



Lechrainer - Speck

Material

Schweineunterschale mit Hüfte
rund geschnitten mit dicker Wade
mit Speck und Schwarte

Zutaten pro kg:

			Artnr:
36	g	NPS	
0,2	g	Bio Prim SG 26	4400012
10	g	Rohschinken	10494
0,25	g	Garlic	3015955

Analysenwerte:

BEFFE ca.
BEFFE im FE chem. ca.

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE nicht unter
BEFFE im FE chem nicht unter
hist. nicht unter

Produktionshinweise:

Anlage: Schinken für circa 6 Std. bei 24 bis 26 ° Cel. auf Temperatur bringen
anschließend je nach Produkt Trocknen dann
abwechselnde Rauch- und Trockenphasen bis zur gewünschten Rauchfarbe

Nachreiferaum: 12 - 15 ° Cel. cir. Feuchtigkeit langsam absenken,
auf gewünschte Abtrocknung nachreifen
Luftumwälzung langsam

Abtrocknung: circa 30 % bis 35 % dann Verkehrsfähig

Verarbeitungshinweise:

- **Salzung:** 36 g NPS; 10 g Rohschinken + Kulturen und 0,25 g Garlic
- Fleischteile Salzen nach 8 Tagen umschichten
- und weitere 8 Tage salzen
- Dann 12 % ige Lake für 2 Tage darüber gießen
- Hängend oder auf Gitter liegend für ca. 7 Tage durchbrennen
- Pressen **evtl. 5 g / kg Steakpfeffer 10263** mit einpressen
- Dann Abduschen