



Eine Kreation von Marcus Ostendorf  
Teilnehmer Käsebrötchen-Award 2017

# Knuspriger Hans

mit Heinrichsthaler Gouda

**Grundrezept: für 10 kg Mehl | 300 Stück**

Das Käsehörnchen aus einem untourierten Brötchenteig ist eine leckere Alternative zu Käse-Croissants. Durch den gratinierten Käse entsteht ein zweifarbiges Krustenbild. Die Krume ist grob löchrig mit geschmolzenem Käse durchsetzt. Das Käsehörnchen ist einfach in der Herstellung, köstlich als warmer Snack zum Frühstück oder als kalter Snack für unterwegs. Selbstverständlich kann es auch aufgeschnitten und belegt werden.

## Vorteig (Poolish)

1,500 kg Weizenmehl T550  
0,900 l Wasser (20 °C)  
0,001 kg Hefe

---

**2,400 kg Vorteig**

Zu einem glatten Teig kneten.  
Stehzeit über Nacht.

## Teig

2,400 kg Vorteig  
8,500 kg Weizenmehl T550  
0,200 kg Butter oder Backmargarine  
0,200 kg Backmalz/Backmittel  
0,220 kg Salz  
0,200 kg Hefe  
5,300 l Wasser

---

**17,020 kg Gesamtteig**

## Füllung

6,000 kg Heinrichsthaler Gouda, gerieben

## Dekor

3,000 kg Heinrichsthaler Gouda, gerieben

## Herstellung:

Knetzeit: 4 Minuten langsam, 6 Minuten schnell  
Teigtemperatur: 27 °C  
Teigruhe: 45-60 Minuten  
Ballengewicht: 1,700 kg  
Ballengare: 10 Minuten  
Stückgarzeit: 20-30 Minuten bei 75-85 % Luftfeuchtigkeit  
Backtemperatur: Oberhitze 260 °C, nach 6 Minuten auf 230 °C, Unterhitze 230 °C, nach 6 Minuten auf 210 °C.  
Mit Schwaden einschieben. Nach einer Minute ziehen und die letzte 15 Minuten der Backzeit wieder schließen.  
Backzeit: 18-20 Minuten

Teigballen abpressen, Teiglinge rundschieben. Teiglinge auf Gargutträger absetzen und nochmals garen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die gegarten Teiglinge auf 1,5 mm Stärke ausrollen. Die Teigfladen auf den Tisch legen. Mit Wasser benetzten (Pinsel oder sprühen). Den Reibekäse darauf verteilen. Die Teigfladen zu Hörnchen aufwickeln. Die Teighörnchen an der Oberfläche mit Wasser benetzten und für die Dekorkruste in Reibekäse drücken. Auf mit Backpapier belegten Lochblechen absetzen und garen.

Bei guter  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwaden in den Backofen schieben.

**Rezept-Nr. B0021**

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