



Eine Kreation von Jörg Liese  
Siegerrezept Käsebrötchen-Award 2013

# Dinkel-Käsefuß

**Grundrezept: 10 kg Dinkelmehl T630**

Es muss nicht immer ein Brötchen-Klassiker sein. Für den Dinkel-Käsefuß wird der spezielle Brötchenteig ausgerollt und mit einem Fuß-Ausstecher in Form gebracht. Lecker so ein „Original“ Käsefuß. Optisch ein Hingucker und als Snack ein Genuss, der unbelegt wie belegt das Snacksortiment belebt.

## Zutaten

10,000 kg Dinkelmehl T630  
 5,500 l Wasser  
 0,300 kg Hefe  
 0,200 kg Brötchenbackmittel  
 0,200 kg Salz  
 0,050 kg Zucker  
 0,500 kg Sonnenblumenkerne  
 0,500 kg Dinkelkörner gepappt  
 2,500 kg Elbländer Mini-Käsewürfel  
     Heinrichsthaler Reibekäse  
     Gouda zum Bestreuen  
 0,015 kg Kräutermischung (TK)

---

**19,865 Kg Teiggewicht**

## Herstellung:

Teig wie für Brötchen üblich aufarbeiten. Elbländer Mini-Käsewürfel am Ende unterlaufen lassen. 25 Minuten Teigruhe  
 Teig mit der Ausrollmaschine auf 1,5 cm ausrollen und mit einem Fuß-Ausstecher ausstechen.  
 Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche legen und mit Heinrichsthaler Reibekäse Gouda bestreuen.  
 Gare: Übliche Brötchengare  
 Backtemperatur: 10 °C unter Brötchen-Temperatur  
 Backzeit: 20 Minuten.

## Re-Work:

Test-Teigmenge als Ballen zusammenfassen und daraus Dinkel-Käsebrötchen rund oder eckig herstellen.

## Tipp Verkauf:

Unbelegt sind die „Käsefüße“ ein innovatives Spezial-Brötchen. Aufgeschnitten und belegt ein neuer Snack. Die aufgeschnittenen Käsefuß-Hälften mit Frischkäse bestreichen und mit Salat, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben und Elbländer Käsescheiben belegen.



**Rezept-Nr. B0016**

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)