

Fränkische Bratwurst

R.Nr. 03.135

Material:

65,000	kg	S II-III (Schulter)
35,000	kg	S VI (Backen)
100,000	kg	Gesamt

Gewürze und Zutaten je kg Masse:

		Artikel-Nr.
16,0 - 17,0	g Kochsalz	
7,0	g <i>Rostbratwurst Delikat</i>	51.2176500
4,0	g Cristalin M	70.9870061
3,0	g <i>AktivFresh CONS</i>	58.1770000
2,5	g Majoran gerebelt Thüringer	70.9870098
1,0	g Pfeffer weiß gemahlen	70.9871096
70,0	g Pasteurisiertes Vollei	

Wenn gewünscht:

2,0	g	Glutarom S	32.1015000
-----	---	------------	------------

Verarbeitung / Fertigungshinweise

Das gut gekühlte Ausgangsmaterial mit allen Zutaten gut vermengen und über die 4-5 mm Scheibe wolfen.

Anschließend alles im Kutter mit dem Mischgang (rückwärts) auf Bindung mischen und in den Füller geben.

Füllen: in vorbereitete Därme (Bendel) "Fränkische" ca. 90-110 g/St.

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