



PIZZA GRILLER

Opskriftnr: 27-0275

Fremstilling

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

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.

Dekora Tomat/hvidløg/oregano og ost mixes i, til det er jævnt fordelt i massen.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme 28/30 (DK99030).

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min

Ryging

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den 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 45%, svinekødssnitter 21%, vand, OST, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, salt, krydderier (peber, løg, muskat, paprika, kardemomme, tomat, hvidløg, oregano), stabilisator (E 451), antioxidant (E 316, E 331, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.

INGREDIENSER

3,500 kg Svinekød (10-12% fedt)

3,000 kg Snitter u/svær

2,500 kg Isvand

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,500 kg Ost, revet

0,100 kg Dekora®Tomat/Hvidløg/Oregano

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Profrisk EU

10.58 kg