

Errata corrige:

A pag.58 la parola "ore" deve essere sostituita con "minuti":

Il testo completo e corretto è quindi il seguente: "Dopo aver seguito il procedimento come indicato da pag. 7 a pag. 14 (utilizzando 5 invece di 10 litri di latte), copro la pentola e faccio riposare la cagliata per circa 6/7 minuti."

Consigli utili per realizzare la mozzarella:

1) Acquistare il latte il giorno prima della realizzazione:

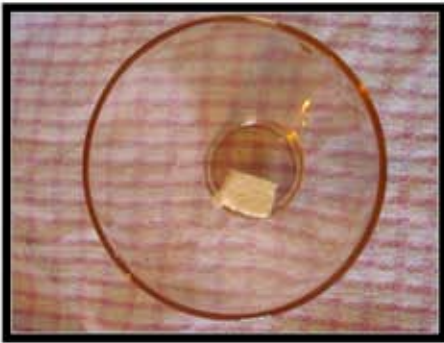
Dopo aver acquistato il latte per realizzare la mozzarella, consigliamo di conservarne circa il 10% (mezzo litro su 5 litri totali) a temperatura ambiente per 24 ore e il restante 90% in frigo. Il latte conservato a temperatura ambiente andrà aggiunto al latte tolto dal frigorifero per iniziare la lavorazione (pag.8).

2) Coprire l'impasto in attesa della filatura:

Una volta messo l'impasto nel colapasta (pag.59), coprirlo con un panno per mantenere costante la temperatura.

3) Fare delle prove di filatura della cagliata:

Dopo aver fatto riposare la cagliata 2 ore (pag. 60), prima di procedere a pag.61, consigliamo di fare delle prove di filatura:



Tagliare un piccolo pezzo di impasto e metterlo in un bicchiere.



Aggiungere acqua calda (70°C-90°C) e lavorare con un cucchiaino per un minuto circa.



Provare a tirare dai due capi dell'impasto e vedere se fila (si allunga senza spezzarsi).

Nel caso l'impasto non fili, prima di passare a pag.61, ripetere la procedura sopra descritta ad intervalli di un ora e mezzo circa. Dopo 2 o 3 tentativi se la filatura non avviene, per non perdere il latte acquistato, utilizzate l'impasto ottenuto come formaggio salandolo e aggiungendo ingredienti a vostro piacimento.

Abbiamo voluto fare questa precisazione perché non sempre avviene la filatura. I motivi sono vari: la temperatura stagionale, le proprietà del latte acquistato, ecc.

Si consiglia comunque di consultare il sito www.ilmioformaggio.it per eventuali ulteriori consigli e aggiornamenti.

