

## Oppskrift: Verdens brød (The Bread of the World)

Verdens første globale brød bakt på algoritmer – et virkelig saftig og spennende flatt brød. Oppskriften er et tverrsnitt av de mest populære brøduppskriftene fra hele verden og har blitt fintilpasset av stjernebakeren Sébastien Boudet. Deigen tilberedes best med en skånsom kjøkkenassistent, som for eksempel Ankarsrum Assistent Original, men det går vel så bra å bake for hånd.

### Ingredienser (for brød på cirka 800g):

250 g (4 <sup>1</sup>/<sub>5</sub> dl) siktet sammalt hvetemel  
150 g (2 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl) speltmel  
50 g (1 dl) maismel  
100 g (1 <sup>1</sup>/<sub>4</sub> dl) knuste rugkjerne (pluss 1 dl kokende vann)  
30 g (<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl) hele linfrø  
30 g (2 spiseskjeer) rørsukker  
20 g (2 spiseskjeer) romtemperert smør  
<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl olivenolje  
15 g (3 teskjeer) havsalt  
2 g (1 ertestor mengde) økologisk gjær  
4 dl vann (35 grader)

### Gjør slik:

1. Skyll rugkjernene ved å helle 1 dl kokende vann på dem. La kjernene svalne til 37 grader (fingervarmt).
2. Hell i vannet, gjæren, saltet, sukkeret, linfrøene, maismålet, smøret, speltmelet og de skallfrie rugkjernene i din kjøkkenassistent eller i en stor skål. Bland deigen til den er jevn.
3. Tilsett sammalt hvetemel til deigen og bland den i din kjøkkenassistent til den er jevn (medium hastighet i ca. 2-3 minutter). Alternativt bland deigen i en skål. Legg lokket på kjøkkenassistentens bolle, eventuelt et fuktig kjøkkenhåndkle, og la deigen hvile i 45 minutter.
4. Etter av deigen har fått hvile: Tilsett det romtempererte smøret og kjør det i kjøkkenassistenten til smøret har blandet seg med deigen (medium hastighet i ca. 2-3 minutter). Alternativt, kna inn smøret med hendene. Skrap kantene på bollen og hell olivenolje mellom skålveggen og deigen.

5. Sett på lokket igjen, alternativt et fuktig kjøkkenhåndkle, og la deigen hvile i ca. 2 timer. Dra gjerne litt i deigen med jevne mellomrom for å gi den fin spenst. Den beste teknikken er å dra deigen fra kanten mot midten samtidig som man snurrer på skålen mellom hver dreining.
6. Mel arbeidsbenken og plasser deigen på den. Dra kantene mot midten en siste gang og strekk så deigen til en rund form med en høyde på ca. 2-3 cm. Legg deigen på et melet kjøkkenhåndkle og brett duken over deigen slik at den ikke tørker.
7. Ta frem plastfolie og pakk inn deigen med håndkle. Deretter, plasser deigen i kjøleskapet i 12 timer.
8. Sett ovnen på 250 grader, med over- og undervarme, og plasser en stekeplate i midten. Når ovnen er varm, legg deigen på bakepapir, gi så deigen en lett meling og se til at den ikke har hevet til mer enn 2-3 cm. Verdens brød er 2-3 cm høyt, hvilket gjør at brødet steker hurtigere og får en god skorpe.
9. Sett deigen i ovnen ved å la bakepapiret gli ned på den varme platen. Bruk gjerne en tynn skjærefjøl eller brødspade. Skvett litt vann i bunnen av ovnen og steng luken.
10. Etter 15 minutter i ovnen skal brødet snus slik at brødet blir gjennomstekt. Vend brødet og la det være i ovnen i ca. 15 minutter, til skorpen har fått den fargen du ønsker.
11. Ta ut brødet og la det kjøle på en rist.
12. Bryt brødet med hendene og del med dine medmennesker.

### **Tips fra stjernebakeren Sébastien Boudet**

Et perfekt brød er veldig personlig, så den beste måten å avgjøre når et brød er ferdig er å se på fargen. Jeg liker at skorpen er skikkelig sprø og på grensen til å være litt brent. Da smaker skorpen nesten litt som cola/fudge og har en karamellisert sødme.

Oppskrift: Ankarsrum i samarbeid med Sébastien Boudet

Foto: