



Eine Kreation von Backstudio 3000

# 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.

### Baguetteteig

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**

### 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  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwaden backen.

### Rezept-Nr. B0009

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



Bier-Käse-Baguette