Leverpostej grov/fin

Opskrift 15-0009

Råvarer:		**Varenr.**
5,000 kg.	Svinelever, renskåret	
5,000 kg.	Spæk	
6,000 kg.	Suppe	
1,425 kg.	**Leverpostej bl. grov/fin**	**9000**
17,425kg.	**Total**	

Arbejdsgang:
Leveren udvandes i koldt vand, hvorefter det hakkes gennem 3 mm hulskiven.

Spækket koges mørt ca.30-45 min.

Der laves en opbagning af det kogte spæk, Leverpostejblanding grov/fin mens suppen tilsættes gradvist. Opbagningen kørers i lynhakkeren til der ikke længere udskilles fedt.

Den hakkede lever tilsættes og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Bagning:
Postejen bages i vandbad ved 180˚C i ca. 50 min. Eller til en kernetemperatur på 75°C er opnået.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.