



Fachberatung – Rezeptdienst

Bauernspeck-Trockens. Meersalz-CH

| Material: | Zutaten/ Kg: | Art. Nr. |
|--|--------------------------------------|----------|
| 100.00 kg Schweinebauch mit Schwarte 2°C | 15.00 gr Bauernspeck / Pancetta grob | 233124 |
| | 0.10 gr Start-Pök-Roschi | 146007 |
| | 28.00 gr Chrisale Meersalz grob | 164037 |

100.00 kg Schweinebauch

Verarbeitung:

- Schweinebauch kalt 0 - 2°C wiegen.
- Meertsalz, Gewürzmischung und Starterkulturen abwiegen, mischen und den Schweinebauch damit einsalzen und dicht in eine Wanne schlichten.
- Im Kühlraum bei 0 - 2°C ca. 3 Wochen pökeln.
- Jede Woche umschichten und mit Eigenlake übergießen.
- Am Ende der Pökelzeit den Speck aufhängen, bei 7 - 9°C Kühlraumtemperatur durchbrennen.
- Speck über Nacht anklimatisieren.
- Schwitzen bei 22 - 24°C bis kern 20°C erreicht wird.
- Speck 3 - 4 Tage reifen lassen bei ca. 10°C.
- Trocknen und Räuchern je nach Anlage.
- Im Klimaraum weiter reifen lassen.

- Verlangen sie eine Reifetabelle vom Christl Fachverkäufer.

160111 TR

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.