

Opskriften på Verdens brød (The Bread of the World)

Verdens første globale brød bagt på algoritmer – et rigtig saftigt og spændende fladbrød. Opskriften er et tværsnit af de mest populære brødotskrifter fra hele verden og er blevet finjusteret af stjerne-bageren Sébastien Boudet. Dejen bliver bedst lavet på en "blid" køkkenmaskine, såsom Ankarsrum Assistent Original, men kan også tilberedes ved at ælte i hånden eller i en skål.

Ingredienser – brød på ca. 800 gr.

250 gr. Tipo "00" hvedemel
150 gr. speltmel
50 gr. majs mel
100 gr. rugkerner (plus 1 dl. kogende vand)
30 gr. hørfrø
30 gr. rørsukker
20 gr. smør (stuetemperatur)
½ dl. olivenolie
15 gr. salt
2 gr. **økologisk** gær
4 dl. lunkent vand

Fremgangsmåde:

- 1) Skyl rugkernerne og hæld herefter rugkernerne over med 1 dl. kogende vand. Lad dem herefter køle ned til ca. 37 grader (**lunkent vand**)
- 2) Hæld vand, gær, salt, sukker, hørfrø, majs mel, speltmel og blandingen af vand/rugkerner **i din køkkenmaskine eller** i en stor skål. Ælt indtil dejen er glat.
- 3) Tilsæt herefter Tipo "00"-mel og ælt indtil dejen er glat igen – **på køkkenmaskinen tager dette ca. 2-3 minutter ved jævn hastighed – alternativt kan dette gøres i hånden i den store skål.** Dejen hæver efterfølgende i ca. 45 minutter - **ved brug af Ankarsrum køkkenmaskine bruges hævelåget – hvis man ælter i en stor skål, kan man bruge et fugtigt viskestykke til at ligge over skålen.**
- 4) Efter dejen har hævet, tilsættes det stuetempererede smør **og æltes i din køkkenmaskine i 2-3 minutter.** Vær sikker på at smørret er æltet helt ud i dejen. **Alternativt kan smørret æltes ind i dejen med hænderne – sørg for kun at tilsætte lille smule af smørret af gangen så man sikrer sig at smørret er æltet godt ind i dejen.** Når dette er gjort skræbes kanterne fri. Olivenolien hældes i **over dejen, så det lander mellem skål og dejen.**
- 5) Dejen hæver herefter i 2 timer **med enten hævelåget på skålen eller igen ved hjælp af et fugtigt viskestykke.** Under hævingen skal man ind imellem trække i dejen således at der i sidste ende opnås en bedre

- skorpe. Dette gøres bedst ved at trække fra kanten mod midten og huske at spinde skålen ind imellem for at få alle kanterne med.
- 6) Drys din bordplade med et lille lag mel og placer dejen ovenpå melet. Træk en sidste gang kanterne ind mod midten og form dejen til et rundt brød med en højde på ca. 3 centimeter. Stil dejen på et fugtig klæde og vikl dejen ind i dette klæde, så det ikke udtørres.
 - 7) Find plastfolie/vitawrap frem og pak dejen ind i dette. Stil herefter dejen i køleskab i 12 timer.
 - 8) Forvarm ovnen til 250 grader med over og under-varme og placer bagepladen i midten af ovnen. Læg dejen ud på et stykke bagepapir på bordet, og sørg for at det ikke er mere end 3 centimeter højt, hvilket jo gør at dejen bliver bagt hurtigere og det får en bedre skorpe. Drys dejen med et lille lag mel.
 - 9) Tag varmepladen ud af ovnen og træk dejen på bagepairet ind på den varme bageplade. Alternativt kan dejen sættes direkte ind i ovnen på den varme bageplade ved hjælp af et tyndt skærebræt eller en "pizzaspade". Når dejen sættes i ovnen, så stil samtidigt en lille skål med vand i bunden af ovnen.
 - 10) Efter ca. 15 min. vendes brødet i ovnen, så begge sider af brødet bliver bagt og du opnår din foretrukne farve på hele brødet. Total tiden i ovnen bliver altså ca. 30 minutter – kommer lidt an på ovntype.

En perfekt bagning er meget personlig, så den bedste måde til at bestemme, hvornår det er rette tid til at tage brødet ud af ovnen, er at kontrollere farven. Personligt kan jeg godt lide, når brødet er godt bagt og på nippet til at være brændt. Så bliver smagen næsten helt karamel/fudge-agtig og har en dejlig karamelliseret sødme.
 - 11) Tag brødet ud og lad det afkøle på en rist.
 - 12) Brødet brækkes i stykker med hænderne og del det med dine medmennesker.