



Eine Kreation von Anita Kunath
3. Sieger Käsebrötchen-Award 2017

Bärlauch-Camembert-Schnecke

Grundrezept: 100 Stück

Die Bärlauch-Camembert-Schnecke ist ein köstliches Snackgebäck mit Käse. Es schmeckt als Handgebäck sowohl kalt als auch warm. Der würzige Bärlauch harmoniert vorzüglich mit dem Käse. Diese Gebäckkreation belebt das Snackangebot in der Theke. Jede Bäckerei kann natürlich selbst entscheiden wie groß und schwer ihre Schnecken sind.

Teig

1,760 kg Weizenmehl T550
1,145 l Milch
0,090 kg Olivenöl/Speiseöl
0,085 kg Hefe
0,045 kg Salz

3,125 kg Teig

Füllung

0,525 kg Weizenmehl T550
0,800 kg Bärlauch (z.B. Bärlauch-Pesto)
1,065 kg Magerquark
0,310 kg Vollei
0,375 kg Heinrichsthaler Camembert
0,025 kg Pfeffer
0,025 kg Salz

3,125 kg Füllung

Oberflächendekor

0,020 kg Eistreiche
0,100 kg Heinrichsthaler Reibekäse Gouda

Teigbereitung:

Teigausbeute: ca. 165, Knetzeit: 3 min langsam, 5 min schnell, Teigtemperatur: 24 – 25 °C, Teigruhe: 30 Minuten, Ballengare: 10 Minuten

Aufarbeitung:

Für die Füllung alle Zutaten in der Anschlagmaschine glattrühren. Den Teig aufteilen, rundwirken und langstoßen. Jedes Teigstück auf ca. 40 cm x 100 cm ausrollen. Die Füllung aufstreichen. Der Teig zu einem Schneckenstrang aufrollen. Mit dem Messer 2 cm breite Schnecken aufschneiden und auf ein Backblech legen. Mit Eistreiche bestreichen und Heinrichsthaler Reibekäse aufstreuen.

Backen:

Bei guter $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben
Backtemperatur: ca. 230 °C, fallend
Backzeit: ca. 15-18 Minuten.

Tipp:

Bio-Bärlauch in Öl (Bärlauch-Pesto) gibt es tiefgefroren z.B. bei der BÄKO. Wahlweise am Ende unter den fertigen Teig kneten oder zu Beginn zusammen mit allen Zutaten. Das Produkt enthält 65% Bärlauch, die Alternative Bärlauch Pellets enthalten 40% Bärlauch. Bei deren Verwendung sollte die Dosierung um ca. 50% erhöht werden.

Rezept-Nr. B0020

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de