

Hausspeck mit geröstetem Knoblauch

R-Nr.01.909-5

Material: S-Bauch ohne Schwarte, ohne Knorpel

Gewürze und Zutaten je kg Masse:

	Artikel-Nr.
23,0 g Nitritpökelsalz	
10,0 g PökelWürz Wurzelspeck	25.0940000
2,0 g RotStabil Classic 210	31.1114200
3,0 g Knoblauchgranulat geröstet gehackt	70.9877411

Wenn gewünscht:

2,0 g Glutaron S	32.1015000
------------------	------------

Verarbeitung / Fertigungshinweise

Schweinebauch der Länge nach in Streifen schneiden, anschließend die Bauchstreifen mit allen Zutaten gründlich vermengen.

Die gewürzten Stücke im Vakuumbbeutel einbringen und vakuumieren. Ca. 8 Tage im Kühlraum lagern.

Bauchstücke aufhängen und in eine kombinierte Anlage geben und nach Programm fertigstellen.

Parameter:

Trocknen:	45 Min. bei 65°C
Räuchern:	15-20 Min. bei 70°C
Trocknen:	10 Min. bei 75°C
Garen:	bei 82°C bis 76°C KT (75% rel.F.)

Anschließend die fertigen Stücke an der Luft auskühlen lassen und im Kühlraum herunterkühlen.

Notiz: Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung