



INGREDIENSER

3,500 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,500 kg Isvand

1,500 kg Røget bacon

1,500 kg Snitter u/svær

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Profrisk EU

0,030 kg Timian, Skåret

10.01 kg

GRILLPØLSE MED BACON OG TIMIAN

Opskriftnr: 27-0281

Fremstilling

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Bacon hakkes igennem 13 mm hulskiven.

Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Det hakkede bacon og Timian tilsættes og mixes med de sidste par omgange.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Ryging

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden 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.

Ingredienser:

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

Svinekød 44%, vand, bacon 16%, svinekødssnitter 10%, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, salt, MÆLKEPROTEIN, krydderier (timian, peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), stabilisator (E 451), konserveringsmidler (E 262, E 250), antioxidant (E 331, E 300, E 316). I naturtarm.