



Eine Kreation der Bäckerei Fleisch
3. Sieger Heinrichsthaler Käsebrötchen-Award 2019

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0037

Pikanter Emmer- Plunder „Toskana“

Snackgebäck mit mediterranem Grillgemüse und Käse

Grundrezept: 20 Stück

Auch Plundergebäcke können ein pikanter Snack sein. Besonders dann, wenn diese aus einem ungesüßten Teig und leckeren Belägen bzw. Füllungen gebacken werden.

Zutaten:

0,250 kg Weizenmehl Type 550
0,250 kg Emmermehl (Urkorn)
0,170 l Milch
0,100 kg Heinrichsthaler Gouda gerieben
0,009 kg Zucker
0,013 kg Salz
0,100 kg Vollei
0,040 kg Hefe
0,380 kg Butter oder Ziehmarginare
1,312 kg Plunder Teig

Basilikum-Creme:

0,200 kg Crème Fraîche
0,050 kg Pesto

Käsekrusten-Mischung:

0,100 kg Heinrichsthaler Gouda gerieben
0,100 kg Heinrichsthaler Emmentaler gerieben
Die beiden Reibekäsesorten gut mischen.

Antipasti-Gemüse

0,320 kg Zucchini
0,320 kg Paprika rot
0,320 kg Paprika gelb
0,200 kg Frühlingszwiebeln
0,200 kg Kirschtomaten (20 Stk.)
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitrone, Knoblauch

Spiralknetter: 3+4 Minuten
Teigtemperatur: 20-22 °C

Aufarbeiten

Teig zu einem Rechteck formen. Butter bzw. Ziehmarginare mit drei einfachen Touren einziehen. Zwischen der einzelnen Touren kurze Ruhephasen im Froster einlegen. Vor dem Aufarbeiten 15 Minuten im Kühlhaus entspannen lassen.

Für die Plunderquadrate den Teig auf 44 x 55 cm (ca. 3,5 mm) ausrollen und in 11 x 11 cm große Stücke schneiden. Die Ränder bzw. Ecken schwach mit Wasser abstreichen und alle 4 Ecken in der Mitte fest zusammendrücken.

Die Gemüse in dünne Scheiben schneiden und die Kirschtomaten halbieren. Alles mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Knoblauch und Zitrone marinieren. Das marinierte Gemüse auf einem Randlech im Backofen kurz für 2-3 Minuten backen/angaren.

Die Gemüse-Mischung sollte leicht angegart sein, aber noch eine schöne frische Optik haben, da sie ja nochmals als Belag mitgebakken wird.

Basilikum-Creme - Zutaten zu eine homogenen Creme verrühren. Das Pesto alternativ aus Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl, Knoblauch, Zitrone, Salz, Pfeffer, Zucker selbst herstellen.

Snack-Herstellung:

Die Emmer-Käse-Plunderquadrate mittig mit der Basilikumcreme bestreichen, mit dem angegarten Antipasti-Gemüse belegen, mit der Käsekrusten-Mischung bestreuen und dann für ca. 18 Minuten bei 200 Grad backen.

Auf Wunsch final etwas Petersilie oder Kresse als Frische-Dekor auflegen.