63-68°Cまで約30秒加熱し、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。(または63-74°Cの熱い乳清を使って加熱し、20秒程度その中にカードを置くことができます) チーズがなめらかになるまで、この作業を1〜2回繰り返す。

チーズは少し熱くなるので、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。

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。

ホモジナイズ牛乳とは牛乳の含まれる脂肪球の大きさを一定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。