



Eine Kreation von Jana Rempel, Max Schmidt,
Kevin Rodemeister und Jonathan Schläger
Azubis der Bäckerei Schmidt, Preußisch Oldendorf
1. Sieger Heinrichsthaler Käsebrötchen-Award 2019

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0031

Chino Cheese Brötchen

Das fluffige Käsebrötchen mit fünf Käsesorten

Grundrezept: 30 Stück

Das vielleicht „ultimative“ Käsebrötchen. Hergestellt mit den fünf Heinrichsthaler Käsesorten: Elbländer Mini-Käsewürfel, Emmentaler gerieben, Butterkäse, Gouda gerieben und Edamer Scheiben. Davon gleich zwei Käsesorten im Brötchenteig und eine als gratiniertes Topping, eine in der Butter und eine als Belag.

Zutaten:

1,300 kg Weizenmehl T 550
0,650 l Wasser
0,100 kg Backmargarine
0,050 kg Backmalz
0,100 kg Margarine
0,030 kg Salz
0,040 kg Hefe
0,100 kg Heinrichsthaler Emmentaler gerieben
0,100 kg Heinrichsthaler Elbländer Mini-Käsewürfel
2,470 kg Gesamtteig

Topping

0,300 kg Heinrichsthaler Butterkäse

Käse-Butter

0,100 kg Heinrichsthaler Gouda gerieben
0,100 kg Butter

Belag

1,200 kg Heinrichsthaler Edamer Scheiben
Salatgurke, Tomaten, Salatblätter

Herstellung:

Brötchenteig wie betriebsüblich kneten. Zu einem Ballen aufbereiten. In 30 Brötchen teilen und rundschleifen. Die Oberfläche der Teiglinge anfeuchten und mit Butterkäse in Stücken oder gerieben belegen.

Zubereitung:

Die fluffigen Käsebrötchen halbieren.
Die Butter mit dem geriebenen Heinrichsthaler Gouda vermischen oder leicht aufschlagen.
Käsebrötchenhälften mit der Käse-Butter bestreichen.
Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden.
Zwei Scheiben Heinrichsthaler Gouda zu Dreiecken legen.
Käsebrötchen mit Salat und Tomatenscheiben belegen und darauf die doppelten Käsedreiecke platzieren. Die obere Käsebrötchenhälfte auflegen.

Backparameter:

Kneten:	6 Minuten langsam + 5 Minuten schnell
Teigtemperatur:	24-25 °C
Teigruhe:	10 + 10 Minuten
Ballengewicht:	2,400 kg oder betriebsüblich
Backzeit:1	8 Minuten
Backtemperatur:	225°C, fallend auf 215°C