



Eine Kreation von Bäckerei Ways
2. Sieger Käsebrötchen-Award 2017

Maroni-Semmel

mit Elbländer Käse

Grundrezept: 20 Stück

Maroni-Semmel ist ein nicht alltägliches Spezialbrötchen, das gilt sowohl für deren Optik als auch Geschmack.

Der Polish-Vorteig sorgt für eine saftige Krume und viel Aroma. Als besondere Teigzutaten prägen Kastanienmehl, Maroni (Esskastanien) und Elbländer Pfefferkäse diese Semmel, die optisch auch durch die zackige Kastanienkruste auffällt.

Vorteig (Polish)

0,200 kg Weizenmehl T550

0,200 l Wasser (20 °C)

0,001 kg Hefe

0,401 kg Polish-Vorteig

Stehzeit über Nacht bei Raumtemperatur

Teig

0,401 kg Polish

0,600 kg Weizenmehl T550

0,200 kg Kastanienmehl

0,015 kg Hefe

0,020 kg Salz

0,450 l Wasser

1,685 kg Grundteig

Teigeinlage

0,080 kg Sultaninen

0,080 kg Maroni, gebraten

0,100 kg Elbländer Pfeffer

1,945 kg Gesamtteig

Teigzubereitung:

Teig wie für Brötchen üblich kneten.

Die Käsescheiben in kleine Stücke schneiden. Mit den abgekühlten, gebratenen Maroni und den Sultaninen am Ende der Knetzeit unter den Teig laufen lassen.

Aufarbeitung:

Teigruhe: 2 Stunden, bei Raumtemperatur. Jede Stunde den Teig zusammenfallen. Teigeinlage pro Semmel: ca. 97 g. Teigstücke rundformen. Auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 60 Minuten.

Teiglinge mit etwas Kastanienmehl bestäuben und mit der Schere Zacken einschneiden, so dass die Brötchen wie eine Kastanienhülle aussehen.

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

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 220 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Tipp:

Bauck-Hof Bio-Kastanienmehl gibt es für Großverbraucher z.B. bei Brauck Hof oder Drax-Mühl. Gekochte Maroni gibt es vakuumverpackt.

Rezept-Nr. B0018

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de