

KÄSEBRÖTCHEN

KÄSEBRÖTCHEN

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Denkosana Brezelcreme	1.000 g
Vollmilchpulver	400 g
Raspöl	200 g
Salz	200 g
Hefe	600 g
Zucker	300 g
Vollei	500 g
Wasser	4.800 g
Gesamtteiggewicht	18.000 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4+4 Min.	Einwaage	70 g
Knetzeit schnell	ca. 4-6 Min.	Stückgare	45 Min.
Teigtemperatur	24° C	Backzeit	ca. 10-12 Min.
Teigruhe	10 Min.	Backtemperatur	ca. 220° C

Weitere Zutaten

Käse in Scheiben, ca. 250 Stk.	20 g
--------------------------------	------

Arbeitsweise

Alle Zutaten, bis auf die Brezelcreme 4 Min. mischen. Brezelcreme dazu geben und nochmals langwirken. 4 Minuten mischen, danach den Teig gut auskneten. 70 g Teiglinge zureichten und auf Bleche absetzen. Eine Scheibe Käse/Stück auflegen, leicht andrücken. Nach 3/4 Gare mit Schwaden softly ausbacken.

Back Dich glücklich.