



Südtiroler Schinken Mit Zugabe Nitrit

Rohstoffe/Materialauswahl

100	Unterschale	pH 5,5-6,0
-----	-------------	------------

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

30 - 35g	Art.: 008006	NPS mit 0,5-0,6%
25g / 100kg	Art.: 140038	Rohschinken - Schutzkultur, Ham Protect
12 - 14g	Art.: 140010	Südtiroler Speck Gewürzubereitung
25g/10Liter	Art.: 140058	Edelschimmel Reifekultur, Oberflächen - Schimmelkultur

Herstellung

1	Schinkenteile mit Schwarte sauber zuschneiden. Glatte Oberfläche, frei von Einschnitten, Oberfläche frei von Bindegewebe.
1.1	Gewürz, das NPS und die Schutzkultur im angegebenen Verhältnis miteinander vermischen.
2	Fleischoberfläche kräftig mit der Mischung einreiben oder im Tumbler 4-6min einmassieren.
3	Eingewürzte Fleischteile in Kisten, dicht an dicht aneinander legen.
5	Bei etwa 2-4°C mindestens 4 Wochen reifen lassen, jede Woche das Fleisch wenden.
6	Anschließend die Schinkenteile auf Gitterrost auslegen und bei etwa 4°C eine Woche durchbrennen lassen.
7	Die fast fertigen Schinken in eine Pressform geben und etwa 4 Tage pressen.
8	Gepresste Schinken aufhängen, kurz kalt abwaschen und bei 16-20°C 3 - 4 Tage durcharomatisieren lassen.
	Jetzt entweder kurz 10 -15min, bei 20-25°C kalt räuchern, oder In Edelschimmelbad tauchen.
10	Schinken bei 10-14°C und einer Luftfeuchtigkeit von ca. 75% 4-5 Wochen abtrocknen lassen

Eigene Notizen

