

Überbackenes Briochebrot aus Lärchenrindenmehl mit Wildkräuter-Roastbeef vom Hirschrücken, Gewürzen und Waldbeeren

ZUTATEN für das Briochebrot mit Lärchenrindenmehl:

1000 g Mehl Typ „00“ W320
250 g Vollkornmehl
30 g Lärchenrindenmehl
400 g lauwarmes Wasser
25 g Bierhefe
430 g Eigelb
125 g Eiweiß
18 g Zucker
30 g feines Salz
370 g weiche Butter

Zutaten für das Roastdeer

1 Hirschrücken
Süßer Senf
Feines Salz
Wacholderbeeren
Grüner Pfeffer
Schwarzer Pfeffer
Senfsamen
Wiesen-Kümmelsamen
Bockshornklee-Pulver
Fichtensprossen
Blätter von wildem Sauerampfer
Wildblumen
Getrocknete Steinpilze
Getrocknete Heidelbeeren
Getrocknete Flechten

Crostone di pan brioche alla farina di corteccia di larice, con roastbeef di lombata di cervo alle erbe selvatiche, spezie e bacche del bosco

INGREDIENTI per il pan brioche alla farina di corteccia di larice

1000 g farina “00” W320
250 g farina integrale
30 g farina di corteccia di larice
400 g acqua tiepida
25 g lievito di birra
430 g tuorlo
125 g albume
18 g zucchero
30 g sale fino
370 g burro morbido

INGREDIENTI per il roastdeer

1 lombata di cervo
senape dolce
sale fino
bacche di ginepro
pepe verde
pepe nero
semi di senape
semi di cumino dei prati
polvere di trigonella
gemme di abete
foglie di acetosella selvatica
fiori selvatici
funghi porcini essiccati
mirtilli essiccati
licheni essiccati



Zur Vollendung des Gerichts:

Hirschjus (Fondo vom Hirsch)
Wildkräuter-Sprossen
Frische Morcheln
Getrocknete Heidelbeeren
Getrocknete und frittierte Flechten
Schafgarbenöl

ZUBEREITUNG des Briochebrottes mit Lärchenrindenmehl:

1. Alle Mehlsorten in die Schüssel einer Knetmaschine geben. Wasser und Hefe hinzufügen und bei niedriger Geschwindigkeit vermengen.
2. Eigelb und Eiweiß gut vermischen und nach und nach in die Knetmaschine geben. Etwa 7 Minuten lang bei hoher Geschwindigkeit kneten.
3. Salz und Zucker hinzufügen.
4. Die weiche Butter in kleinen Würfeln nach und nach zum Teig geben und vollständig einarbeiten.
5. Den Teig aus der Maschine nehmen, dreimal falten und in ein hohes, schmales Gefäß geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 12 Stunden bei +4 °C im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Nach der Ruhezeit den Teig ausrollen, zu einem Laib formen und in eine Kastenform mit Deckel legen. Dort 4 Stunden bei 26 °C gehen lassen.
7. Das Briochebrot im Kombibackofen

Per completare il piatto:

fondo di cervo
germogli di erbe selvatiche
spugnone fresche
mirtilli essiccati
licheni essiccati e fritti
olio all'achillea

PROCEDIMENTO per il pan brioche al larice

1. Versa tutte le farine nell'impastatrice, aggiungi l'acqua e il lievito e inizia ad impastare a bassa velocità.
2. Mescola tuorlo e albume e versali poco alla volta nell'impastatrice, in modo da favorire la formazione della maglia glutinica. Impasta per 7 minuti ad alta velocità.
3. Aggiungi il sale e lo zucchero.
4. Infine, aggiungi il burro morbido a cubetti facendolo incorporare completamente nell'impasto.
5. Estrai l'impasto e dagli 3 pieghe, quindi riponilo in frigorifero a +4°C per almeno 12 ore, in un recipiente alto e stretto, coperto con pellicola.
6. Trascorso questo tempo stendi l'impasto e arrotolalo in un filone che lascerai lievitare in cassetta con coperchio per 4 ore a 26°C.
7. Cuoci il pan brioche in forno a ciclo





bei 185°C backen, bis eine Kerntemperatur von 96°C erreicht ist.

ZUBEREITUNG des Roastdeer

1. Alle Gewürze in die Gewürzmühle geben und sehr fein mahlen. Salz hinzufügen und die Mischung in einem luftdicht verschlossenen Glas aufbewahren.
2. Den Hirschrücken sorgfältig vorbereiten und wie einen klassischen Braten binden, sodass das Fleisch eine gleichmäßige Dicke erhält.
3. Die Oberfläche des Fleisches mit Senf bestreichen und sanft einmassieren. Anschließend großzügig mit der vorbereiteten Gewürzmischung rundum einreiben.
4. Den Hirschrücken auf ein Gitter legen und im Ofen bei 235°C für 8 Minuten anbraten. Danach die Temperatur auf 65°C reduzieren und so lange garen, bis eine Kerntemperatur von 57°C erreicht ist.
5. Das Roastdeer abkühlen lassen und anschließend für mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

ANRICHTEN

Eine etwa 3 cm dicke Scheibe vom Bruchebrot abschneiden. Diese auf einer heißen Platte leicht anrösten, teilweise in heißen Hirschfond tauchen und noch warm auf dem Servierteller platzieren. Das sehr dünn aufgeschnittene Roastdeer auf dem Brot anrichten. Mit frischen

misto a 185°C per il tempo necessario a raggiungere una temperatura interna di 96°C.

PROCEDIMENTO per il roastdeer

1. Inserisci tutte le spezie e le erbe nel macinaspezie e tritale molto finemente. Aggiungi il sale e conserva la miscela in un barattolo a chiusura ermetica.
2. Pulisci e para accuratamente la lombata di cervo e legala come fosse un arrosto, in modo tale da ottenere uno spessore uniforme della carne.
3. Cospargila di senape e massaggiata delicatamente, quindi ricoprila abbondantemente con le spezie su tutta la superficie.
4. Posiziona la lombata su una griglia e falla rosolare in forno a 235°C per 8 minuti, poi continua la cottura impostando il forno a 65°C per il tempo necessario a raggiungere una temperatura al cuore di 57°C.
5. Fai raffreddare il roastdeer e mantienilo in frigorifero per almeno 24 ore.

IMPIATTAMENTO

Taglia una fetta di pane dello spessore di ca. 3 cm, tostala leggermente su una piastra calda, immergila parzialmente nel fondo di cervo e adagiala sul piatto di servizio quando è ancora calda. Sopra di essa posiziona il roastdeer affettato molto sottile. Decoralo con le erbe selvatiche, i mirtilli secchi, le





Wildkräutersprossen, getrockneten Heidelbeeren und frischen Morcheln dekorativ garnieren. Zum Abschluss das Gericht mit heißem Hirschfond und Schafgarbenöl verfeinern.

spugnole fresche e termina con il fondo di cervo caldo e l'olio all'achillea.

