

# "Hammel" spegepølse m/sennep

## Opskrift nr.:

03-0119

## Råvarer:

Kg		Varenummer
8,000	Svinekød, frosset	
2,000	Rygspæk, frosset	
<b>0,100</b>	<b>Nitritsalt</b>	<b>2007</b>
<b>0,220</b>	<b>Kogesalt</b>	<b>2006</b>
<b>0,320</b>	<b>Westfalsk Skinkesalami</b>	
	<b>Krydderiblanding</b>	<b>6092</b>
<b>0,040</b>	<b>Sennep gul, hel</b>	<b>1031-1</b>
<b>0,004</b>	<b>Starterkultur Germet</b>	<b>114391</b>
	<b>Wabenet klar m/ hvid snor (blomst) kal. 90/50</b>	<b>10006</b>
<b>10,684</b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Det frosne svinekød lynes sammen med Westfalsk Skinkesalami krydderiblanding og Starterkultur Germet ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Salt tilsættes ved de sidste omgange.

Sennep gul hel æltes med til sidst.

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.