



VLEESKOEK

Ingrediënten

5 kg	varkensvlees V3 (0°C)
4 kg	buikspek S V1 (0°C)
1 L	melk (0°C)
1	groot brood (wit) met korst

Kruiden en hulpstoffen per kg massa

18 g	nitrietpekelzout	
10 g	VLEESBROOD COMBI #1000482	Raps
2 g	VERSE UIEN VLOEIBAAR #1000695	Raps
15 g	melkeiwit	
1	ei	

Werkwijze (met de wolf)

- Week het brood (kleine stukken) met de melk.
- Maal het varkensvlees grof door en meng met de VLEESBROOD COMBI, het nitrietpekelzout, de VERSE UIEN VLOEIBAAR en het ei.
- Maal nu het geweekte brood door een fijne plaat en meng het grondig met het vleesdeeg.
- Maal vervolgens de bekomen massa door de gewenste plaat en meng grondig na.
- Vul af in ingevette potten (één handeling zodat het deeg geen luchtgaten heeft).
- Bak af in een vochtige oven tot een kerntemperatuur van 72°C.
- Laat afkoelen en brand af tot een mooie korstvorming (brander of frituur aan 180°C).