



Eine Kreation von Jorg Liese
Siegerrezept Käsebrötchen-Award 2016

Bier-Käse-Baguette

Grundrezept: 10 Stück

Bier-Käse-Baguette, hergestellt mit Biertreber, Bier und Elbländer Mini-Käsewürfel.
Eine Brot- und Brötchenspezialität, die belegt mit Bierkäsescheiben zu einem einzigartigen Genuss wird.

Autolyseteig (Poolish)

2,500 kg Ruchmehl oder
Weizenmehl Type 1050
1,000 l Wasser (20 °C)
2,000 l Bier
0,003 kg Hefe

5,500 kg Poolish-Vorteig

Teig

5,500 kg Poolish
7,000 kg Ruchmehl
0,550 kg Weizenmehl Type 550
4,000 l Wasser
0,200 kg Hefe
0,290 kg Salz
0,100 kg Weizenkleber
0,200 kg Baguette-/Brötchenbackmittel
0,002 kg Pfeffer gemahlen
0,800 kg Biertreber*
2,000 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
0,400 kg Malzflocken
0,100 kg Gerstenmalzpulver

21,142 kg Gesamtteig

* Biertreber gibt es direkt bei Brauereien. Meist kostenlos oder günstig. Er kann auch portionsweise eingefroren werden.

Zubereitung:

Den Biertreber, Mini-Käsewürfel, Malzflocken und Gerstenmalzpulver erst im letzten Viertel der Knetzeit unterlaufen lassen. Teigruhe: 45 Minuten

Aufarbeiten:

Als Baguette 380 g Einwaage / Als Baguette-Brötchen ca. 120 g Einwaage. Teigstücke, wie üblich zu Baguette bzw. Baguette-Brötchen aufarbeiten. Bei üblicher $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwadendampf einschieben und knusprig backen. Premium-Variante: Die Baguette bzw. Baguette-Brötchen vor dem Backen mit Heinrichsthaler Bierkäsescheiben belegen.

Tipp:

Die Bier-Käse-Baguette können pur oder nach dem Backen mit Bierkäsescheiben und weiteren Zutaten belegt als Snack verkauft werden.



Bier-Käse-Stangen als Teigstücke vor dem Backen

Rezept-Nr. B0012

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de