



TROCKENSPECK

Ausgangsmaterial

Schweinsbrust zugeschnitten ohne Knochen und Knorpel

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

28 g	Nitritpökelsalz	
5 g	Vianda Trockensalzung.....	Art.-Nr. 7939
	Starterkultur SK 21.....	Art.-Nr. 2226

Arbeitsanleitung

1. Aus den Gewürzen, Nitritpökelsalz und Starterkultur eine Mischung herstellen und damit den Schweinebauch einsalzen.
2. Den gesalzenen Schweinebauch in einem Pökelbehälter einschichten. Fleisch auf Fleisch und Schwarte auf Schwarte.
3. Im Pökelraum bei ca. 5 °C insgesamt 20 Tage pökeln. Die Schweinebäuche nach jeweils 5 Tagen umschichten (unten nach oben und umgekehrt). Die entstandene Lake über die Schweinebäuche giessen.
4. Nach der Pökelzeit werden die Schweinebäuche aufgehängt und mit lauwarmen Wasser abgespült / geduscht.
5. Die gepökelten Schweinebäuche bei ca. 20–24 °C und 92% Luftfeuchtigkeit schwitzen, insgesamt 36 Stunden.
6. In der Kombikammer werden die Schweinebäuche ca. 4 Stunden bei 24–30 °C getrocknet und anschliessend geräuchert.
7. Anschliessend in der Klimakammer bei 14 °C nachreifen lassen bis zum gewünschten Trocknungsgrad.