



## Bayrischer Leberkäse

### Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

30	S3	Kutterfleisch Schwein, sehnenhaltig
15	S7	Kammspeck
15	S9	Kutterspeck
15	R3	Kutterfleisch Rind, mit Bindegewebe
25		Scherbeneis

Temperatur Ausgangsmaterial

# <7°C

### Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

16 – 17g	Art.: 008006	Nitritpökelsalz (Nitritgehalt (0,5-0,6%))
3 - 4g	Art.: 140018	Kutterhilfsmittel MasterCut Gold P
8 – 10g	Art.: 140041	Bayrischer Leberkäse
1 – 2g	Art.:140040	Gluta-Clean Eco

### Herstellung

1	Fleisch und Speck getrennt wölfen (3-5 mm)
2	Magerfleisch mit MasterCut Gold P und dem NPS einige Runden ankuttern
3	50% des Scherbeneises zugeben, kuttern bis ca. 6°C
4	Gewürze und restliches Eis zugeben. Kuttern bis 10-12°C
5	Fertiges Brät in formen füllen
6	Backen bei etwa 100°C (120°C für kräftige Kruste) bis 70°C im Produktkern

### Eigene Notizen

---

---

---

---

---

---

