

DAS BROT-KONGRESS - SOMMER-BROT-GRILLMENÜ

Erster Gang: Mediterrane Leichtigkeit

- Das Brot: Focaccia mit Rosmarin und grobem Meersalz, 24-Std-Poolish
- Der Gang: Gegrillter Provolone mit Pfirsich, Limetten-Basilikum-Pesto

Zweiter Gang: Rustikale Herzhaftigkeit

- Das Brot: Speck-Wurzn - kräftiges Wurzelbrot mit Bacon, Urgetreide und Balkansauerteig
- Der Gang: Gegrillte Champignon-Spieße mit Kräuter-Marinade, geröstete Pinienkerne

Dritter Gang: Tex-Mex Abenteuerlust

- Das Brot: Weizen-Mais Tortillas vom Grill
- Der Gang: Pulled-Chicken mit Crazy-Chicken Rub, Avocadocreme

Vierter Gang: Aromatische Hauptrolle

- Das Brot: Ciabatta mit Oliven und getrockneten Tomaten - 24 Stunden Teigreife
- Der Gang: Gegrillte Lammkoteletts mit Chimichurri

Vierter Gang: Süßer Abschluss

- Das Brot: Hot-Cross Buns mit Dampfl und Mehlpaste, Gruau T45 Label Rouge
- Der Gang: Karamalisierte Apfelscheiben von der Plancha mit Vanille-Eis