



PEPPERONI GRILLER

Opskriftnr: 27-0129

Fremstilling

Oksekød, svinekød og spækket hakkes hver for sig igennem 3 mm hulsleven.

Okse- og svinekødet mixes tørt nogle gange, hvorefter saltet og Lynprofi FC7 tilsættes.

Der mixes til en god emulsion er opnået.

Til sidst tilsættes det hakkede spæk og krydderiblanding Pepperoni.

Mix til en ensartethed er opnået.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 20 min. til en pæn gylden farve er opnået.

Kogning

Ved 80°C i ca. 20 min. eller til en kerntemperatur på 75°C.

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

Serveringsforslag

Kan f.eks. serveres med flutes og kartoffelsalat.

Ingredienser:

Er beregnet på det rå produkt.

Oksekød 41%, svinekød 41%, spæk, salt, krydderier (paprika, chili, koriander, hvidløg), dextrose, stabilisator (E 451), antioxidant (E 301, E 330), smagsforstærker (E 621), krydderiekstrakter, farvestof (E 120), konserveringsmiddel (E 250).

INGREDIENSER

3,900 kg Oksekød (16-18% fedt)

3,300 kg Svinekød (16-18% fedt)

2,800 kg Spæk u/svær

0,120 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Krydderiblanding Pepperoni

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

10.39 kg