

Cașcaval de Casă, cu doar DOUĂ INGREDIENTE – [CAȘ OPĂRIT]



Cașcaval de Casă, cu doar DOUĂ INGREDIENTE – [CAȘ OPĂRIT]



Acești pași oferă o metodă relativ simplă și tradițională de a face **cașcaval de casă**, care poate fi adaptată în funcție de preferințele personale și ingredientele disponibile.

- 1.5 kg caș
- 2 L lapte de vacă
- sare după gust

1. Începeți prin a încălzi laptele la o temperatură de 70-80 de grade Celsius, fără a-l lăsa să fiarbă. Acest proces pregătește laptele pentru opărirea cașului.
2. Dacă aveți caș proaspăt, crud, opăriți-l în laptele încălzit. Această etapă este esențială pentru a-i îmbunătăți gustul și textura.



3. După opărire, masati și modelați cașul cu atenție, încercând să eliminați cât mai mult zer posibil. Aceasta asigură consistența dorită pentru cașcaval.

4. Odată modelat, lăsați cașcavalul să se răcească la temperatura camerei, după care trebuie pus la frigider pentru a se întări și a-și dezvolta aroma completă.



5. Folosiți un instrument ascuțit (de exemplu, un băț de frigărui) pentru a face perforații în cașcaval. Aceasta ajută la eliminarea oricărui zer rămas în interior.
6. După răcire, presați cașcavalul într-un recipient (de exemplu, o oală sau o formă specială) pentru a asigura o formă frumoasă și uniformă. Lăsați cașcavalul la frigider peste noapte sau mai mult, pentru a permite maturarea completă.

