



Käse-Baguette

mit Elbländer Käse

Grundrezept: 10 kg Weizenmehl T550 / Langzeitführung

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

Baguetteteig

10,000 kg Weizenmehl Type 550 oder
Baguettmehl (z.B. ROLAND Baguette Mehl)
0,200 kg Salz*
0,100 kg Hefe
0,150 kg Backmittel
1,250 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
6,700 l Wasser (TA 167-168)

18,400 kg Teiggewicht

Tipp

Dieses Baguette hebt sich durch den Käse im Teig und den Längsschnitt von anderen Baguette-Sorten ab. Lauwarm mündet das Käse-Baguette mit Elbländer besonders gut.



Zwiebelkäsebröt

Kneten:

11 Minuten langsam + 4 Minuten schnell.
* das Salz erst bei der Schnellknetung zufügen
Teigtemperatur: 24 - 25 °C
Teigruhe: 120 Minuten in geölten Wannen.
Nach ca. 45 Minuten aufziehen.
Teigeinlage: 0,330 kg bzw. 0,600 kg
Gärzeit: 30 - 45 Minuten bei Raumtemperatur
Backtemperatur: Brötchentemperatur, fallend

Zubereitung:

Die Teigstücke kurz zusammenfassen, dann vorlängen. Kurz entspannt langstoßen, in Tücher einziehen oder auf Abziehapparate oder Bleche legen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit scharfem Messer längs einritzen. Nicht zu tief, damit das Baguette hochziehen kann. Durch den Längsschnitt kommen die Käsestücke besonders gut zur Geltung. Die Kruste wirkt urig-rustikal.

Backen:

Bei Brötchentemperatur mit etwas Dampf schieben. Nach $\frac{1}{3}$ Backzeit den Zug öffnen. Rösch ausbacken.
Backzeit: 26 - 28 Min. bzw. 30 - 35 Min. oder betriebsüblich

Rezept-Nr. B0007

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de