

Bratwurst di vitello



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

Composizione:

32%	carne di vitello	K II
8%	carne di suino	S II
25%	lardo di collo	S V
5%	blocco di testina di vitello	
30%	latte o ghiaccio - acqua	
100%		

Ingredienti e spezie per chilo di carne sminuzzata secondo la percentuale di peso:

17 g sale da cucina, 5 g cipolle fresche, 1½ g pepe, 1 g macis, 1 g spezie, 1 g aromi liquidi, ¼ g aroma limone.

Lavorazione:

lavorare tutti gli ingredienti nel cutter secondo uno dei metodi descritti nell'introduzione.

Budello: intestino tenue di suino 26/28 o 28/30 mm. Questa salsiccia salume non viene affumicato, ma scottato per 20 - 25 minuti (o fino a una temperatura interna di almeno 70°C) a 75°C e quindi raffreddato in acqua fredda.

Osservazioni:

in sostituzione al latte è possibile utilizzare latte in polvere o proteine del latte.