

Ungarsk spegepølse

Opskrift nr.:

03-0114

Råvarer:

Kg		Varenummer
7,000	Svinekød, skalfrosset	
1,000	Oksekød, skalfrosset	
2,000	Rygspæk, frosset	
0,100	Nitritsalt	2007
0,220	Kogesalt	2006
0,200	Ungarsk Salami krydderibl.	6087
0,080	GDL E575	6156
0,004	Starterkultur Germet	114391
10,604	Total	

Arbejdsgang:

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med Ungarsk Salami krydderiblanding, GDL og Starterkultur Germet ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Salten tilsættes til sidst og køres med de sidste 5-8 omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning:

Farsen stoppes straks i en røgbar tarm

Røgning:

Dag 1: Pølserne modnes på røgstænger 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 pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.