



Eine Kreation von Matthias Kupke

## Senf-Curry-Käse Grillstange

### Grundrezept: für 78 Stück

Optisch interessant, geschmacklich überzeugend. Die neue Senf-Curry-Käse Grillstange wird aus zwei besonders zarten Weizenteigen hergestellt, Senf und Curry verleihen dem einen Teig eine gelbliche Farbe und einen würzigen Geschmack. Im zweiten Teig prägt Reibekäse das Aroma. Zwei Teigstränge twisten, schon ist ein neues Grillgebäck entstanden.

#### Curry-Senf-Teig

10,000 kg Weizenmehl Type 550  
0,200 kg Butter  
0,220 kg Salz  
0,300 kg Hefe  
0,220 kg Curry  
2,200 kg Bautzner Kremser Senf  
0,200 kg Backmalz  
4,000 l Wasser

---

**17,340 kg Teiggewicht**

#### Käse-Teig

10,000 kg Weizenmehl Type 550  
0,200 kg Butter  
0,220 kg Salz  
0,300 kg Hefe  
0,200 kg Backmalz  
2,000 kg Heinrichsthaler Gouda gerieben  
6,000 l Wasser

---

**18,720 kg Teiggewicht**

#### Zubereitung:

Teig im Spiralknetter intensiv kneten, 4 Minuten langsam plus 5 bis 6 Minuten schnell.

Teigtemperatur: ca. 27 °C, Teigruhe: ca. 30 Minuten

#### Aufarbeitung:

Vom Curry-Senf-Teig 78 Teigstücke à 220 Gramm abwiegen. Vom Käse-Teig 78 Teigstücke à 240 Gramm abwiegen. Die Teigstücke kurz vorlängen, dann auf ca. 60 cm auslängen.

Jeweils einen Senf-Curry-Teigstrang und einen Käse-Teigstrang verdrehen (twisten) und zur Gare auf Holztrögel (schmale, lange Bretter) setzen bzw. auf Lochbleche oder Abziehapparate.

Gare: ca. 30 - 40 Minuten bei 30 °C, 80% Luftfeuchtigkeit

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten



#### Rezept-Nr. B0003

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)