

# Mozzarella y caciocavallo artesanal

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Masa madre para mozzarella:** 2 k

**Agua:** Cantidad necesaria

### Caciocavallo

**Masa madre para caciocavallo:** 2 k

**Agua:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Corte la masa madre en trozos
- Disponga la masa madre en una sartén y cubra con agua hirviendo.
- Remueva hasta que la masa se ablande.
- Amalgame la masa con la ayuda de dos espátulas uniendo los trozos de masa madre.
- Cambie el agua 10 veces y repita el proceso hasta formar una bollo.
- Tome la masa con la mano y forme boconcinos o trenzas.

### Caciocavallo

- Corte la masa madre en trozos.
  - Disponga la masa madre en una sartén y cubra con agua hirviendo.
  - Remueva la masa con la ayuda de dos espátulas uniendo los trozos de masa madre.
  - Cambie el agua y repita el proceso hasta obtener un bollo de masa.
  - Estire la masa con la mano, doble en dos partes y vuelva a estirar.
  - Repita este paso tres veces y finalmente déle la forma al queso sumergiéndola de tanto en tanto en agua caliente.
  - Ate en un extremo y deje estacionar.
- 
- La masa madre se consigue en laboratorios.