Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0005

Käse-Baguette

mit Elbländer-Käse

Grundrezept: für 32 Stück à 500 g, 58 Stück à 250 g, 200 Stück à 80 g

Das Käse-Baguette mit Elbländer ist eine Spezialität mit mild-nussigen Mini-Käsewürfeln im Teig. Beim Backprozess bilden sich in der Krume aromatisch geschmolzene Käsenester und in der Kruste kleine, gratinierte Käsewürfel. Der Längsschnitt bewirkt eine rustikal aromatische Kruste.

Baguetteteig

10,000 kg Weizenmehl Type 550
0,300 kg Baguette-Backmittel 3 %
0,250 kg Hefe
0,220 kg Salz
0,200 kg Olivenöl
1,200 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
7,000 kg Wasser, ca.

19,170 kg Teiggewicht

Kneten:

Spiralkneter 8 - 10 Minuten langsam + 4 Minuten schnell.
Olivenöl erst eine Minute vor Ende der Knetzeit zugeben.
Elbländer Mini-Käsewürfel am Ende der Knetung schonend unterkneten. Teig etwas überkneten.
Teigtemperatur: 23 - 25 °C
Teigruhe: 60 Min. (in mit Öl ausgestrichene Teigwannen)
Teigeinlage: 600 g, 330 g oder 95 g

Aufarbeiten:

Arbeitstisch gut mit Weizenmehl stauben und den Teig auf das Mehl stürzen. Oberfläche des Teiges etwas mehlig halten. Mit einem Teigschaber die Brotteigstücke in gewünschter Größe abstechen und kurz langstoßen. Auf Abziehapparate, Lochbleche oder Baguettebleche legen.

Backen:

Mit etwas Schwaden backen; die letzten 5 Minuten der Backzeit mit offenem Zug ausbacken.
Backhitze: 240 °C (Brötchenbacktemperatur, nach ca. 10 Minuten abfallend auf 220 °C)
Backzeit: Je nach Gebäckgröße. 22 - 24 Minuten, 26 - 28 Minuten, 30 - 35 Minuten

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de

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
Download als PDF unter www.heinrichsthaler.de/gv-bereich/rezeptservice