

Das Rezept für “The Bread of the World”

Das weltweit erste Brot, welches nach einem Algorithmus gebacken wird – ein saftiges und faszinierendes Fladenbrot. Das Rezept ist ein Querschnitt aus den beliebtesten Brotrezepten aus allen Ecken der Erde und wurde vom berühmten französisch-schwedischen Bäcker Sébastien Boudet verfeinert und finalisiert. Der Teig wird am besten mit einer unkomplizierten Küchenmaschine wie der Ankarsrum Original Assistent geknetet, aber es klappt ebenso gut, wenn man ihn von Hand zubereitet.

Zutaten (für ein Brot von ca. 800 g)

250 g gesiebtetes Sommerweizenmehl
150 g Dinkelmehl
50 g Maismehl
100 g gequetschte Roggenkörner (plus 1 dl kochendes Wasser)
30 g Leinsamen (ganz)
30 g Roh-Rohrzucker
20 g weiche Butter
50 ml Olivenöl
15 g (3 TL) Meersalz
2 g (1 erbsengroßes Stück) biodynamische Hefe
400 ml Wasser (35°C) lauwarm

Und so geht's:

1. Die zerquetschten Roggenkörner mit 1 Tasse kochendem Wasser überbrühen und anschließend auf 100°F/37°C abkühlen lassen (so dass sie lauwarm sind)
2. Wasser, Hefe, Salz, Roh-Rohrzucker, Leinsamen, Maismehl, Dinkelmehl und die überbrühten und abgekühlten Roggenkörner in die Schüssel der Küchenmaschine oder in eine große Rührschüssel geben und vermischen, bis der Teig eine glatte Konsistenz hat.
3. Nun das Sommerweizenmehl zum Teig hinzugeben und solange mit der Küchenmaschine kneten, bis ein glatter Teig entsteht (Mittlere Geschwindigkeit für 2-3 Minuten). Alternativ den Teig in einer Schüssel glatt kneten. Die Schüssel der Maschine mit dem Gärdeckel bzw. die Rührschüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und den Teig für 45 Minuten gehen lassen.
4. Nachdem der Teig gegangen ist, die weiche Butter hinzufügen und die Küchenmaschine laufen lassen bis die Butter in den Teig eingearbeitet ist (Mittlere Stufe für 2-3 Minuten). Ohne Küchenmaschine die Butter per Hand in den Teig einarbeiten. Den Teig von der Schüsselwand lösen und das Olivenöl so hineingeben, dass es zwischen Schüssel und Teig fließt.

5. Die Schüssel der Maschine mit dem Gärdeckel bzw. die Rührschüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und den Teig nochmals gehen lassen, diesmal für 2 Stunden. Das Brot wird noch besser, wenn der Teig in regelmäßigen Abständen etwas auseinandergezogen wird. Das macht ihn elastisch und gibt ihm eine feine Krume. Die beste Technik ist, den Teig vom Rand zur Mitte zu ziehen und die Schüssel nach jedem Zug etwas zu drehen.
6. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig darauf legen. Die Ränder ein letztes Mal zur Mitte ziehen. Anschließend das Brot zu einem Laib mit einer Höhe von etwa 2-3 Zentimetern rundwirken. Anschließend den Laib auf ein bemehltes Küchenhandtuch legen und einschlagen, damit es nicht austrocknet.
7. Das Brot in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank oder einem ähnlich kalten Raum für 12 Stunden ruhen lassen.
8. Den Ofen auf 250° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und ein Blech auf mittlerer Schiene einschieben. Sobald der Ofen heiß ist, das Brot auf Backpapier legen und mit einer dünnen Mehlschicht bestäuben. Darauf achten, dass das Brot nicht zu hoch aufgeht. Das „Bread of the World“ sollte nur 2-3 Zentimeter hoch sein, damit es schneller bäckt und eine gute Kruste erhält.
9. Nun das Brot mitsamt dem Backpapier auf das heiße Backblech im Ofen rutschen lassen. Ein dünnes Schneidbrett oder Brotmesser kann dabei helfen. Zu guter Letzt eine Handvoll Wasser auf den Boden des Ofens sprengeln und die Tür schließen.
10. Nach 15 Minuten Backzeit sollte das Brot umgedreht werden, so dass beide Seiten gut durchgebacken werden können. Das Brot sollte dann für circa weitere 15 Minuten backen, bis die Kruste eine gute Bräunung hat. Die Backzeit liegt je nach Ofentyp bei circa 30 Minuten.
11. Das Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
12. Brich das Brot und teile es mit deinen Mitmenschen.

Ein Tipp vom berühmten schwedischen Bäcker Sébastien Boudet

Was ein perfekt gebackenes Brot ausmacht, ist reine Geschmackssache. Die beste Methode festzustellen, wann es Zeit ist, das Brot aus dem Ofen zu nehmen, ist die Bräunung. Ich persönlich mag es, wenn die Kruste richtig durchgebacken ist und schon fast ein wenig verbrannt wirkt. Dann schmeckt sie fast ein bisschen wie Karamell und hat eine schöne karamellisierte Süße.

Rezept: Ankarsrum, in Zusammenarbeit mit Sébastien Boudet

Photo: