

Bacon Vacuum Saltet Ver 1

Vacuum Saltet Bacon

Når man vacuum-salter, skal kødet ligge vacuumpakket med salten i 4-6 dage på køl. Der siger man gerne at salten trækker 1 cm ind i døgnet – Vacuum-saltning har også den fordel at din røgvare ikke kan optage mere salt end du har tilsat – Det er altså lige meget om det salter i 4 eller 10 døgn.

Der skal bruges 2,4% salt 0,7% sukker pr kg kød. og man kan så også tilsætte for eksempel 0,3% peber blanding pr kg kød.

Så det kommer til at se sådan her ud – 24 gram salt (12 gram alm salt & 12 gram nitritsalt) pr kg kød, 7 gram sukker pr kg kød, 3 gram 9 peber pr kg kød

Ingredienser:

- 24 gram Salt / Nitritsalt pr kg kød.
- 7 gram Brun farin eller rørsukker pr kg kød.
- Evt. 3 gram 9 peber pr kg kød eller andre krydderier kan også undlades
- Vacuumposer – (Man kan også bare bruge en frysepose, men skal så dog vende den en gang i døgnet)
- Vakuumpakker

Fremgangsmåde Saltning:

- Vej kødet
- Vej salt og sukker af
- Bland sukker og salt sammen og gnid det godt ind i på kødsiden
- Læg nu kødet i en vacuumposen og vakuumpak
- Læg det nu i køleskab ved 5° i 4-5 døgn

Fremgangsmåde Tørring Borniak røgovn:

- Efter de 5 døgn åbnes posen og kødet tages ud af posen
- Skyld hurtigt kødet og tør det af med et viskestykke
- Hæng nu kødet i din Borniak røgovn og sæt blæseren til.
- Efter 3-4 timer er kødet tørt nok til du starte med at røge men mærk efter tiden kan ændre sig lidt pga luftfugtigheden

Fremgangsmåde Tørring:

- Efter de 5 døgn åbnes posen og kødet tages ud af posen
- Skyld hurtigt kødet og tør det af med et viskestykke
- Nu skal kødet tørre i køleskabet i 2-4 døgn til det er tørt, så det kan tage mod røgen.

Fremgangsmåde røgning Borniak:

Når du har tørret kødet med blæseren

- Temperatur ved koldrøg er mellem 0 – 25°
- Sæt røg på ovnen
- De røges i 16-24 timer
- Derefter hænges de til modning i køleskabet ved 5°
- Jeg bruger en blandning 50/50 af bøg og rødæl

Fremgangsmåde røgning:

- Tænd op i labyrinten
- Hæng kødet i din røgovn
- Det skal ha en 40-60 timer alt efter hvor røget man vil ha det og luftfugtigheden
- Derefter hænges de til modning i køleskabet ved 5°
- Jeg bruger en blandning 50/50 af bøg og rødæl

Modning:

Når baconen er røget så skal det modne for at salt og røg kan fordele sig helt i kødet, men det kan dog spises straks – Modnings tid 1 uge til 4 mdr i køleskab ved 5° alt efter hvor hårdt / fast man gerne vil ha det, ligesom smagen også ændre sig.

