

Salami – 10 kilo

9 kg kött

1 kg späck

6 gram startkultur

2,5 dl kallt vatten

1 msk paprikapulver

1 rågad msk grovmald svartpeppar

1 msk hela, gula senapsfrön

2 tsk vitlökspulver

150 gram pressad vitlök

15 gram strösocker

10 gram druvsocker

250 gram nitritsalt

Skär späcket i små bitar och frys dem för att blandas i korvsmeten det sista man gör innan man stoppar smeten i skinnen.

Blanda alla ingredienser väl utan att överarbeta smeten – då riskerar man att fett separerar från köttet. När smeten är välblandad blanda i mjölksyrakulturen utblandad i vattnet.

Har använt startkultur "Edelsalami" från Lundgrens och stora, armerade fibertarmar också från Lundgrens.

Förvara de nystoppade korvarna i rumstemperatur i cirka 10 timmar så att fermenteringen kommer igång ordentligt, sedan får korvarna hänga svalare och lufttorka.

Kallrök ev. lätt de torkade korvarna.