

# Leverpostej - Lynggård

## Receptnummer:

15-0002

## Råvarer:

Kg		Varenummer	
7,000	Svinelever		
7,000	Spæk		
5,000	Kogende suppe		
1,000	Hvedemel		
0,200	Kogesalt		
<b>0,100</b>	<b>Løgpulver</b>	<b>5521</b>	
<b>0,030</b>	<b>Accoline (fosfat)</b>	<b>6281</b>	
<b>0,100</b>	<b>Leverpostejkrydderi Lynggård</b>		<b>6155</b>
<b>20,430</b>	<b>Total</b>		

## Arbejdsgang:

Leveren hakkes gennem 3 mm hulskiven.

I den forvarmede hurtighakker kommer det kogende spæk, løg, accoline og Leverpostejblandingen. Den kogende suppe tilsættes gradvist. Opbagningen kører i hurtighakkeren, indtil der ikke mere udskilles fedt. Den hakkede lever tilsættes og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

## Bagning:

Postejen bages i vandbad ved 180°C i ca. 50 min. Eller til en kernetemperatur på 75°C er opnået.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.