



Käse-Baguette

Grundrezept: für 30 Stück à 500 g, 54 Stück à 250 g / Pouliche-Führung

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.

Pouliche

3,000 kg Weizenmehl Type 550

0,045 kg Hefe

3,000 l Wasser (TA 200)

6,045 kg Vorteig

Baguetteteig

7,000 kg Weizenmehl Type 550

6,045 kg Pouliche

0,100 kg Hefe

0,200 kg Salz*

1,250 kg Elbländer Mini-Käsewürfel

3,400 l Wasser, ca.

17,995 kg Teiggewicht

Zubereitung Pouliche:

In der Anschlagmaschine klumpenfrei verrühren.

Teigtemperatur: 22 - 24 °C

Reifezeit: 1 - 2 Stunden bei Raumtemperatur.

Anschließend 12 - 16 Stunden in abgedeckten Wannen in der Kühlung.

Zubereitung Baguetteteig:

Kneten: 8 - 9 Minuten langsam + 4 Minuten schnell.

* das Salz erst bei der Schnellknetung zufügen

Teigtemperatur: 22 - 24 °C

Teigruhe: 90 - 120 Minuten, zwischendurch 1x aufziehen

Teigeinlage: 0,3 kg bzw. 0,6 kg

Backzeit: 25 bzw. 35 Minuten

Backtemperatur: Brötchentemperatur, fallend

Backzeit: ca. 26 - 28 Minuten bzw. 30 - 35 Minuten oder betriebsüblich



Käse-Frikadellen

Die Teigstücke kurz zusammenfassen, dann vorlängen. Kurz entspannt langstoßen. Die Teigstücke in Tücher einziehen oder auf Abziehapparate oder Bleche legen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit scharfem Messer längs einritzen.

Rezept-Nr. B0006

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de