

[συνταγές / λαχανικά και άλλα](#)

## Σπιτική Μοτσαρέλα



- 20 λεπτά προετοιμασίας και 30-45 λεπτά μαγείρεμα

### Χρόνος Εκτέλεσης

- μέτρια συνταγή

## **Βαθμός Δυσκολίας**

- για περίπου 500 γρ μοτσαρέλα

## **Μερίδα/ες**

Η μοτσαρέλα είναι ένα τα πιο νόστιμα και πλούσια σε γεύση τυριά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πολλούς τρόπους. Σε πίτσα, μπρουσκέτες, πείνιρλί ή μόνη της, κομμένη σε φέτες, πασπαλισμένη με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ελαιόλαδο. Τη μοτσαρέλα τη βρίσκουμε πια σε όλα τα σουπερμάρκετ. Η γεύση, όμως, και η αίσθηση της σπιτικής μοτσαρέλας είναι διαφορετική. Τα υλικά είναι λίγα και απλά. Γάλα, Ξυνό, και πυτιά ενώνονται και με τη βοήθεια της χημείας μας βοηθούν να φτιάξουμε το δικό μας σπιτικό τυρί. Καλό για αυτή τη συνταγή είναι να έχετε ένα μαγειρικό θερμόμετρο, μιας και οι ακριβείς θερμοκρασίες παίζουν μεγάλο ρόλο. Επίσης, διαλέξτε πλήρες και βιολογικό γάλα.

## **Συστατικά**

### **Κατάλληλη για χορτοφάγους, Χωρίς γλουτένη**

- 4 λίτρα γάλα
- 1 1/4 κούπα νερό
- 1 1/2 κ.γλ. Ξυνό Ήλιος
- 1/4 κ.γλ υγρή πυτιά ή 1/4 πυτιά σε σκόνη (τη βρίσκετε σε καταστήματα με κτηνιατρικά προϊόντα και ζωοτροφές)

## **Εκτέλεση**

1. Σε μια κούπα νερό βάζουμε το ξυνό και ανακατεύουμε πολύ καλά να διαλυθεί τελείως η σκόνη. Στην υπόλοιπη 1/4 κούπας νερό βάζουμε την πυτιά και ανακατεύουμε πολύ καλά. Βάζουμε το γάλα μας σε μια μεγάλη κατσαρόλα, προσθέτουμε το νερό με το ξυνό και ανακατεύουμε. Το γάλα θα πήξει αμέσως λίγο, οπότε δεν ανησυχούμε. Ζεσταίνουμε το γάλα σε μέτρια θερμοκρασία για περίπου 8 λεπτά, ανακατεύοντας απαλά, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία 32C (ελέγχουμε συνεχώς τη θερμοκρασία με το θερμόμετρο, από την αρχή της διαδικασίας). Μόλις το γάλα φτάσει τους 32C απομακρύνουμε την κατσαρόλα από το μάτι της κουζίνας.
2. Προσθέτουμε το μείγμα της πυτιάς στο γάλα. Ανακατεύουμε με απαλές κινήσεις για 30 δευτερόλεπτα. Σταματάμε το ανακάτεμα, σκεπάζουμε την κατσαρόλα με το καπάκι και αφήνουμε στην άκρη για 5 λεπτά. Μετά από 5 λεπτά, ανοίγουμε το καπάκι. Αν το γάλα έχει πήξει και μοιάζει με τόφου, είναι έτοιμο. Αν είναι ακόμα αρκετά υγρό, κλείνουμε την κατσαρόλα και περιμένουμε άλλα 5' μέχρι να πήξει.
3. Όταν το γάλα πήξει, κόβουμε το τυρόγαλα σε ισομεγέθη τετράγωνα περίπου 2 εκ. Καθώς κόβουμε, σιγουρευόμαστε ότι το μαχαίρι φτάνει μέχρι τον πάτο της κατσαρόλας. Επαναφέρουμε την κατσαρόλα στη φωτιά, σε μέτρια θερμοκρασία, και ζεσταίνουμε το τυρόπηγμα μέχρι να φτάσει τους 41C. Ανακατεύουμε απαλά καθώς το μείγμα ζεσταίνεται, προσέχοντας να μη σπάσουμε τα κομμάτια. Όσο το μείγμα ζεσταίνεται, τα κομμάτια θα αρχίσουν να ενώνονται και να ξεχωρίζουν από το κίτρινο υγρό.
4. Μόλις φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία, αφαιρούμε από τη φωτιά και συνεχίζουμε το απαλό ανακάτεμα για ακόμα 5'. Στη συνέχεια, βάζουμε ένα σουρωτήρι πάνω από ένα μπολ. Με μια τρυπητή κουτάλα βγάζουμε το πηγμένο τυρί και το βάζουμε στο σουρωτήρι. Το πιέζουμε ελαφρά με ένα κουτάλι, για να βγάλει τα υγρά του.
5. Επιστρέφουμε την κατσαρόλα όπου έχει απομείνει μόνο το υγρό από το γάλα και το ζεσταίνουμε μέχρι να φτάσει τους 85C. Βάζουμε χειρουργικά γάντια και κόβουμε ένα κομμάτι μετρίου μεγέθους (και ανάλογα με το μέγεθος που θέλουμε να έχει η μοτσαρέλα μας). Το βάζουμε σε μια τρυπητή κουτάλα και το βυθίζουμε στο ζεστό υγρό. Το αφήνουμε εκεί για περίπου 1'. Το αφαιρούμε με την τρυπητή κουτάλα και με τα χέρια μας το τεντώνουμε και το διπλώνουμε σε στρογγυλό σχήμα, σαν να το ζυμώνουμε. Το βουτάμε ξανά στο υγρό για άλλο 1'. Το βγάζουμε και το τεντώνουμε και διπλώνουμε σε στρογγυλό σχήμα. Η μοτσαρέλα είναι έτοιμη όταν γίνει ελαστική και αποκτήσει μια λεία και γυαλιστερή υφή. Αν χρειαστεί, επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και τρίτη φορά. Μόλις η μοτσαρέλα είναι έτοιμη, τη βάζουμε σε ένα μπολ με νερό σε θερμοκρασία δωματίου. Επαναλαμβάνουμε την όλη διαδικασία μέχρι να φτιάξουμε όλο το τυρόπηγμα σε μοτσαρέλα. Αφήνουμε τις μοτσαρέλες να ξεκουραστούν στο νερό για 20-30'. Χρησιμοποιούμε τη μοτσαρέλα αμέσως ή αλλιώς τυλίγουμε το κάθε κομμάτι σε μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο. Όταν βγάζουμε τη μοτσαρέλα από το ψυγείο, μπορούμε, αν θέλουμε, να τη βουτήξουμε μια ώρα σε μια κούπα ζεστό γάλα (περίπου 45C) όπου έχουμε προσθέσει 1 κ.γλ. αλάτι. Έτσι, η μοτσαρέλα μας θα ξαναποκτήσει τη ζουμερή της υφή.

## Ξυνό



Το κιτρικό οξύ υπάρχει σε μια ποικιλία από φρούτα και λαχανικά, κυρίως εσπεριδοειδή φρούτα. Στην αγγλική του ονομασία citric acid ακούγεται σαν κάτι κακό, αλλά υπάρχει σε πολλές συσκευασίες σαν συστατικό, ακόμη και σε προϊόντα βιολογικά και φυσικά. Είναι ένα φυσικό συντηρητικό και χρησιμοποιείται σε ...

[...περισσότερα](#)