

Recept: Het brood van de wereld

's Werelds eerst brood gemaakt door algoritmen.

Een sappig en fascinerend platbrood. Het recept is een combinatie van de populairste recepten uit alle hoeken van de wereld. Het recept is gemaakt en verfijnd door de bekende Zweedse bakker Sébastien Boudet. Het deeg wordt het beste klaar gemaakt met het gebruik van een keukenmachine die rustig en teder het beslag mixt. Een keukenmachine zoals de Ankarsum Original Assistent, maar het recept werkt ook hetzelfde als het met de hand wordt bereid.

Ingrediënten (voor een brood van ongeveer 800 gram.):

- 250 g (4 dl) gezeefd zachte tarwebloem
- 150 g (2 ½ dl) speltbloem
- 50 g (1 dl) maïsmeel
- 100 g (1 ¼ dl) granen van rogge (plus 1 dl gekookt water)
- 30 g (2 eetlepels) rietsuiker
- 30 g (1 ¼ dl) een heel lijnzaad
- 20 g (2 eetlepels) boter op kamertemperatuur
- ½ dl olijfolie
- 15 g (3 theelepels) zee zout
- 2 g (grootte van 1 erwt) organisch gist
- 4 dl water van 35°C

Uitvoering

1. Schenk een kopje kokend water over de rogge granen. Laat de rogge granen vervolgens afkoelen tot 37°C. (Lauw bij aanraken.)
2. Doe het water, het organische gist, het zee zout, het lijnzaad, het maïs meel, het spelt bloem en de afgekoelde rogge granen in de kom van de keukenmachine of in een grote beslag kom. Mix alles bij elkaar totdat het een glad geheel word.
3. Voeg het gezeefde zachte tarwe bloem aan het beslag toe en mix het beslag totdat het weer een glad geheel is, gemiddelde duur is 2 tot 3 minuten. Als alternatief kan het beslag met de gezeefde zachte tarwe bloem worden gemixt met de hand of losse mixer in een beslag kom. Bedek de keukenmachine kom met een deksel of de beslag kom met een vochtige doek en laat het beslag 45 minuten rusten.

4. Nadat het beslag tijd heeft gehad om te rusten: voeg de boter op kamer temperatuur toe aan het deeg in de keukenmachine en het mix het met het deeg totdat het een geheel is, gemiddelde duur is 2 tot 3 minuten. Het alternatief zonder keukenmachine is de boter in het deeg kneden totdat het één compact geheel is. Maak het deeg vervolgens langs de randen los en voeg de olijf olie toe. Hierbij moet de olijf olie tussen het deeg en de kom zitten.

5. Sluit de keukenmachine kom weer af met de deksel of de beslag kom met een vochtige doek en laat het deze keer 2 uur rusten. Het is goed om het deeg op regelmatige momenten te rekken en uit elkaar te trekken tijdens deze 2 uur rust. Hierdoor krijg je een fijn elastisch brood met goede kruim. De beste techniek is om het deeg van de rand af naar de kern van het deeg te halen terwijl je de kom een steeds een slag draait.

6. Bestuif wat meel over het aanrecht of werkveld en leg het deeg hier op. Breng nog één keer de randen van het deeg naar de kern toe als je deze klaar is met rusten. Daarna kan de gewenste vorm gemaakt worden van het deeg, let hier bij op dat de hoogte niet meer is dan 2 tot 3 centimeter. Leg het deeg op een keuken doek die ook lichtelijk bestrooid is met bloem. Vervolgens vouw je de keuken doek om het deeg heen, hierdoor droogt het niet uit.

7. Wikkel plastic folie om het deeg en de keuken doek heen om het in de koelkast te leggen of een soort gelijke koude ruimte. Hier mag het deeg 12 uur lang rijzen. Let hierbij op dat het brood niet te hoog wordt tijdens het rijzen. Het brood moet 2 tot 3 centimeter hoog zijn zodat het brood snel gebakken word en je de juiste korst krijgt.

8. Verwarm de oven voor op 250 °C op onder- en bovenwarmte. Leg het rooster in het midden van de oven. Als de oven is voorverwarmd haal je het rooster uit de oven. Leg hier een vel bakpapier op en bestoof het met bloem, daarna mag het deeg ook op het bakpapier.

9. Plaats het rek vervolgens in de oven. Hierbij kan een broodmes of een dunne snijplank worden gebruikt om het deeg makkelijker in de oven te krijgen. Als het brood in de oven ligt gooi je wat water op de bodem van de oven en doe je de ovendeur dicht.

10. Na 15 minuten in de oven moet het brood worden omgekeerd zodat het brood aan beide kanten goed kan bakken. Laat het brood vervolgens weer zo'n 15 minuten liggen, totdat de korst van het brood de gewenste kleur heeft bereikt. De totale tijd van het brood in de oven is dus ongeveer 30 minuten, dit hangt af van het type oven en de voorkeur van het kleur van het brood.

11. Haal het brood uit de oven en laat het afkoelen op het oven rek.

12. Breek het brood en geniet er van met je naasten.

Een tip van de bekende Zweedse bakker Sébastien Boudet

Het is erg persoonlijk wat een perfect brood is. Daarom kun je het beste aan de kleur van de korst van het brood afleiden of het brood uit de oven mag. Persoonlijk hou ik er van

ANKARSRUM®



als de korst erg is doorbakken en zelfs bijna verbrand is. De korst smaakt dan een beetje naar karamel/ fudge en heeft dus een heerlijke gekarameliseerde zoetheid.