



GROV KRYDDERPØLSE

Opskriftnr: 27-0269

INGREDIENSER

4,000 kg Brystflæsk u/svær og ben

4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,000 kg Isvand

0,200 kg Rowu®til Luksuskålpølse (I14420)

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

10.47 kg

Fremstilling

Svinekød (18-20% fedt) hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Brystflæsk hakkes igennem 13 mm hulskiven.

Svinekød (18-20% fedt) lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC 7, alt saltet, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes det hakkede brystflæsk, Rowu til Luksuskålpølse og det resterende isvand.

Lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme 28/30 (DK99030).

Tørring

Ved 60°C i ca. 30 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til ønskede farve er opnået.

Kogning

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

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

Tilberedning

Steges på en varm pande med fedtstof i ca. 15-18 min.

Er ligeledes velegnet til grill.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt:

Svinekød 83%, vand, salt, krydderier (peber, koriander, ingefær), surhedsregulerende middel (E 575), glukosesirup, dextrose, antioxidant (E 330, E 300, E 301), hydrolyseret vegetabilsk protein, stabilisator (E 451), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.