



Bauern-Chorizo

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

65	S2	Schweinefleisch entseht, fast fettfrei,
35	S5	Schweinebauch durchwachsen, gefroren

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

24 – 26g	Art.: 008006	NPS mit 0,5-0,6%
0,5g	Art.: 130043	Starterkulturen für schnittfeste Rohwurst
26g	Art.: 140024	Chorizo-Gewürzzubereitung
2 – 3g	Art.:135160	Paprika-Oleoresin 100 000
1 – 2g	Art.:102982	Chilipulver geräuchert

Herstellung

1	Fleisch in etwas halbf Faustgroße Stücke schneiden und miteinander vermengen
2	Das gesamte Fleisch durch die 13er Scheibe wolfen
3	Im Kutter oder Mischer (Mischgang oder langsamer Gang) unter Zugabe von allen Zutaten miteinander vermengen
3	Brättemperatur sollte dabei 7°C nicht übersteigen.
4	Würste in geeignete Därme füllen (Natur- oder Kollagendarm)
5	Die Würste nach vorgegebenem Programm reifen und räuchern

Eigene Notizen



Reifeempfehlung

14 Std. 24–25 °C / 92 % rel. Luftfeuchte.
10 Std. 22–23 °C / 82 % rel. Luftfeuchte.
24 Std. 20–21 °C / 80 % rel. Luftfeuchte.
24 Std. 19 °C / 78 % rel. Luftfeuchte.
Erhalte Phase 13 °C / 78 % rel. Luftfeuchte.

Diese Reifeempfehlung ist auf die aktuelle Reifeanlage individuell anzupassen.