

Käsekruste "für ganz Eilige"

KOMPLET Wurzelkerni 30



Rezeptur für 33 Stück à 500 g

Teig:

KOMPLET Wurzelkerni 30	3,000 kg
Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
Hefe	0,140 kg
Wasser	ca. 8,000 kg

Gesamtteig ca. 18,140 kg

Zum Unterkneten:

Bergkäse, würzig, gewürfelt (ca. 6 x 6 mm)	2,000 kg
---	----------

Gesamtgewicht ca. 20,140 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten, ausser den Käsewürfeln, zu einem Teig verarbeiten.

Die Käsewürfel am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen und den Teig ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 15 Minuten 1. Stufe
15 Minuten 2. Stufe
(Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen.)

Teigtemperatur: 25 °C
Teigruhe: 1 - 2 Stunden bei Raumtemperatur

Den Teig nach der Teigruhe auf einen Arbeitstisch stürzen und etwa 12 cm breite Streifen abteilen. Von diesen Streifen jeweils ca. 15 cm breite Stücke abstechen, ohne zu wirken leicht unterschlagen, in bemehlte Brotformen setzen und garen lassen.

Teiginwaage: 600 g

Stückgare: 25 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden schieben und kräftig ausbacken.

Backtemperatur: 245 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 30 - 35 Minuten

Besonderer Hinweis: Statt Bergkäse kann jeder andere würzige Hartkäse z.B. Gruyère oder mittelalter Gouda verwendet werden.

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

MEISTERTIPP: KÄSEKRUSTE "CLASSIC"

EINE WEITERE VERARBEITUNGSMÖGLICHKEIT BIETET DIE HERSTELLUNG MIT NUR 40 g HEFE UND EINER TEIGRUHE VON 18 - 20 STUNDEN BEI 5 - 7 °C.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!