



Käse-Laugenbrezel „Sepp“

Grundrezept: 10 Stück

Diese Laugenbrezel, überbacken mit einer 70:30 Mischung aus Heinrichsthaler Reibekäse Gouda und Salami- bzw. Schinken-Würfeln, ist schnell und einfach hergestellt. In Geschmack und Optik ein Genuss. Für eine stückgenaue Kalkulation sollten der Heinrichsthaler Reibekäse und die Schinken- bzw. Salamiwürfel vorab gut gemischt werden. Wer dann pro Brezel eine relativ gleichmäßig Menge der Mischung auf die Brezeln gibt, sorgt für gleichbleibenden Rohwareneinsatz, gleichbleibende Optik und eine sichere Kalkulation.

Zutaten

10 Stück Laugenbrezel, Teigling
0,070 kg Heinrichsthaler Reibekäse Gouda
0,030 kg Salami-Würfel oder Schinken-Würfel

Tipp

Da das portionsgenaue Auswiegen der Füllmengen zu zeitintensiv ist, können gestrichene Löffel- und Bechermäße bei der relativ genauen und gleichbleibenden Produktion helfen.

Zubereitung:

Entscheiden Sie selbst, ob kleine Salami-Würfel oder kleine Schinken-Würfel das passende Produkt für Ihren Snack sind. Beide gibt es in Großverbraucher-Gebinden.

In einer Schüssel den Heinrichsthaler Reibekäse Gouda mit den Salami-Würfeln bzw. Schinken-Würfeln mischen.

Sollen statt 10 g der Käse-Schinken-Mischung pro Laugenbrezel 15 g aufgestreut werden, erhöht sich die Zutatenmenge bei 10 Brezeln auf 105 g Reibegouda und 45 g Schinkenwürfel.

Den Laugenbrezel-Teigling aus eigener Herstellung (oder TK-Produkt) nach schwäbischer Art einschneiden.

Standard-Variante:

Nur den Teigling - je nach Größe - mit ca. 10-15 g der Mischung bestreuen, bzw. in diese drücken.

Premium-Variante:

30-40 g der Käse-Schinken-Mischung bzw. Käse-Salami-Mischung über die ganze Laugenbrezel verteilen, also auch in die drei freien Löcher der Laugenbrezel.

Backtemperatur: Etagenofen 190-210 °C, Heißluftofen 175-190 °C

Backzeit: je nach Ofen und Brezelgröße ca. 16 Minuten.



Dinkel-Käsefuß

Rezept-Nr. B0015

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de