

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.