

## Käse-Twister

Zutaten (Plunderteig Langzeitführung)	Menge
Weizenmehl, Type 550	1,250 kg
Maismehl	0,500 kg
<b>Westfalia Superback 38</b>	0,150 kg
Zucker	0,150 kg
Milchpulver	0,070 kg
Salz	0,025 kg
Hefe	0,060 kg
Vollei	0,175 kg
<u>Wasser, kalt</u>	<u>0,750 kg</u>

Knetzeit: 2 Minuten langsam und 4 Minuten schnell

Den Teig gut abgedeckt über Nacht im Kühlschrank lagern dann mit

1,000 kg **Westfalia Plunder Croissant Platte** 3 einfache Touren laminieren.

### Käsefüllung:

Frischkäse	0,700 kg
Schmand	0,300 kg
Gouda, gerieben	0,250 kg
Weizengrieß	
<u>Salz, Pfeffer, Senf</u>	
Röstzwiebel	0,150 g
<u>Schinkenspeck, angebraten</u>	<u>0,500 g</u>

Für die Füllung, den Frischkäse, den Schmand und den geriebenen Käse miteinander verrühren, mit Salz, Pfeffer, etwas Senf abschmecken und mit etwas Weizengrieß abbinden.

Den Plunderteig auf eine Breite von ca. 30 cm und eine Stärke von 2,5 mm ausrollen, die Käsefüllung gleichmäßig darauf verstreichen, mit den Röstzwiebeln und dem Schinkenspeck bestreuen dann den Teig der Länge nach überschlagen.

Den Teigstrang in Stücke von ca. 6cm schneiden, diese mittig einschneiden und das Ende einmal durch den Schnitt ziehen.

Die Teiglinge in einer Mischung aus Weizengrieß und Kräutern (Rosmarin, Oregano, Thymian) bestreuen und auf Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare backen.

**Backtemperatur: Umluftofen ca. 175 °C**

**Backzeit: ca. 16 – 18 Minuten**