



GROV GRILLPØLSE MED LØG

Opskriftnr: 27-0255

INGREDIENSER

4,000 kg Brystflæsk u/svær og ben
 4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)
 2,000 kg Isvand
 0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
 0,100 kg Kogt Krakauer
 0,100 kg Løg, tørrede 2-5 mm
 0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
 0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)
 0,030 kg Profrisk EU

10.5 kg

Fremstilling

Svinekød (18-20% fedt) hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Svinebrystflæsk hakkes igennem 13 mm hulskive.

Svinekød (18-20% fedt) lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC 7, alt saltet, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes det hakkede svinebrystflæsk, Profrisk EU, Kogt Krakauer og det resterende isvand.

Lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

De tørrede løg tilsættes ved de sidste par omgange.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min.

Rygning

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 83%, vand, salt, krydderier (løg, koriander, peber, chili, kommen, muskat, hvidløg), dextrose, stabilisator (E 451), antioxidant (E 301, E 331, E 330, E 316, E 300), krydderiekstrakter, konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.