

Økologisk Spegepølseblanding nr. 512 (til starterkulturer)

Varenr.: 91 104 512

Råvarer: 10,000 kg Svine-, kalve- & oksekød (frosset),
øko­logisk
5,000 kg Fast rygspæk (frosset), øko­logisk
0,200 kg Vacuumsalt
0,020 ltr Starterkultur (opløsning)
0,540 kg Økologisk Spegepølseblanding nr. 512
15,760 kg

Starterkulturer: Starterkulturer skal opbevares ved -18° C.
20 g starterkulturer (1 brev) udrøres i 200 ml koldt vand, ca. 30 minutter før brug. Bør anvendes samme dag, kan dog stå tildækket natten over i kølerum.

Arbejdsgang: Det frosne svine-, kalve- og/eller oksekød køres groft på lynhakkeren, hvorefter krydderiblandingen tilsættes. Der køres til en kornstørrelse på ca. 4 mm. Spækket tilsættes og der køres til ca. ærttestørrelse. Derefter tilsættes vacuumsalt og der køres til den ønskede finhed.
Farsen formes omgående til faste boller og slås fast i stopperen.

Stopning: Farsen fyldes omgående - luftfri - i passende kunstarme. Farstemperaturen må max. være 0-2°C.

Modning/Rygning: Straks efter stopning køres pølserne i kølerum, hvor de placeres, så de ikke udsættes for træk. Alt efter kaliber forbliver pølserne i kølerum i 2-3 dage.

Derefter hænges pølserne til svedning/tørring i et rum uden træk, ved ca. 20-22°C og ca. 85% relativ fugtighed. Før pølserne ryges afvaskes de evt. i en 25°C varm 5% saltlage. Koldryges derefter som sædvanlig. Såfremt pølserne vacuumpakkes skal de være tørre og have rumtemperatur inden pakning.

[Opdateret 20/10/07]