

**2024/250719**

# Hausgebackene Gipfeli mit Käse gefüllt

Grundrezept mit 550 g Mehl ergeben ca. 800 g Teig bzw. 16 Gipfeli mit á 50 g

## Zutaten für 160 Portion(en)

	Brotteig:
2000,0 g	Weizenmehl glatt
3500,0 g	Ruchmehl
300,0 g	Hefe, frisch
200,0 g	Gerstenmalz
2500,0 ml	Wasser, lauwarm
100,0 g	Feinkristallzucker
100,0 g	Salz
300,0 g	Sesamkörner
5,0 Tl	Anis
20,0 Tl	Kümmel ganz
	Füllung:
1500,0 g	Bergkäse 45%

### Vorbereitung:

Backrohr auf 45°C vorheizen

Mis en place bereit stellen

### Zubereitung:

1. Lauwarmes Wasser mit Hefe, Zucker, Malz und Salz auflösen
2. Mehl einarbeiten und zu einem geschmeidigen Teig verkneten
3. Teig zudecken und ca. 30 min im Rohr ruhen lassen
4. Teig abermals einschlagen und nochmals gehen lassen;

### Zubereitung Gipfeli:

1. Teig in 400 g schwere Laibe wiegen und rund schleifen;
2. Teig ca. 4mm stark ausrollen und achteln;
3. Mit Bergkäse füllen und einrollen und mit Sesam bestreuen;
4. Teig nochmals bei 30°C gehen lassen
5. Bei 220°C für ca. 10 min. backen und immer wieder mit Wasser beschwaden;