



### Käse-Salami Schnecke

mit Pane Luciane und Meister Dänischroll-Platte  
touriertes Hefengebäck mit Käsefüllung (28 %) und Salami

**Rezept-Nr.: 07954**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 100

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Käse-Salami Füllung:		Käse-SalamiFüllung:
Vollmilch (3,5%)	1,300	Die Zutaten in einen Kessel geben und zu einer homogenen Füllung verarbeiten, zum Schluss die Salamiwürfel unterlaufen lassen.
Vollei	0,650	
Speiseöl: Raps	0,310	
Gouda, gerieben 45% Fett	0,400	
Parmesan, gerieben	0,400	
<b>Meister Brand</b>	0,650	
Speisesalz	0,030	
Pfeffer, gemahlen	0,005	
Salami gewürfelt	0,750	
Tourierter Teig für herz hafte Gebäcke mit Pane Luciane und Dänischroll-Platte (s. Grundrezept)	9,000	Den Tourierten Teig für herz hafte Gebäcke in zwei Stücke Teilen, jedes Teigstück auf 45 x 200 cm (3,4 mm Stärke) ausrollen. Je Teigband ca. 2.250 g der Käse-Salami Füllung mit einem Spritzbeutel in 4 Streifen auftragen und mit der Palette leicht aber nicht vollständig flachstreichen. Den Teig von der Längsseite zu einem Schneckenstrang aufrollen.
Dekor:		Dekor:
Gouda, gerieben 45% Fett	1,100	Den geriebenen Gouda mit den Salamiwürfel mischen.
Salami gewürfelt	0,220	Den Schneckenstrang in 4 cm Stücke schneiden, die Stücke in die Gouda-Salamimischung drücken und mit dem Teigende nach unten auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche absetzen und etwas flachdrücken.. Die Schnecken bei 2/3 Gare mit 2,3 L Dampf abbacken, die letzten 4 Minuten mit offenem Zug ausbacken.

**Gesamtgewicht: 14,815 kg**

**Ofentemp.: 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 22 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Maximilian Hartlieb.**

Telefon: +49-160 365 8905 E-Mail: Maximilian.Hartlieb@csmingredients.com.

24.07.2023