

# BUTTRIGES KÄSEGEBÄCK

BLÄTTRIGES KÄSEGEBÄCK AUS MIT BUTTER TOURIERTEM WEIZENTEIG



**STÜCK**

16 à 75g



**ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT**

13 Stunden



**ZEIT AM BACKTAG**

5 Stunden



**SCHWIERIGKEITSGRAD**

2 / 3

## ZUTATEN

### POOLISH

130g Weizenmehl 700  
130g Wasser 20°C  
1g Backhefe

### HAUPTTEIG

200g Wasser (22-24°C)  
reifes Poolish  
400g Weizenmehl 700  
11g Backhefe  
4g aktives Gerstenmalz  
12g Salz

### BUTTERPLATTE

130g Butter  
30g Weizenmehl 480

Käse zum Bestreuen

## 1. WEIZENVORTEIG - POOLISH

Alle Zutaten für das Poolish verrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur für 2-3h anspringen und danach für weitere 8-12h im Kühlschrank reifen lassen.

## 2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig Wasser, Poolish, Weizenmehl, Hefe, Salz und Gerstenmalz zufügen. Den Teig nun 10 Minuten langsam mischen. Der Teig sollte nicht ganz ausgeknetet werden. Den Teig dann zu einem Rechteck (ca. 25 x 20cm) formen und zwischen zwei Lagen Backpapier im Kühlschrank für 30-40 Minuten rasten lassen.

## 3. Butterplatte

In der Zwischenzeit die Butter und das Mehl kurz verkneten und aus der Mischung auf einem Bogen Backpapier eine Butterplatte (15 x 20cm) formen und diese für 20-30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

### Aufbereitung

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, die Butterplatte auf die eine Hälfte des Teiges geben, die Ränder einschlagen und die Butterplatte vollständig mit Teig bedecken. Den Teig mit der eingeschlagenen Butterplatte nun vorsichtig zu einem Rechteck ausrollen (55x20cm), und eine einfache Tour anfertigen (dazu den Teig bei den Drittelpunkten übereinanderschlagen). Nach der ersten Tour den Teig wieder etwas ausrollen und zwischen zwei Lagen Backpapier im Kühlschrank für weitere 30 Minuten rasten lassen. Nach der Teigruhe im Kühlschrank eine weitere einfache Tour durchführen und den Teig nochmals kühlen. Nach einer weiteren Teigruhe im Kühlschrank die letzte einfache Tour durchführen. Damit der fertig tourierte Teig sich vor der weiteren Verarbeitung nochmals entspannen kann, wird er nun ein letztes Mal im Kühlschrank für 30-40 Minuten rasten gelassen.

Den entspannten Teig aus dem Kühlschrank geben, beidseitig bemehlen und zu einem 32 x 24 cm großen Rechteck ausrollen. Den Teig in 6 x 8cm große Stücke schneiden und diese zu Weckelr falten. Die geformten Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, in der Mitte tief einschneiden, mit geriebenen Käse befüllen und 30-40 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.

### Backen

In das auf 230° C vorgeheizte Backrohr schieben und mit Schwaden ca. 16 Minuten backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

### Hard Facts Hauptteig



**Teigtemperatur** 25°C



**Teigruhe** 30 min



**Backtemperatur** 230°C



**Backdauer** 16 min