

KÄSECKEN (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Hartweizensauer inaktiv BD100	0,300 kg	3.00%
Pulso Polarweiß	0,200 kg	2.00%
Salz	0,200 kg	2.00%
Fala Hefe Universal	0,300 kg	3.00%
Wasser	6,200 kg	62.00%
Gesamtgewicht	17,200 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Elbländer Käse – gerieben	3,000 kg	-
Gesamtgewicht	3,000 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 5 + 6 Min.

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: 30 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 2,4 kg für einen Ballen

Gare: 90 Min.

Ofentemperatur: 240°C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 18 Min.

Zum Schluss geriebenen Elbländer Käse unterkneten.