

Rezept:

Das Brot der Welt (The bread of the world)

Das weltweit erste globale Brot aus Algorithmen gebacken - ein frisches und faszinierendes Fladenbrot. Das Rezept stellt ein Querschnitt der beliebtesten Brotrezepte aus allen Ecken der Welt dar und wurde von dem berühmten schwedischen Bäcker Sébastien Boudet verfeinert. Der Teig kann am besten mit einer langsam drehenden Küchenmaschine, wie dem Ankarsrum Original Assistent, vorbereitet werden. Er kann jedoch auch sehr gut von Hand geknetet werden.

Zutaten (für ein Brot von ca. 800g):

250 g gesiebtetes Weizenmehl (falls vorhanden Sommerweizen)
150 g Dinkelmehl
50 g Maismehl
100 g zerkleinerte Roggenkerne (plus 1 dl kochendes Wasser)
30 g Leinsamen
30 g (2 EL) Rohrzucker
20 g (2 EL) Butter (bei Raumtemperatur)
½ dl Olivenöl
15 g (3 Teelöffel) Meersalz
2 g Bio-Hefe
4 dl Wasser (35° C)

Zubereitung:

1. Brühen Sie die Roggenkerne auf, indem Sie 1 Tasse kochendes Wasser darüber gießen und anschließend auf 37° C (handwarm) abkühlen lassen.
2. Geben Sie zuerst die 4 dl Wasser, die Hefe, das Salz, den Zucker, die Leinsamen, das Mais- und Dinkelmehl sowie die gebrühten Roggenkörner (ohne Wasser) in die Schüssel Ihrer Küchenmaschine oder in eine große Rührschüssel. Kneten Sie den Teig, bis er schön glatt ist.
3. Geben Sie nun das Weizenmehl hinzu und mischen Sie es in Ihrer Küchenmaschine, bis der Teig glatt ist (mittlere Geschwindigkeit ca. 2-3 Minuten). Alternativ den Teig in einer Schüssel kneten. Decken Sie die Schüssel der Küchenmaschine mit dem Deckel oder die Rührschüssel mit einem feuchten Tuch zu und lassen Sie den Teig für 45 Minuten ruhen.
4. Nachdem der Teig Zeit zum Ausruhen hatte: Fügen Sie die Butter (welche Raumtemperatur hat) in die Schüssel und vermengen diese gut mit dem Teig

(mittlere Geschwindigkeit für ca. 2-3 Minuten). Alternativ kneten Sie die Butter mit den Händen ein, bis die ganze Butter vermengt ist. Gießen Sie nun das Olivenöl über den Teig, nicht einkneten.

5. Setzen Sie die Abdeckung auf die Schüssel der Küchenmaschine oder ein feuchtes Tuch auf die Rührschüssel und lassen Sie den Teig wieder ruhen, diesmal für ca. 2 Stunden. Es empfiehlt sich, den Teig ab und zu etwas zu dehnen, um ihm eine schöne Elastizität und eine gute Kruste zu verleihen. Die beste Technik dabei ist, wenn man den Teig vom Rand zur Mitte zieht, während man die Schüssel zwischen jedem Zug etwas dreht.

6. Bestreuen Sie Ihre Arbeitsfläche mit etwas Mehl und legen Sie den Teig darauf. Bringen Sie den Teig nun in Form indem Sie einen runden Fladen formen, welcher ca. 2-3 cm hoch sein sollte. Legen Sie den Teig auf ein bemehltes Küchentuch und falten Sie das Tuch über den Teig, damit dieser nicht austrocknet.

7. Nehmen Sie etwas Plastikfolie und wickeln Sie das Brot ein. Dann lassen Sie es im Kühlschrank oder einem ähnlich kalten Zimmer für 12 Stunden stehen.

8. Heizen Sie den Backofen auf 250 ° C vor (mit Ober- und Unterhitze) und platzieren Sie den Rost in die Mitte. Wenn der Ofen heiß ist, legen Sie den Teig auf ein Backpapier und bemehlen Sie den Teig ganz leicht mit einer feiner Schicht Mehl. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht zu hochgestiegen ist. Das Brot der Welt ist nur etwa 2 - 3 cm hoch, was dazu führt, dass es relativ schnell gebacken ist und eine knusprige Kruste erhält.

9. Legen Sie das Brot nun in den Ofen, indem Sie das Backpapier mit dem Teig auf das heiße Backblech legen. Sie können den Boden des Ofens mit ein paar Spritzer Wasser benetzen und dann die Ofentür schließen.

10. Wenden Sie das Brot nach 15 Minuten, so werden beide Seiten gut gebacken. Nehmen Sie das Brot nach weiteren ca. 15 Minuten aus dem Ofen. Achten Sie dabei auf die Farbe der Kruste, die einen mögen es ein wenig dunkler, die anderen etwas heller. Die gesamte Backzeit beträgt ca. 30 Minuten, je nach Art des Ofens.

11. Nehmen Sie das Brot aus dem Ofen und lassen Sie es auskühlen.

12. Am besten schmeckt das Brot, wenn Sie es von Hand brechen und mit Ihren Liebsten teilen.

Ein Tipp vom bekannten schwedischen Bäcker Sébastien Boudet:

„Was aus einem guten, schlussendlich ein perfektes Brot macht ist, sehr individuell und persönlich. Um festzustellen, ob das Brot gut gebacken ist, ist es aus meiner Sicht das Beste die Farbe der Kruste zu prüfen. Persönlich mag ich es, wenn die Kruste wirklich gut durchgebacken und schon fast ein wenig „angebrannt“ ist. Dann schmeckt die Kruste fast ein bisschen nach Karamell und hat eine schöne feine Süsse.“

Rezept: Ankarsrum, in Zusammenarbeit mit Sébastien Boudet