



GROV GRILLPØLSE MED LØG OG MERIAN

Opskriftnr: 27-0276

Fremstilling

Svinekød hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Brystflæsk hakkes igennem 13 mm hulskiven.

Svinekødet 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 brystflæsk, Leverpølse, Bondemandens m/ristede Løg, Profrisk EU samt det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

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

Tørring

Ved 50°C ca. 20 min

Rygning

Ved 70°C ca. 30 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:

Svinekød 82%, vand, salt, krydderier (merian, peber, ingefær), toastløg, hydrolyseret vegetabilsk protein, stabilisator (E 451), antioxidant (E 301, E 330, E 331, E 316, E 300), krydderiekstrakter, konserveringsmidler (E 262, E 250).

INGREDIENSER

4,000 kg Brystflæsk u/ben og svær

4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,000 kg Isvand

0,200 kg Bondemandens Leverpølse
m/ristede løg

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,030 kg Profrisk EU

10.5 kg