



# Unser - Ding

# Rezept - Dienst

## Bayerischer - Hausmacher - Schweinskäse grob

Rezept-Nr.:

Kennziffer:

Druck:

### Material

28	kg	Schweinefleisch	III
6	kg	Rindfleisch	III
17	kg	Eis	
49	kg	Kutterbauch	
100	kg		

### Zutaten pro kg:

Artnr:

22	g	NPS	
4	g	Kutterhilfsmittel PC	10749
6	g	Leberkäs Gourmet	10240
1	g	Geschmacksabrunder	10385
10	g	frische Zwiebel	
1	g	Pfeffer	
2	g	Majoran	
1	g	Knoblauchgranulat	
0,5	g	Fermento AC 20	

### Analysenwerte:

BEFFE  
BEFFE im FE chem.

### Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE	nicht unter	8 %
BEFFE im FE chem	nicht unter	75 %
histr.	nicht unter	65 %

### Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: doppelter Satz 3 mm Einlage 5 mm

Kuttermesser: 6

Backen: bei 110 °C - Kerntemperatur 72 °C

Kühlen:

Besonderheiten

### Verarbeitungshinweise:

- Kutterbauch 5 mm separat wolfen
- R u. S III wolfen mit Kutterhilfsmittel 3 Runden im Kutter trocken laufen lassen
- etwa 1/6 Eis, Salz und alle Zutaten zugeben bis ca. 6 °C Kuttern,
- Rest vom Eis auf einmal der Masse zugeben
- im langsamen Gang Einlage einschneiden
- in Formen füllen
- und weiterbehandeln wie oben angegeben