



Eine Kreation von Bäckerei Holger Wörner
Sieger Käsebrötchen-Award 2017

Käse-Griller

mit Elbländer Käse

Grundrezept: 10 kg Mehl, 90 Stück

Dieses Party- und Grillgebäck ist leicht zu portionieren und hat viel Geschmack. In der saftigen Krume und aromareichen Kruste stecken kleine, geschmolzene Käsenester vom Elbländer Käse und kleine Olivenstücke bzw. in der schärferen Variante Paprika und Chili. Ein aromastarkes Gebäck, das aufgewärmt besonders köstlich mundet. Ideal zu Gegrilltem, Aufstrichen und Dips. Wer will, kann die Käse-Griller-Brötchen auch aufschneiden und als Snack genussvoll belegen.

Vorteig (Poolish)

4,000 kg Weizenmehl T550

4,000 l Wasser (20 °C)

0,040 kg Hefe

8,040 kg Poolish-Vorteig

Stehzeit 16-24 Stunden im Kühlraum

Teig

8,040 kg Poolish

6,000 kg Weizenmehl T550

0,200 kg Backmittel

0,250 kg Hefe

0,200 kg Salz

4,000 l Wasser

17,690 kg Grundteig

Spezialteig Mediterran

8,800 kg Grundteig

0,660 kg Elbländer Mini-Käsewürfel

0,660 kg Oliven, geschnitten

10,120 kg Käse-Griller-Teig Mediterran

Spezialteig Puszta

8,800 kg Grundteig

0,660 kg Elbländer Mini-Käsewürfel

0,660 kg Paprika & Chili, geschnitten

10,120 kg Käse-Griller-Teig Puszta

Teigzubereitung:

Grundteig, wie für Brötchen/Baguettebrötchen üblich, kneten. Grundteig für zwei Spezialteige teilen.

Darunter jeweils die Zutaten für die Spezialteige laufen lassen. Teig zusammenlegen.

Teigruhe: 20 Minuten.

Aufarbeitung:

Jeder Spezialteig ergibt 6 Teigballen.

Ballengewicht: 1,685 kg.

Ballengare: 10 Minuten

Teigballen zu 30 Teiglingen abpressen. Vier Teiglinge auf Backblechen aneinander setzen. Wahlweise von einer Sorte oder je zwei von beiden Sorten.

Stückgare im Gärraum bei 35 °C

Bei guter $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: ca. 220 °C

Backzeit: ca. 30-35 Minuten.



Rezept-Nr. B0017

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de