

VÄRLDENS BRÖD



Det här är receptet till Världens Bröd – det första världsomfattande brödet någonsin. Med hjälp av brödexperter och bagaren Sébastien Boudet har vi adderat några tips som gör det datorgenererade receptet lite mer mänskligt. [Sebastiens tips är markerade med blå text.](#)

INGREDIENSER

- 4 1/5 DL Siktat vårvetemjöl ([Vetemjöl special](#))
- 2 1/2 DL Dinkelvetemjöl
- 1 DL Majsmjöl
- 1 1/4 DL Krossade rågkärnor (+ 1 dl kokande vatten)
- 1/2 DL Hela linfrön
- 2 MSK Rörsocker
- 2 MSK Rumstempererat smör
- 1/2 dl Olivolja
- 3 TSK Havssalt
- 2 G Jäst ([ekologisk](#))
- 4 DL Vatten (35 grader)

GÖR SÅ HÄR

- 1 Skålla rågkärnorna genom att hålla 1 dl kokande vatten på dem. Låt dem svalna till 37 grader ([fingervarmt](#)).
- 2 Häll vattnet, jästen, saltet, sockret, linfrön, majsmjölet, dinkelmjölet och de skållade rågkärnorna i en skål. Blanda smeten tills den är slät.
- 3 Tillsätt vårvetemjölet till smeten och blanda tills den är jämn. [Täck över skålen med en fuktig köksduk](#) och låt vila i 45 minuter.
- 4 Efter att degen fått vila: Tillsätt det rumstempererade smöret. [Knåda in smöret med händerna genom att nypa in smöret i degen. Skrapa kanterna på din skål och tillsätt olivolja runt degen.](#)
- 5 [Täck skålen med en fuktig köksduk och låt degen vila i ca 2 timmar. Dra gärna lite i degen med jämna mellanrum för att ge den en fin spänst och ett härligt inkråm. Bästa tekniken är att dra degen från kanten mot mitten samtidigt som man snurrar på skålen mellan varje drag.](#)
- 6 Mjöla arbetsbänken och placera degen. [Drag kanterna mot mitten en sista gång och forma brödet till en rund form med en höjd på 3 cm. Lägg degen på en mjölad köksduk och vik duken över degen så att den inte torkar.](#)
- 7 [Ta fram plastfolie och plasta in brödet. Ställ i kylen eller liknande kallrum i 12 timmar.](#)
- 8 Sätt ugnen på 250 grader, [med över- och undervärme](#), och placera en plåt i mitten på den. När ugnen är varm; [placera degen på ett bakplåtspapper, ge degen en tunn mjölning och se till att ditt bröd inte blivit för högt under jäsningsen. Världens Bröd ska vara ca 3 cm högt, vilket innebär att brödet gräddas snabbt och får en god skorpa.](#)
- 9 Ställ in brödet i ugnen. [Låt bakplåtspappret glida ner på den varma plåten. Ta gärna hjälp av en tunn skärbräda eller brödspade. Släng en skvätt vatten på botten av ugnen och stäng luckan.](#)

VÄRLDENS BRÖD



GÖR SÅ HÄR

- 10 Efter 15 minuter i ugnen ska brödet vändas så att båda sidorna blir välgräddade. Vänd brödet och låt det vara inne i cirka 15 minuter till, tills skorpan har den färg du föredrar på ett bröd. Total tid i ugnen är cirka 30 minuter, beroende på typ av ugn.

En perfekt gräddning är väldigt personlig, så bästa sättet att bestämma när det är dags att ta ut brödet ur ugnen är att kolla på färgen. Jag gillar när skorpan är riktigt välgräddad och på gränsen till att vara lite bränd. Då smakar skorpan nästan lite kola/fudge och har en härlig karamelliserad sötma.

- 11 Ta ut brödet och låt det svalna på ett galler.
- 12 Bryt brödet med händerna, och dela det med dina medmänniskor.