



# OFENBRATEN GEPÖKELT

## Ausgangsmaterial

100 kg Eckstück vom Schwein / Oberschale

## Gewürzlake bei 20 % Einspritzmenge

85.000 kg	Wasser	
9.000 kg	Nitritpökelsalz	
6.000 kg	Lakezusatz P Schinken Classic	Art.-Nr. 14609
<b>100.000 kg</b>	<b>Lake</b>	

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

1 g	Bratzwiebel	Art.-Nr. 9132
10 g	Pacospice Dekor oG	Art.-Nr. 12018
	oder	
10 g	Pacovario mild	Art.-Nr. 3784

## Arbeitsanleitung

1. Die Lake in der Rezeptreihenfolge kräftig anrühren.
2. Das Fleischmaterial ordentlich zuschneiden und gekühlt bereitstellen, schonend auf 2 mal injektieren.
3. Im Tumbler für 6 Stunden tumbeln, 20 Minuten arbeiten mit 6 Umdrehungen und 10 Minuten Pause.
4. Am Ende des Tumbelns das Gewürz und die Bratzwiebel gleichmässig auftragen.
5. Die getumbelten Fleischstücke auf Gitterroste legen, die Backanlage oder den Kombidämpfer auf ca. 180 °C vorheizen. Für 15 Minuten bei dieser Temperatur backen und danach die Temperatur auf 80 °C herunterfahren.
6. Kerntemperatur 68 °C, danach zuerst im Raum für 30 Minuten stehen lassen und dann im Kühlhaus durchkühlen.
7. Weiter behandeln wie gewohnt.