



Eine Kreation von Markus Paschel

Baguette'n Cheese

mit Elbländer Mini-Käsewürfel

Grundrezept: 10 kg Weizenmehl T550

Diese Rezeptvariante in direkter Führung wurde in Zusammenarbeit mit der Sächsischen Bäckerfachschule Dresden-Helmsdorf e. V./Akademie deutsches Bäckerhandwerk Sachsen erstellt. Ein Käse-Baguette mit röscher Kruste, saftig-grobporiger Krume und aromatischen Käseestern.

Baguetteteig

10,000 kg Weizenmehl Type 550
0,300 kg Rapsöl
0,200 kg Backmalz
0,220 kg Salz
0,300 kg Hefe
1,200 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
7,000 l Wasser

19,220 kg Gesamtteig, ca.

Teigzubereitung:

Den Teig intensiv kneten, mit leichter Tendenz zum Überkneten. Kleberprobe gibt Sicherheit. Am Ende die Elbländer Mini-Käsewürfel schonend unterkneten.

Teigausbeute: 170, Teigtemperatur: 25 °C, Teigruhe: 45 Minuten

Aufarbeiten/Backen:

Nach der Teigruhe Teigstücke von ca. 0,450 kg auswiegen. Vorsichtig aufarbeiten und die gebildeten Gase möglichst im Produkt lassen.

Garen bei 32 °C und 75% relativer Luftfeuchte für ca. 20 Minuten.

Danach die Brote für 15 Minuten frosten (gegenkühlen), damit sich die Oberfläche stabilisiert (absteift) und der Baguetteschnitt optimal ausgeführt werden kann.

Bei Brötchenbacktemperaturen schieben und reichlich Dampf geben.

Mit fallender Temperatur für 28 Minuten backen.



Rezept-Nr. B0008

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de