

Gratäng med Simsu Smokie

Simsu smokie strimlor, recept:

Råvara	100 portioner	Enhet
Mängd färdig produkt	5,0	kg
Torr Simsubas	2,0	kg
Potatismjöl	0,49	kg
Salt	100	gram
Svartpeppar	16	gram
Socker	80	gram
Rökt paprikapulver	33	gram
Vatten	2,1	kg
Tomatpure	80,0	gram
Vitvinsvinäger	33	gram
Liquid smoke	50	gram
Rapsolja	0,41	kg

Rekommenderad portionsstorlek är tempad produkt och snitt vid servering till förskola, grundskola och gymnasium.

Rekommenderad maxmängd i blandningskärl:

Varimixer:

20 liter – 80 portioner

40 liter – 180 portioner

60 liter – 250 portioner

Om blandning i stimmer iakttag stor försiktighet för att inte skada utrustningen. Denna deg blir segare och trögare än exempelvis kebabrecept pga mindre vätska

Instruktion, Simsu smokie strimlor:

1. Blanda alla torra ingredienser samt tomatpuré.
2. Tillsätt vatten, vitvinsvinäger, liquid smoke och blanda tills vätskan gått in i det torra.
3. Tillsätt omedelbart olja och fortsätt blanda till jämn deg.
4. Tryck ut och baka i bleck på 120 grader, 20% fukt till en innetemp på 86 grader.
5. Låt svalna över natten, skär i önskad storlek och kör i Hällden på "Janssons" skivan.

Råvara	1 bleck - 20 port.	Enhet
Stekta Simsu smokie	0,8	kg
Gul lök, skivad	0,7	kg
Potatis, skalad och skivad	2,8	kg
Morot, skalad och skivad	0,7	kg
Vitlök, pressad	11	gram
Matlagingsgrädde	1,3	kg
Mjöl	0,7	kg
Salt	14	gram
Svartpeppar, grovmalen	5	gram
Ost, riven	400	gram

Tillagning

1. Stek Simsu Smokie strimlor så de får lite yta
2. Lägg allt utom osten i en ugnform och blanda
3. Tillaga i ugnen, först 200 grader i 20 minuter, strö sedan över osten och gratinera 170 grader i ytterligare 40 minuter