



GROV STEGEPØLSE

Opskriftnr: 27-0270

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, Rowunit til Bondekonens Stegepølse 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) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 45°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 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% af det færdige produkt.

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

INGREDIENSER

4,000 kg Brystflæsk u/ben og svær

4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,000 kg Isvand

0,200 kg Rowunit® til Bondekonens Stegepølse

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

10.47 kg