



Käse-Baguette

mit Elbländer Käse

Grundrezept: für 32 Stück à 500 g, 58 Stück à 250 g, 200 Stück à 80 g

Das Käse-Baguette mit Elbländer ist eine Spezialität mit mild-nussigen Mini-Käsewürfeln im Teig. Beim Backprozess bilden sich in der Krume aromatisch geschmolzene Käseester und in der Kruste kleine, gratinierte Käsewürfel. Der Längsschnitt bewirkt eine rustikal aromatische Kruste.

Baguetteteig

10,000 kg Weizenmehl Type 550
0,300 kg Baguette-Backmittel 3%
0,250 kg Hefe
0,220 kg Salz
0,300 kg Olivenöl
1,200 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
7,000 l Wasser, ca.

19,170 kg Teiggewicht

Kneten:

Spiralknetzer 8 - 10 Minuten langsam + 4 Minuten schnell.
Olivenöl erst eine Minute vor Ende der Knetzeit zugeben.
Elbländer Mini-Käsewürfel am Ende der Knetung schonend unterkneten. Teig etwas überkneten.
Teigtemperatur: 23 - 25 °C
Teigruhe: 60 Min. (in mit Öl ausgestrichenen Teigwanen)
Teigeinlage: 600 g, 330 g oder 95 g

Aufarbeiten:

Arbeitstisch gut mit Weizenmehl stauben und den Teig auf das Mehl stürzen. Oberfläche des Teiges etwas mehlig halten. Mit einem Teigschaber die Brotteigstücke in gewünschter Größe abstechen und kurz langstoßen. Auf Abziehapparate, Lochbleche oder Baguettebleche legen.

Backen:

Mit etwas Schwaden backen; die letzten 5 Minuten der Backzeit mit offenem Zug ausbacken.
Backhitze: 240 °C (Brötchenbacktemperatur, nach ca. 10 Minuten abfallend auf 220 °C)
Backzeit: Je nach Gebäckgröße 22 - 24 Minuten, 26 - 28 Minuten, 30 - 35 Minuten



Rezept-Nr. B0005

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de