



Bauchrolle gefüllt Typ Krakauer

Leitsatz:
2.222.4

Rezepturnummer:
ER2007253
01.2.2.2.001

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebsweißes Fleischiweiß >= 8.5
(QUID Deklaration)
Bindegewebsweißes Fleischiweiß im >= 82.0
Fleischiweiß

Ausgangsmaterial:

100,00 kg	Schweinebauch ohne Knochen, Knorpel, Schwarte
20,00 kg	Schweinefleisch S III, 8mm gewolft
12,50 kg	Schweinebacke, 3mm gewolft
10,00 kg	Schweinebauch, 3mm gewolft
7,50 kg	Eiswasser
150,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

10,00 kg	Lake für Bauchrolle 10%	ER2007253
1,00 kg	Nitritpökelsalz E250 25 kg	062503
0,25 kg	+ BRÜHWURST GOLD P-5	064400
0,30 kg	Krakauer deftig o. Glutamat	100100
0,05 kg	EU KNOBLAUCH GRANULAT	707100
0,07 kg	KNOBLAUCHPASTE 1 KG	707200

Därme:

Profi Garfolie 600mm breit Art.Nr.:990531
3-fach verst. Netz Art.Nr.: 093300
Schrumpfbeutel 400x600mm Art.Nr.: 990550

Ablauf der Verarbeitung:

Den Schweinebauch ohne Schwarte, Knochen und Knorpel vorbereiten.
Flach liegend der Länge nach aufschneiden, am Ende nicht durchtrennen, damit es eine große Fläche ergibt.
Den Bauch mit 10% der Lake injektieren.
Anschließend Tumbeln:
3 Std gekühlt unter Vollvakuum im Intervall (20 min. Arbeit / 10 min. Pause).

Brät für die Füllung:

Das Schweinefleisch 8 mm wolven und in den Kutter geben .
Im Mischgang anfahren , Kutterhilfsmittel und NPS zugeben.
Anschließend das kalte Wasser einlaufen lassen.
Die Masse etwas auf Bindung mengen.
Im Anschluß Bauch 3mm und Backe 3 mm zugeben und die Gewürze einstreuen.
Die gesamte Masse intensiv weiter mengen, bis eine Brätbindung erfolgt.

Den getumbelten und ausgelegten Bauch mit dem Brät füllen und zusammenrollen.
In Garfolie einschlagen und in ein 3fach Netz einziehen, in ein Schrumpfbeutel geben und einschrumpfen.

Abschließend wie folgt garen:
Bei einer Temperatur von +78°C auf eine Kerntemperatur von +72°C.
Wie gewohnt abkühlen.

Zutaten:

Schweinefleisch 63,3 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, gemilderter Branntweinessig, Wasser, Dextrose, Stabilisator: (E 450 Diphosphate, E 451 Triphosphate), Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure), Knoblauch, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, natürliches Aroma, Gewürze, Zucker, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.995KJ
Zucker	0,2g
Brennwert Kcal	484Kcal
Eiweiß	10,9g
Fett	48,5g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	3,3g
Salz	2,2g
Kohlenhydrate	0,7g



Geschmack & Technologie
