



Eine Kreation von Lars Lohbeck

Senf-Käse-Schnecken

Grundrezept: 1 kg Weizenmehl T550

Diese pikanten Senf-Käse-Schnecken beleben jedes Snackangebot. Die pikante Füllung aus Senf, Käse, Kartoffelflocken und würzigem Harissa, verleiht dem Gebäck eine besondere Geschmacksnote.

Wer will kann die Senf-Käse-Schnecken vor dem Verzehr leicht erwärmen.

Plunderteig

1,000 kg Weizenmehl Type 550
0,070 kg Backmargarine
0,320 kg Honig
0,200 kg Vollei
0,100 kg Hefe
0,010 kg Salz
0,350 l Milch

2,050 kg Grundteig

0,500 kg Ziehmargarine

2,550 kg Gesamtteig

Senffüllung

0,600 kg Bautzner Senf
0,100 kg Vollei
0,080 kg Kartoffelflocken
0,030 kg Harissa
Salz, Pfeffer

0,810 kg Gesamtgewicht

Füllung

0,150 kg Bautzner Senf
0,210 kg Heinrichsthaler Reibekäse Gouda
0,090 kg Schinken- oder Salamiwürfel

0,450 kg Gesamtgewicht

Zubereitung:

Plunderteig 15 Minuten kühl ruhen lassen. Ziehmargarine mit einer 3er und einer 4er Tour einziehen. Den tourierten Plunderteig etwa 4 mm dick ausrollen.

Auf die ausgerollte Teigplatte ca. 150 g Senf aufstreichen, darüber die Senffüllung auftragen. Dann 210 g Heinrichsthaler Reibekäse Gouda und 90 g Schinken- oder Salamiwürfel aufstreuen.

Den Teig zu einem langen Schneckenstrang aufrollen und in Scheiben schneiden. Die Teigschnecken auf Gare stellen. Bei etwa $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben.

Gärraum: 80% Luftfeuchte / 35 °C / etwa 45 Minuten

Backen: Oberhitze 230 °C / Unterhitze 210 °C

Backzeit: 12 – 15 Minuten



Knusperstangen

Rezept-Nr. B0004

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de