



Pancetta Bauch

Leitsatz:
2.40

Rezepturnummer:
ER1707325
13.001

Ablauf der Verarbeitung:

Schweinebauch ohne Wamme, Rippen und Knorpel.

Die Bäuche von der Innenseite her aufrollen und in AVO-Schinkennetz 3-fach verstärkt Kal. 28 einziehen. Anschließend mit der entsprechenden Trockensalzmischung einreiben und in Vakuumbbeutel einschweißen.

Salzdauer im Kühlraum bei +4°C ca. 4 Wochen.

Danach aus dem Vakuumbbeutel entnehmen und kurz in Wasser tauchen.

Danach aufhängen und abtrocknen.

Eine Woche im Kühlraum durchbrennen lassen.

Anschließend im Klimaschrank bei +25 - +30 °C mit leichter Umluft und Frischluft für 1-2 Tage reifen.

Zur Nachreifung bei +12 - +14°C und einer rF von 75% lagern.

Die Reifezeit richtet sich nach dem gewünschten Gewichtsverlust.

Am Ende in Vakuumbbeutel verpacken und zur Aromabildung lagern.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

100,00 kg Schweinebauch ohne Wamme
100,00 kg

Gewürze & Hilfsmittel:

3,00 kg	Meersalz	068803
0,60 kg	Gepö 2000 E/S	062300
0,20 kg	EU Rosmarin geschnitten	760200
0,20 kg	EU KNOBLAUCH GRANULAT	707100
0,10 kg	EU THYMIAN GARTENWARE GEREBELT	735000
0,10 kg	SALBEIBLÄTTER GESCHNITTEN 761001	761100
0,02 kg	Starterkulturen RPW Spezial für 100kg	1473300
1,50 kg	Nitritpökelsalz E250 25 kg	062503

Därme:

AVO Schinkennetz 3-fach verstärkt Kal. 28 091801

Zutaten:

Schweinefleisch 77,2 %, Schweinespeck 57,9 %, Meersalz, Speisesalz, Zucker, Rosmarin, Knoblauch, Dextrose, Thymian, Salbei, Konservierungsstoff: (E 252 Kaliumnitrat, E 250 Natriumnitrit), Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, natürliches Aroma, Raucharoma

Nährwerte:

Brennwert KJ	3.262KJ
Zucker	0,7g
Brennwert Kcal	792Kcal
Eiweiß	13,6g
Fett	81,1g
Natrium	2,7g
Gesättigte Fettsäuren	3,7g
Salz	6,8g
Kohlenhydrate	1,6g