



Fachberatung – Rezeptdienst

Pizzagriller - Hautlos

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
Brät:		
12.00 kg Rindfleisch II	6.00 gr christl Elconto	264001
12.00 kg Schweinefleisch III (Stelzenfleisch)	14.00 gr christl Backofenleberkäs Combi	112180
12.00 kg Backen	2.00 gr christl Bratenaroma Neu	161083
12.00 kg Rückenspeck	1.00 gr christl Aroma Röstzwiebelpulver	185119
12.00 kg Eis		
Einlage:		
22.00 kg Schweinefleisch mager gesalzen, 4mm	18.00 gr Paprika Granulat rot	185111
8.00 kg Emmentaler od. Gouda, gut gereift	4.00 gr christl Pizza Gewürz	261021
10.00 kg Räucherbauch o. Schwarte, Knorpel	18.00 gr Nitritpökelsalz	
100.00 kg Gesamt Masse		

Verarbeitung:

- Schweinefleisch mager mit der entsprechenden Menge christl Elconto und Nitritpökelsalz (20gr.) vorsalzen, über Nacht im Kühlraum abstellen und vor Verarbeitung durch die 4 mm Scheibe wölfen.
- Das gut gekühlte Rind- und Schweinefleisch mit christl Backofenleberkäs Combi kurz ankuttern.
- Im Schnellgang 1/2 der Schüttung und das Nitritpökelsalz zugeben.
- Masse bis ca. 4°C feinkuttern.
- Backen bzw. Rückenspeck zugeben und emulgieren lassen (ca. 12-14°C).
- Restliche Schüttung sowie christl Bratenaroma Neu, Röstzwiebelpulver zugeben und fertig kuttern bis Endtemperatur ca. 10°C.
(Das Eis - Wasserverhältnis sollte sich nach dem gekühlten Material sowie der Geschwindigkeit der Maschine richten. Durch zu große Kälte bedingte zu lange Kutterzeiten beeinträchtigen die Festigkeit und den Biss. Diese Temperaturangaben sind Richtwerte).
- Paprika Granulat rot, christl Pizza Gewürz einige Runden einkuttern, sowie vorzerkleinerten Käse und Räucherbauch auf gewünschte Körnung (3 - 4 mm) kuttern und das vorgesalzene, 4 mm gewolfte Einlagefleisch ca. 2 Runden einschneiden, danach gut durchmischen.
- Fertige Masse ohne Haut über Füllrohr (cal. 20 - 24) direkt auf dem Schlesinger zu ca. 50 gr. Portionen oder ca. 10 cm Länge ausstoßen, mit dem Schlesinger am Rohrende abtrennen und auf Gitterroste oder Backbleche geben.
 - Röten bei 60°C 10 Min.
 - Brühen bei 78°C 15 Min.
 - Braten bei 150°C 10 Min. bzw. bis zur gewünschten Farbe.
- Bei Raumtemperatur auskühlen lassen und anschließend im Kühlraum gut durchkühlen.

160201 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.