



MIDDELHAV INSPIRERET SPEGEPØLSE

Opskriftnr: 12-0014

INGREDIENSER

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,300 kg RFB Middelhavs Spegepølse

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.606 kg

Fremstilling

Det ferske oksekød hakkes på 8 mm hulskive og stilles på køl.

Det frosne svinekød lynes tørt nogle omgange, hvorefter RFB Middelhavs Spegepølse og Rowu Ferm Westfalenlob tilsættes og der lynes ned til 8-10 mm.

Det frosne spæk tilsættes og det hele lynes ned til 6-8 mm.

Saltet og det hakkede oksekød tilsættes og der mixes til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm i passende kaliber

Modning/rygning

Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn

Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.

Svind 15-20%: Når der er opnået et væggtab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.

Til 100 g færdigvare er anvendt:

Svinekød 57 g, oksekød 46 g, spæk, salt, krydderier (paprika, peber), surhedsregulerendemiddel (E 575), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, aroma, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).