



## HOLMS GRILLPØLSE MED STOUT

Opskriftnr: 27-0462

### Fremstilling

Svinekød og snitter hakkes igennem 4,5 mm hulskiven.

Kød og snitter kommes i lynhakkeren, og der køres baglæns/mixes

Lynprofi FC 7 og alt saltet tilsættes, og isvandet tilsættes gradvist.

Når en god emulsion er opnået, tilsættes Thüringer Stege & Grillpølse, honning, fennikel og Stout øl.

Der mixes til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

### Stopning

Farsen stoppes i Lammearm kal. 22/24 (DK99033) eller anden ønsket tarm.

### Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min.

### Ryging

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 50%, svinekødssnitter 31%, vand, honning, salt, krydderier (fennikel, peber, merian, koriander, muskat, chili, paprika), stout (indeholder MALT) 1%, dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, stabilisator (E 451), antioxidant (E 330, 301), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.

### INGREDIENSER

4,000 kg Snitter u/svær

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Isvand

0,225 kg Honning

0,100 kg Thüringer Stege- & Grillpølse

0,100 kg Øl, Stout

0,080 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,080 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,015 kg Fennikel, Pulver

---

10.67 kg