Käser- & Imkerbedarf www.effingerklaus.de
Effinger Klaus, Sudetenstr. 17, 87527 Sonthofen
info@effingerklaus.de Tel. 08321-805888

Mozzarella Kugeln

Milch Pasteurisieren
⇓
Abkühlen auf 38 - 39°C
⇓
Kulturzugabe microMilk T 1; 1 dosi für 100lt Milch, 1 Teelöffel für ca. 60lt Milch
⇓
Vorreifen 40Min.
⇓
Einlaben 26ml / 100lt Milch, Stärke 1:12.500
⇓
Dickungszeit 25- 35 Minuten
⇓
1. Schneiden auf Würfelgröße ca. 3 x 3cm
⇓
10 Minuten ruhen lassen
⇓
2. Schneiden auf Walnuss - Größe
⇓
Reifen unter Molke bis pH 5,20 in der Molke, oder bis pH 5,05 im ausgepressten Bruch; ab und zu überziehen um Klumpen-Bildung zu vermeiden; ca. 2 Stunden nach Bruchherstellung
⇓
Bruch abtropfen lassen; (auf Matte oder in Formen geben)
⇓
warten bis alle Molke abgelaufen ist; ca. 5 Minuten
⇓
Bruchkuchen /-fladen in Streifen (3cm) schneiden
⇓
in heißes Wasser geben (80 °C)
⇓
Kleine Teilmengen, nach gewünschtem Kugel- Gewicht, in einen Edelstahleimer geben und dann heißes Wasser dazu (WICHTIG: 1 Teil Pasta und 2 Teile Wasser) und das Ganze mit einem großen Kochlöffel oder Teigspatel 2- 3 mal gegen die Wand kneten, sodass eine gleichmäßige, fädenziehende Masse entsteht, mit der Hand kurz knetend zu einer Kugel formen
⇓
Sofort in kaltes Wasser geben, damit sie sich festigt.
⇓
Zur Festigung bleiben die Kugeln oder Stangen mindestens 20 Minuten im kalten Wasser.
⇓

In die Beutel oder Becher mit Lake verpacken; Lakelösung: 0,3- 0,5% NaCl (Kochsalzlösung), 30ml Calciumchlorid (32%) auf 10 lt Wasser
⇓
Vor Verzehr mindestens 10 Stunden kalt lagern, dann verschwindet auch das anfangs noch Gummihafte.

Sollte sich beim Filatieren keine fadenziehende Masse ergeben, sondern der Bruch in die einzelnen Körner zerfallen, ist die Säuerung zu stark verlaufen oder die Zeit zwischen Schöpfen und Filatieren zu lange (**große Mengen**). Abhilfe erreicht man durch früheres Verschöpfen bei pH 5,60

Dieser Produktionsplan ist nur eine Richtlinie mit Richtwerten, für eine gute Qualität müssen diese Werte betriebsspezifisch angepasst werden

Wir wünschen viel Erfolg und Spaß bei der Milchverarbeitung! Ihre Fa. Effinger

www.effingerklaus.de

Käser- & Imkerbedarf www.effingerklaus.de
Effinger Klaus, Sudetenstr. 17, 87527 Sonthofen
info@effingerklaus.de Tel. 08321-805888

Schafmozzarella Kugeln

Milch Pasteurisieren
⇓
Abkühlen auf 38 - 39°C
⇓
Kulturzugabe microMilk T 1; 1 dosi für 100lt Milch, 1 Teelöffel für ca. 60lt Milch;
⇓
Vorreifen 40Min.
⇓
Einlaben (microMilk 1:12.500) 16ml / 100lt Milch
⇓
Dickungszeit 25- 35 Minuten
⇓
1. Schneiden auf Würfelgröße ca. 3 x 3cm
⇓
10 Minuten ruhen lassen
⇓
2. Schneiden auf Walnuss - Größe
⇓
Reifen unter Molke bis pH ca.5,80, regelmäßig überziehen, um Klumpen-Bildung zu vermeiden; ca. 2- 2,5 Stunden nach Bruchherstellung
⇓
Bruch abtropfen lassen; (auf Matte oder in Formen geben)
⇓
warten bis alle Molke abgelaufen ist; ca. 5 Minuten
⇓
Bruchkuchen /-fladen in Streifen (3cm) schneiden
⇓
in heißes Wasser geben (80 °C)
⇓
Kleine Teilmengen, nach gewünschtem Kugel- Gewicht, in einen Edelstahleimer geben und dann heißes Wasser dazu (WICHTIG: 1 Teil Pasta und 2 Teile Wasser) und das Ganze mit einem großen Kochlöffel oder Teigspatel 2- 3 mal gegen die Wand kneten, sodass eine gleichmäßige, fädenziehende Masse entsteht, mit der Hand kurz knetend zu einer Kugel formen
⇓
Sofort in kaltes Wasser geben, damit sie sich festigt.
⇓
Zur Festigung bleiben die Kugeln mindestens 20 Minuten im kalten Wasser.
⇓

In Eimer oder Becher mit Lake verpacken; Lakelösung: 0,3- 0,5% NaCl (Kochsalzlösung); 30ml Calciumchlorid (32%) auf 10 lt Wasser

Sollte sich beim Filatieren keine fadenziehende Masse ergeben, sondern der Bruch in die einzelnen Körner zerfallen, ist die Säuerung zu stark verlaufen oder die Zeit zwischen Schöpfen und Filatieren zu lange (**große Mengen**). Abhilfe erreicht man durch früheres Verschöpfen

Dieser Produktionsplan ist nur eine Richtlinie mit Richtwerten, für eine gute Qualität müssen diese Werte betriebsspezifisch angepasst werden

Wir wünschen viel Erfolg und Spaß bei der Milchverarbeitung! Ihre Fa. Effinger

www.effingerklaus.de