



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. B0032

Das frische Käsebrötchen

Der schnelle, frische Pausensnack

Grundrezept: 30 Stück

Ein softes Spezialkäsebrötchen mit bunten Paprikastückchen, aromatischer Senf-Butter und frischem Belag mit Goudakäse. Durch die zwei locker zu Dreiecken gelegten Käsescheiben wirkt der Snack besonders genussvoll.

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 Paprika rot, gewürfelt
0,100 kg Paprika grün, gewürfelt
0,100 kg Zwiebeln, gewürfelt

2,570 kg Teig

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.

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