

**INGREDIENSER**

3,800 kg Brystflæsk u/svær og ben

2,800 kg Oksekød (18-20% fedt)

1,800 kg Snitter u/svær

1,600 kg Isvand

0,180 kg Superbinder Rød

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,060 kg Bockwurst

10.44 kg

BOCKWURST**Opskriftnr: 27-0054****Fremstilling**

Brystflæsk u/ben og svær hakkes igennem 13 mm hulskiven.

Snitter og oksekødet hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Oksekødet lynes tørt nogle omgange, hvorefter Superbinder rød, salt, og 3/4 af isvandet tilsættes.

Der lynes til en god binding er opnået.

Snitter og den afvejede Bockwurst og det resterende isvand tilsættes.

Til sidst tilsættes det hakkede brystflæsk og der lynes til den ønskede finhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Lammearme kal. 22/24 (DK99033).

Tørring

Ved 50°C ca. 20 min.

Rygning

Ved 70°C ca. 35 min. eller til den ønskede 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.

Svinebryst 39%, oksekød 29%, svinekødssnitter, vand, salt, kartoffelstivelse, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), stabilisator (E 451), dextrose, krydderier (chili, peber, ingefær, muskatblomme, persille, kommen, fenikel, tomat), maltodextrin, hydrolyseret vegetabilsk protein, krydderiekstrakter, antioxidant (E 300), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.