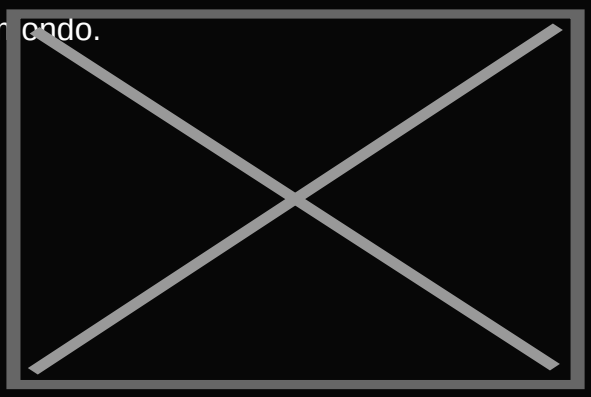
Ecco il primo pane globale del mondo, sfornato da algoritmi

pane-globale-3-fileminimizer-4d674314

E’ stato presentato per la prima volta il **Pane del Mondo**, il primo pane in assoluto ottenuto dai risultati di una **raccolta globale dei pani più popolari del mondo**. Come? La forma e gli ingredienti del pane sono stati **determinati da algoritmi** che hanno elaborato le ricette raccolte in tutti gli angoli della terra. La ricetta è stata generata dai dati ricavati ed elaborata da **Sébastien Boudet**, panettiere di origine francese e oggi leader in terra svedese. Il risultato finale è un gustoso pane-focaccia, denominato il Pane del Mondo.

L’idea di elaborare il pane universale è del brand svedese **Ankarsrum Kitchen AB** - produttore dell’omonimo robot da cucina svedese **Ankarsrum Assistent Original** - e oggi svela la ricetta con la quale, sia in un contesto casalingo che i panettieri artigianali che operano su grande e piccola scala possono ottenere un tipo di pane che ingloba tutte le caratteristiche del pane dei Paesi di tutto il mondo.



Il robot da cucina Ankarsrum Assistent Original sempre più popolare, sia in Svezia che all'estero, ha dato origine all'idea di trovare un modo per **coinvolgere e unire le persone di tutto il mondo tramite la cottura**. Oggi, sono orgogliosi di condividere la ricetta de "il Pane del Mondo", la ricetta del pane globale che rappresenta il popolo del mondo e si basa su ciò che tutti hanno in comune. "Ci auguriamo che tutti, sia gli appassionati sia i panettieri, diano un nuovo input e rivalutino l’importanza della cottura del pane", spiega **Marcus Grimerö**, Direttore

Marketing presso Ankarsrum Kitchen AB.

La ricetta per fare "il Pane del Mondo" è un algoritmo generato dai dati e basato **sull'elaborazione degli ingredienti e delle caratteristiche più comuni raccolti nelle varie ricette**. Ciò ha permesso di determinare gli ingredienti, la quantità, la tecnica di cottura e la forma. Il risultato è stato un pane focaccia che contiene, inoltre, 3 tipi di farina.

Dai dati complessi al pane buono e fragrante - Al fine di mettere in pratica la ricetta per fare il pane, Ankarsrum ha lavorato in collaborazione con il baker Sébastien Boudet, da 25 anni in Svezia e noto per le sue presenze televisive su Kanal 5, una rete che trasmette il programma "Dessertmästarna". In base alla ricetta dell'algoritmo, Sébastien ha sviluppato la **ricetta finale** per "il Pane del Mondo". Per esempio, ha ottimizzato la quantità degli ingredienti.

"Partendo dal presupposto che i computer e le persone non parlano la stessa lingua, il mio ruolo è stato quello di **rendere la ricetta a misura d'uomo**. Ho dedicato la mia vita alla cottura del pane, di conseguenza ho moltissima esperienza e un altissimo grado di conoscenza a livello mondiale sull'aspetto e sulla cottura. È una grandissima soddisfazione essere stato coinvolto nella produzione di un pane non tradizionale, che rappresenta un simbolo mondiale. In un mondo sempre più polarizzato, penso che la cottura del pane sia un modo fantastico per unire le diversità ad ogni latitudine e longitudine", afferma Sébastien Boudet.

Un passo per volta per ottenere un pane focaccia generata da dati:

• Il lavoro è iniziato con uno studio preliminare e con lo sviluppo di una strategia per ottenere scientificamente ed empiricamente "il Pane del Mondo".

• La ricerca è stata fatta per scoprire il pane più popolare tra tutti i Paesi della terra. Il criterio è stato creare ricette tradizionali in cui sono state fatte valutazioni sulla base della frequenza degli eventi e della storia centrata su dati aggregati, raccolti da banche dati di ricette, libri di cucina, Wikipedia e Blog dei vari Paesi.

• È stato creato un database globale dedicato al pane contenente la ricetta più caratteristica di ogni Paese con una quantità sufficiente di informazioni statisticamente accettabile. Questo database ha classificato tutte le caratteristiche e gli ingredienti immaginabili che una ricetta potrebbe contenere. Il risultato è stato 12.608 punti di dati univoci (ad esempio, quantità, gradi e forme).

• Nella fase finale è stata sviluppata una serie di algoritmi, ciascuno dei quali ha calcolato gli ingredienti, la quantità di ogni ingrediente, la tecnica di cottura e la forma de "il Pane del Mondo". I

risultati di questi singoli algoritmi sono stati poi combinati in una scheda dati che ha generato il codice sorgente per "il Pane del Mondo".

• Infine, baker Sébastien Boudet ha adattato il metodo e gli ingredienti della ricetta per rendere il pane cotto al punto giusto e, ovviamente, commestibile.

LA RICETTA DEL PANE DEL MONDO

250 g di Farina di Grano setacciata 150 g di Farina di Farro 50 g di Farina di Mais 100 g di Segale spezzato (+ 100 ml di acqua bollente) 30 g di Semi di Lino interi 30 g di Zucchero di Canna grezzo 20 g di Burro fuso a temperatura ambiente 50 ml di Olio Extra Vergine di Oliva 15 g di Sale Marino 2 g di Lievito biologico 400 ml di Acqua (a 35° C)

PROCEDIMENTO:
Scaldare i chicchi di segale immergendoli in una tazza di acqua bollente. Raffreddarli poi fino ad una temperatura di 37° C per renderli tiepidi al tatto.
Versare l'acqua, il lievito, il sale, lo zucchero, i semi di lino, la farina di mais, la farina di farro e i chicchi di segale in una ciotola per la miscelazione. Mescolare tutti gli ingredienti per ottenere una pasta liscia.
Aggiungere la farino di grano all'impasto e mescolarla in un mixer per circa 2 – 3 minuti (a velocità media). Successivamente coprire l'impasto ottenuto con un panno umido e farlo riposare per 45 minuti.
Successivamente si aggiunge il burro fuso a temperatura ambiente amalgamandolo nell'impasto. A seguire si versa ai bordi della ciotola l'olio extra vergine di oliva in modo che scivoli tra la ciotola e l'impasto.
Ricoprire nuovamente la pasta con un panno umido per circa 2 ore. Si consiglia di manipolare l'impasto ad intervalli regolari per dare massima elasticità. La tecnica migliore è quella di portare la pasta dal bordo verso il centro della ciotola ruotandola ad ogni movimento.
Infarinare leggermente il piano di lavoro per poter lavorare l'impasto ripieganto i bordi dello stesso verso il centro e successivamente dare al pane la forma circolare a disco con un'altezza di circa 2 – 3 cm. Si posiziona l'impasto su un panno da cucina infarinato in modo che non si asciughi. Lo si avvolge in una pellicola per un terzo step di riposo in frigorifero o in un ambiente freddo per le successive 12 ore.
Preriscaldare il forno a 250°C, con l'impostazione di cottura superiore ed inferiore mettendo la teglia al centro. Quando il forno è a temperatura si posiziona l'impasto sopra un foglio di carta da forno, si distribuisce un sottile strato di farina sulla pasta assicurandosi che il pane non cresca troppo durante la cottura. Il Pane del Mondo è di circa 2-3 cm di altezza, in questo modo è più rapido da cuocere e si

ottiene una crosta croccante.
Si posiziona il pane nel forno lasciando scivolare la carta da forno sulla teglia calda. Si può usare un tagliere o una spatola per semplificare l’operazione. Spruzzare un po’ d’acqua sul fondo del forno e chiudere. Dopo 15 minuti il pane deve essere girato per cuocere in modo omogeneo entrambi i lati. Il tempo totale di cottura è di circa 30 minuti a seconda del tipo di forno utilizzato.
Rimuovere il pane, lasciarlo raffreddare su una teglila da forno. Spezzate il pane con le mani e condividetelo con i commensali.