



## GRILLPØLSE - DOBBELT BACON

Opskriftnr: 27-0446

### Fremstilling

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 5 mm hulskiven.

Bacon hakkes igennem 8 mm hulskiven.

Svinekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsaltet og 1/3 af isvandet tilsættes.

Når det er lynet fint ud tilsættes Lynprofi FC 7, og det resterende isvand tilsættes gradvist.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

De hakkede snitter tilsættes, og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Det hakkede bacon og Bacon Flavoured Rub tilsættes ved de sidste par omgange og lynes/mixes med til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

### Stopning

Farsen stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

### Tørring

Ved 45°C i ca. 20 min. (tid og temperatur er vejledende).

### Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået. (tid og temperatur er vejledende).

### Kogning

Ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

### Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5%.

Svinekød 51%, bacon 21%, svinekødssnitter, vand, salt, krydderier (paprika, peber, kommen, fennikel, røget koriander, chili, muskat, anis), rørsukker, løg, champignonpulver, baconaroma, hvidløg, urter (koriander, oregano), krydderiekstrakter, krydderiekstrakter, antioxidanter (E 330, E 301, E 331, E 316, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.

### INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Isvand

2,000 kg Røget bacon

2,000 kg Snitter u/svær

1,000 - Svinetarme 28/30 100 Yards i pose m/lage A Kvalitet

0,175 kg Bacon Flavoured Rub

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,030 kg Profrisk EU

---

11.375 kg