Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Eine Kreation von Backstudio 3000

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0009

Harlinger Käse-Brötchen

Grundrezept: 10 kg Weizenmehl T550

Das Harlinger Käse-Brötchen ist ein Spezial-Brötchen mit Elbländer Mini-Käsewürfel „inside". In der Brötchenkrume bilden sich beim Backen gut verteilte, geschmolzene Käsenester und auf der Krume kleine gratinierte Käsewürfel mit viel Geschmack. Pur oder als Snack belegt ein Leckerbissen.

Brötchenteig

10,000 kg Weizenmehl Type 550
0,200 kg Salz
0,300 kg Brötchen-Backmittel
1,000 kg Sonnenblumenkerne
1,000 kg Sesam
0,300 kg Rapsöl
0,400 kg Hefe
1,000 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
6,000 l Wasser, ca.
20,200 kg Gesamtteig

Tipp

Durch die Elbländer Mini-Käsewürfel im Teig bilden sich in der Krume gut verteilte, geschmolzene Käsenester und auf der Kruste kleine gratinierte Käsewürfel.

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

Teigzubereitung:

Sesam und Sonnenblumen vorab auf einem Backblech leicht rösten und abgekühlt als Zutat für den Teig verwenden.
Die Elbländer Mini-Käsewürfel erst am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen, damit sie ganz bleiben und sich gut und gleichmäßig im Teig verteilen.

Aufarbeiten:

Variante 1 „Premium":
Die Unterseite der Teiglinge in eine Mischung (1:1) aus Sesam und Sonnenblumenkerne drücken. Die Oberseite danach in eine Mischung aus Maisgrieß und Mini-Käsewürfel drücken.
Variante 2 „Crispy":
Nur die Oberfläche in Mais- oder Weizengrieß drücken.
Variante 3 „Standard":
Die Teiglinge ohne weiteren Dekor auf Gare stellen.

Backen:

Kneten: 6 Minuten langsam + 5 Minuten schnell
Teigtemperatur: 24-25 °C
Teigruhe: 10 + 10 Minuten
Ballengewicht: 2,400 kg oder betriebsüblich
Backzeit: 19 Minuten
Backtemperatur: 235°C, fallend auf 225°C
Bei ¾ Gare mit Schwaden backen.

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE GMBH | Zertifiziert nach IFS & DIN EN ISO 9001 | Großröhrsdorfer Str. 15 | 01454 Radeberg
Tel.: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 0 | Fax: + 49 (0) 35 28 / 43 70 – 30 | E-Mail info@heinrichsthaler.de | www.heinrichsthaler.de