



Fachberatung – Rezeptdienst

Pancetta Rohess - Speck

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
100.00 kg Schweinebauch roh ohne Schwarte kalt (2°C)	15.00 gr Bauernspeck/Pancetta AF Crudo - R Knoblauch nach Geschmack	233124
4.30 kg Pökelmischung	28.00 gr Chrisale Meersalz grob 0.9% Na-Nitrit	164037
<hr/> 104.30 kg Gesamt Masse		

Verarbeitung:

- Aus den Zutaten eine Mischung herstellen.
- Zu hohes Rippenfleisch beim Schweinebauch etwas flach schneiden, um beim Zusammenrollen eventuelle Lufteinschlüsse zu vermeiden.
- Fleischmaterial mit der Pökelmischung gut einreiben oder im Tumbler ansalzen.
- Die gesalzene Schweinebauch mit der Magerseite nach innen möglichst luftfrei fest zusammenrollen, in entsprechende chrinet-power Strümpfe (grün 140 - 170) einziehen und an beiden Enden abbinden oder clippen.
- In Abständen von ca. 3 - 4 cm fest schnüren.
- Anschließend die Fleischstücke möglichst ohne Lufteinschlüsse in entsprechende Behälter schichten, abdecken und im Pökelaum je nach Stückgröße, 16 - 18 Tage bei 3 - 5°C pökeln.
- Alle 7 Tage umschichten und evtl. mit der Eigenlake übergießen.
- Nach erfolgter Durchpökung (Kontrolle!), im Pökelaum bei 5 °C, ca. 3 Tage bei hoher Luftzirkulation und einer rel. Luftfeuchte von < 80% durchbrennen.
- Die gepökelten und geformten Fleischstücke aufhängen, kurz kalt abspülen, weitere Behandlung wie bei Schinkenspeck, jedoch nur Luftgetrocknet.

REIFE - EMPFEHLUNG:

Schwitz - Phase: 48 Stunden bei 24 - 26°C und rel. Luftfeuchte von 90 - 92%
Reifen / trocknen: 2 Wochen bei 16 - 18°C und rel. Luftfeuchte von 72 - 80%
Reifen / trocknen: 2 Wochen bei 13°C und rel. Luftfeuchte von 76 - 82%
Nachreifen im Klimagerraum bei 13°C und rel. Luftfeuchte von 78 - 86%
bis gewünschte Abtrocknung (Trocknungsverlust ca. 40%) erreicht ist.

Hauchdünn aufgeschnitten, ist Pancetta für den speziellen Genuß, ein ausgezeichnetes Produkt.

171011 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.