



SPEGEPØLSEKRANS MED PEANUTS

Opskriftnr: 13-0177

Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Italiensk Spegepølse og Rowu Ferm Westfalenlob ned til 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes, og det hele lynes ned til 2-3 mm. Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Farsen formes til små kranse og peanuts kommes på toppen. De lægges herefter på en rist.

Modning/rygning

Dag 1: Modning ved 12-22°C. i 1-2 døgn.

Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.

Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til vægt lige efter stopning, er de klar til salg.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 68 g, oksekød 33 g, spæk 9 g, PEANUTS 5 g, salt, krydderier (paprika, peber, hvidløg), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, smagsforstærker (E 621), starterkultur, antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).

INGREDIENSER

5,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,000 kg Oksekød (8-10% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,500 kg Peanuts, saltede

0,300 kg RFB Italiensk Spegepølse

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

11.106 kg