



Fachberatung – Rezeptdienst

Pizzasalami

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
20.00 kg Schweinefleisch mager (Schulter) 3mm frisch (+3°C)	17.00 gr christl Salami m. H. AF Rohstart-R 0.50 gr christl START RS II	243001 146003
52.00 kg Sauenfleisch mager angefr. (- 5°C)	20.00 gr christl PROCO - MP	190158
28.00 kg Speck gefroren (-18°C)	1.00 gr OVERDRIVE - HB	268002
	28.00 gr Nitritpökelsalz	

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Speck gefroren mit christl Reifekultur START RS II und restlichen Zutaten außer Nitritpökelsalz im Kutter grob (ca. 8 mm) vorzerkleinern.
- Sauenfleisch mager (- 5°C) zugeben und auf ca. 3 - 4 mm Körnung weiter kuttern.
- Nitritpökelsalz zugeben und das frische Schweinefleisch mager unterziehen und auf Endkörnung von ca. 2 mm schneiden bzw. mischen. Kutterendtemperatur sollte -2° bis 0°C betragen.
- Leicht bindige Masse luftfrei in entsprechende Faserdärme (Kaliber 70) füllen.

REIFE - EMPFEHLUNG:

Nr.	Programmschritt	Zeit (h.min.)	Temperatur	rel. Feuchte	Umluft
1	Reifen / Trocknen	16.00	16-18°C	78-82%	schnell
2	Reifen / Trocknen	24.00	24-26°C	90-92%	langsam
3	Reifen / Trocknen	24.00	21-23°C	88-90%	langsam
4	Reifen / Trocknen	24.00	18-20°C	78-80%	langsam
5	ev. Rauchschiebung	00.30	20°C	84-88%	langsam
6	Reifen / Trocknen	24.00	16-18°C	80-82%	langsam
7	Reifen / Trocknen	72.00	14-16°C	78-82%	langsam
8	Lagern / Trocknen		11-13°C	76-80%	

151020 HS

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.