

## ROSMARINBROT MIT BIERCREME

Rosmarinbrot ist das traditionelle toskanische süsse Brot, angereichert mit Rosinen und Rosmarin. Ein sehr altes Rezept, schon im Mittelalter mit zeitgeschuldeten Varianten zubereitet. Traditionell ein Osterbrot ist es heute eine echte regionale Spezialität die man während des ganzen Jahres findet. Eine kleine Kuriosität, die Originalbezeichnung "Pan ramerino", Ramerino Brot geht auf die toskanische Bezeichnung für den Rosmarin zurück, hier heisst er "ramerino". Die Version von Chef Sangiacomo hält sich streng an die Tradition, die Biercreme gibt den innovativen Touch.

### Zutaten

#### Vorteig

200g Mehl Type 405 w 300/350

10g Bierhefe

200g Vollmilch

Alle Zutaten vermengen und ruhen lassen bis der Teig zum doppelten Volumen aufgeht; dieses Vorgehen zweimal wiederholen, Dann den Teig ruhen lassen.

### TEIG

110g Zucker

20g Invertzucker

250g Vollei

350g Frischmilch

15g Bierhefe

800g Mehl Type 405 w 300/350

15g Malzpulver

Zucker, Ei, Milch und Bierhefe in der Rührmaschine cremig rühren, dann Mehl und Malz hinzufügen und zuletzt den Vorteig, Zu einem homogenen und elastischem Teig verarbeiten.

#### **LANGSAM HINZUFÜGEN:**

150 g natives Olivenöl extra mit Rosmarin aromatisiert

15g feines Salz

10g Orangenabrieb

Rosinen nach Bedarf

gehackter Rosmarin

Alles zusammen verkneten, Rosinen, Rosmarin und Orangenabrieb am Schluss dazu geben. Im Ofen 20 Minuten bei 170° backen.

#### **BIERCREME**

120g EIGELB RAUMTEMPERATUR

120g ZUCKER

120g CRAFT BIER

3g GELATINE

6g REISSTÄRKE

6g MAISSTÄRKE

250g MASCARPONE

VANILLE

Zucker mit Eigelb cremig schlagen, Reis – und Maisstärke hinzufügen; das Bier zum Kochen bringen und das Eizucker Gemisch langsam mit dem Schneebesen einrühren. Unter ständigem Rühren die Vanille hinzugeben und zum Kochen bringen. Gelatine untermischen und das Gemisch in eine Behälter füllen und mit Klarsichtfolie abdecken. 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Vor dem Servieren die Creme mit der sehr kalten Mascarpone in der Küchenmaschine aufschlagen.