

**INGREDIENSER**

3,800 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,700 kg Snitter u/svær

2,500 kg Isvand

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,060 kg Krydderblanding til
Wiener/frankfurter Rød

0,010 kg Macisto

10.34 kg**BRUNCH PØLSE****Opskriftnr: 27-0148****Fremstilling**

Svinekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Snitter/fedtafpuds hakkes igennem 3 mm skiven og stilles i kølerum.

Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC 7, salt, Macisto og 4/5 af vandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes snitterne/fedtafpudset.

Tilsæt krydderierne og det resterende isvand.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Stoppes i lammetarme kal. 22/24 (DK99033)

Varmebehandles før salg.

Tørring

Ved 55°C i ca. 25 min.

Ryging

Ved 70°C i ca. 20 min. eller til den ønskede farve og smag er opnået.

Kogning

Pølserne koges 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% på det færdige produkt. anvendt:

Svinekød 50%, svinekødssnitter 28%, vand, salt, krydderier (ingefær, muskatnød, muskatblomme, chili, koriander), dextrose, stabilisator (E 451), antioxidant (E 301, E 330), smagsforstærker (E 621), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.