



## HOFER RINDFLEISCHWURST G.G.A.

### *Brotzeitbrot mit Hofer Rindfleischwurst*



#### ZUTATEN BIERBROT VORTEIG:

250 ml Wasser  
250 g Roggenmehl  
45 g Anstellgut (Rogge)  
3 g Salz

Alle Zutaten vermischen und etwa  
14–18 Stunden bei 18–20 °C reifen  
lassen.

#### ZUTATEN BELAG:

Hofer Rindfleischwurst g. g. A.  
frisches Brot  
1 Ei, wachsw weich gekocht  
fermentierter Spargel  
Wildkräutersalat  
Radieserl

#### ZUTATEN BIERBROT HAUPTTEIG:

150 ml Mainfranken Bier g. g. A.  
(Dunkelbier), auf 80 °C erwärmen  
150 g Treber (Raumtemperatur)  
200 g Roggenmehl  
150 g Weizenmehl  
25 g Honig  
10 g Salz  
Treber im Mixer fein zerkleinern.

#### ZUTATEN FÜR DEN FERMENTIERTEN

##### SPARGEL:

500 g weißer Schrob enhausener  
Spargel g. g. A.  
Speisesalz, nicht jodiert  
½ Bio-Zitrone, in Scheiben geschnitten  
gefiltertes Wasser  
Für 500 g Spargel wird ein  
Einmachglas mit ca. 2 l  
Fassungsvermögen benötigt. Das Glas  
muss absolut sauber sein.

#### ZUBEREITUNG:

Das Bier in eine Schüssel geben, das Mehl daraufstreuen und die restlichen  
Zutaten – auch den Vorteig – daraufgeben. Mit dem Knethaken für 5 Minuten  
auf niedriger Stufe kneten, dann für weitere 3 Minuten bei höherer Stufe kneten.  
Insgesamt soll ein mittelfester Teig entstehen. Anschließend für 30 Minuten mit  
einem feuchten Tuch abgedeckt ruhen lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche  
rund wirken und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen  
geben. Danach erneut abgedeckt für 80–100 Minuten reifen lassen. Nach Ablauf  
der Zeit auf ein Backblech stürzen (Schluss oben) und im vorgeheizten Ofen bei  
250 °C für 15 Minuten backen; dabei beim Einschieben des Brotes eine ½ Tasse  
Wasser auf den heißen Backofenboden gießen – so wird die Kruste schön  
knusprig. Danach bei 210 °C für weitere 45 Minuten backen.

#### ZUBEREITUNG SPARGEL:

Den gewaschenen, ungeschälten Stangenspargel ins Glas stellen und auf gleiche Länge zuschneiden.

Das Glas auf eine Waage stellen und die Tara-Taste drücken. Nun die Spargel eng aneinanderstellen und das Glas mit Wasser auffüllen, bis die Spargel bedeckt sind. Vom Gesamtgewicht (Wasser und Spargel) 3 % errechnen: Der Wert entspricht der Menge Salz, die für den Fermentationsprozess benötigt wird.

Das Wasser aus dem Einmachglas mit dem Salz in einer Schüssel verrühren und mit den Zitronenscheiben wieder ins Glas füllen. Dabei darauf achten, dass das gesamte Salz – das heißt auch das Salz, das sich nicht aufgelöst hat – ins Glas gegeben wird. Nun die Spargel mit einem sauberen Gewicht beschweren und bei ca. 20 °C für 2 Wochen stehen lassen. Während dieser Zeit immer wieder probieren, ein leicht säuerlicher Geschmack ist normal. Wenn der Spargel den gewünschten Geschmack erlangt hat, luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren oder/und verzehren.



#### AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck