



REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0029 _ Seite 1

Rotwein-Käse Brötchenspieß „Sigg“

mit Heinrichsthaler Gouda / Elbländer Mini-Käsewürfel

Grundrezept: 30 Brötchen | 1 Kg Gesamtmehlmenge

Mit diesen Snackbrötchen werden Sie garantiert Ihre ernährungsbewussten sowie vegetarischen Kunden gewinnen. Der Grund ist die leicht bekömmliche Zubereitung durch den Urgetreide-Sauerteig (mit natürlicher Herkunft) und -Vorteig. Ernährungspsychologisch wertvollen Zutaten machen es zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis.

Teig / Sauerteig Waldstaudenroggen

0,050 kg Bio Waldstaudenroggenvollkornmehl

0,005 kg Anstellgut

0,050 l Trinkwasser

0,100 kg Sauerteig, ohne Anstellgut

Vorteig / Rotkorn

0,200 kg Rotkornvollkornmehl

0,002 kg Hefe

0,200 l Rotwein, halbtrocken

0,402 kg Rotkornvorteig

Kochstück Grünkern

0,050 kg Grünkernschrot

0,100 l Trinkwasser, kochend

0,150 kg Kochstück

Teigbereitung

0,100 kg Waldstaudensauerteig

0,402 kg Rotkornvorteig

0,150 kg Kochstück

0,600 kg Dinkelmehl (Type 630)

0,100 kg Roggenmehl (Type 1150)

0,200 kg Heinrichsthaler Gouda oder
Elbländer Mini-Käsewürfel

0,020 kg Meersalz

0,015 kg Gerstenmalz

0,010 kg Hefe

0,150 l Rotwein, halbtrocken

0,200 l Trinkwasser ca.

1,947 kg Brötchenteig

Sauerteig Waldstaudenroggen

NTA: 200

Teigtemperatur: 28 °C, fallend auf 23 °C

Vorteig Rotkorn

Vorteigtemperatur: ca. 23 °C

Mischen: 2 Minuten

Reifezeit: 2 Stunden bei 24-26 °C, dann 16-20 Stunden bei ca. 5 °C

Kochstück Grünkern

Abstezeit: auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Kann über Nacht auch im Kühlhaus gelagert werden

Teigbereitung

Spiralknetter: 5 Minuten langsam, 5 Minute schnell. Den Käse erst kurz vor Knetende unterlaufen lassen.

Teigführung

Teigtemperatur: 23 °C

Teigruhe: 60 Minuten – Teig nach 30 Minuten zusammenlegen

Ballengewicht: 1,947 kg oder wie vom Betrieb gewünscht.

Für Mini-Brötchen entsprechend weniger.



REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0029 _ Seite 2

Rotwein-Käse Brötchenspieß „Sigggi“

mit Heinrichsthaler Gouda / Elbländer Mini-Käsewürfel

Ballengare: 15 Minuten

Temperatur: 24-26 °C

Rel. Luftfeuchte: 50-60 %

Zeit: ca. 90 Minuten

Stückgare

Temperatur: 24-26 °C

Rel. Luftfeuchte: 50-60 %

Zeit: ca. 90 Minuten

Backen

Schwaden: normal

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 210 °C für 2 Min.

vor Ende der Backzeit den Zug ziehen

Backzeit: ca. 20-22 Minuten

Aufarbeitung

Klievmaschinenplatten mit Öl einsprühen oder mit Butter einreiben.

Teigballen pressen, teilen und nur ganz kurz rundwirken.

10 Brötchen mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger setzen.

10 Brötchen mit Wasser absprühen und mit Heinrichsthaler Emmentaler

Reibekäsemischung (Reibekäse, Prise Paprikapulver, Prise Chilipulver)

bestreuen. 10 Käsebrötchen anfeuchten und in Amarant drücken.

Alle Brötchen auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und garen

lassen. Bei nicht ganz voller Gare die Rotwein-Käse-Brötchen mit

Schwaden in den Backofen schieben.

Nach dem Backen, leicht abgekühlt, 3 oder 4 Brötchen auf einen

Holzspieß stecken. Bei Mini-Brötchen, je nach Länge des Spießes

können Sie gern auch noch mehr aufstecken.

PS: Die gleichen Brötchen ohne Spieß sind die Basis für den

„Rotwein-Käse-Miniburger, siehe Rezept 0030.

