

Vleesbrood



Ovengebakken vleesbrood op basis van dagvers gehakt

Samenstelling

| | |
|-----------------------|-------|
| Dagvers gehakt (3 mm) | 1 kg |
| Water | 250 g |

Hulpgrondstoffen

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Evlier Lianta Q | 50 g (40 g/kg) |
| Nitrietpekelzout | 2,50 g (2 g/kg) |
| Evlier Deco red spice | |

Totaal massa: 1,25 kg

Bereiding

Meng het gehakt met het water, de **Evlier Lianta Q** en het nitrietpekelzout.

Vul enkele ingevette (paté)vormen met het mengsel en breng enkele inkepingen aan. Bestrooi de bovenkant met **Evlier Deco red spice**. Laat één nacht op kleur komen in de ijskast.

Bak het vleesbrood gedurende 30 minuten op 120 °C. Plaats vervolgens op een rooster en laat verder garen op 90 °C tot een kerntemperatuur van 70 °C bereikt is.