



Eine Kreation von Andreas Weiß

## REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0001

*Original Heinrichsthaler*  
**Zwiebelkäsebrod****Grundrezept: Weizenmischbrot (60:40) | für 25 Brote à 750 Gramm**

Das „Original Heinrichsthaler-Zwiebelkäsebrod“ ist ein Weizenmischbrot (60:40) mit Heinrichsthaler Käse und glasig gebratenen Zwiebeln, das mit seinem Aroma jeden Geschmack trifft. Die Zwiebeln garantieren neben einer herzhaften Note eine hervorragende Frischhaltung und der Sesam gibt dem Ganzen eine unwiderstehlich leckere Optik.

**Sauerteig**

3,000 kg Roggenmehl Type 1150  
0,300 kg Anstellgut  
3,000 kg Wasser  

---

6,000 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)

**Teig**

6,000 kg Sauerteig  
1,000 kg Roggenmehl Type 1150  
6,000 kg Weizenmehl Type 550  
1,630 kg Zwiebeln (glasig gebraten)  
3,000 kg Elbländer Mini-Käsewürfel  
0,240 kg Salz  
0,200 kg Hefe  
4,300 kg Wasser  

---

22,370 kg Gesamtgewicht  
0,500 kg Sesam (Dekor)

**Zubereitung:**

Bei der Teigbereitung die Hälfte der Elbländer Mini-Käsewürfel zugeben. Unter den fertigen Teig die restlichen Käsewürfel und die in etwas Fett angebratenen Zwiebel kurz unterkneten.

Teigstücke von 850 Gramm abwiegen, rundwirken, leicht oval stoßen, anfeuchten und mit Sesam bestreuen. Die Teigstücke in Brotkörbchen oder Abziehapparaten auf Gare stellen.

**Backen:**

Bei guter Gare mit viel Dampf in den Ofen schieben. Backtemperatur: Oberhitze 260 °C, Unterhitze 240 °C. Nach 1,5 Minuten den Zug ziehen. Nach 20 Minuten auf 220 °C Oberhitze und 220 °C Unterhitze stellen. Backzeit: ca. 55 Minuten



Senf-Curry-Käse-Grillstange

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)