

# Homemade Mozzarella Cheese

Stretchy homemade mozzarella made by gently curdling warm milk, kneading the curds, and setting in ice water.

**YIELD**

1 cheese ball

**PREP**

15 minutes

**COOK/SET**

Set 4 hours

**SOURCE**

ebZHNN5TQtQ

## Ingredients

- Full-fat milk: as shown in video
- Vinegar or lemon juice: add little by little; about 4 tbsp used in the video
- Warm whey/water: for dipping
- Salt: 1 tbsp, up to 2 tbsp if preferred
- Ice water: enough to dip the cheese

## Notes

- Use clean, dry utensils for storage recipes.
- Adjust salt, spice, and sourness to taste.

## Method

1. Warm milk only until comfortably hot; do not overheat.
2. Switch off flame and add vinegar little by little while stirring very gently.
3. When the milk curdles and forms stretchy curds, cover 2-3 minutes.
4. Collect curds and press/squeeze out whey gently.
5. Warm the whey, add salt, and dip the cheese for about 10 seconds.
6. Remove and knead/stretch for 5-6 seconds; repeat this dipping and kneading 5-6 times.
7. Shape tightly into a ball.
8. Dip in ice water for 5-6 minutes, then keep refrigerated for about 4 hours before cutting.

Quantities are checked against the video transcript; where an exact quantity is not spoken, the recipe says as needed.

# घर का मोजरेला चीज

गर्म दूध को धीरे-धीरे फाड़कर, कर्ड को खींचकर और आइस वॉटर में सेट करके बना स्ट्रेची मोजरेला।

**YIELD**

1 चीज बॉल

**PREP**

15 मिनट

**COOK/SET**

4 घंटे सेट

**SOURCE**

ebZHNN5TQtQ

## सामग्री

- फुल-फैट दूध: वीडियो अनुसार
- विनेगर/नींबू रस: थोड़ा-थोड़ा डालें; वीडियो में लगभग 4 बड़े चम्मच
- गरम वे/पानी: डिप करने के लिए
- नमक: 1 बड़ा चम्मच, चाहे तो 2 बड़े चम्मच तक
- आइस वॉटर: चीज डुबोने जितना

## टिप्स

- स्टोरेज रेसिपी में साफ और सूखे बर्तन इस्तेमाल करें।
- नमक, मसाला और खटास स्वाद अनुसार रखें।

## विधि

- दूध को सिर्फ हल्का गरम करें, बहुत ज्यादा गर्म न करें।
- गैस बंद करके विनेगर थोड़ा-थोड़ा डालें और हल्के हाथ से चलाएं।
- दूध फटकर स्ट्रेची कर्ड बने तो ढककर 2-3 मिनट रखें।
- कर्ड निकालकर धीरे से वे निचोड़ दें।
- वे को हल्का गरम करके नमक डालें और चीज को करीब 10 सेकंड डिप करें।
- निकालकर 5-6 सेकंड खींचें/मलें; यह प्रोसेस 5-6 बार करें।
- टाइट बॉल बना लें।
- 5-6 मिनट आइस वॉटर में डुबोएं और फिर 4 घंटे फ्रिज में सेट करें।

मात्राएं वीडियो transcript से मिलान करके लिखी गई हैं; जहां exact मात्रा नहीं बोली गई, वहां जरूरत अनुसार लिखा गया है।