

BOUWEN OM TE BAKKEN

Bouw, gebruik en
restauratie van
bakovens



VLAAMS-
BRABANT



BOUWEN OM TE BAKKEN

Bouw, gebruik en
restauratie van
bakovens



INLEIDING

Gezond leven, bewegen, sport, ontspanning, lekker maar gezond eten, een beter (be)leefbare buurt, meer traagheid in ons leven, meer omgevingskwaliteit, de hang naar écht sociaal contact, ... We streven er met zijn allen naar om opnieuw authenticiteit te krijgen in ons leven, meer natuur, gezonde lucht, voldoende open ruimte in en rond onze leefomgeving, ... We omarmen opnieuw het 'samenleven' en willen opnieuw leuke dingen samen doen. En daar krijgen de pareltjes uit het verleden een mooi plekje in: een windmolen, een ijskelder, een watermolen, een stuk herstelde of opgewaardeerde natuur, een kapelletje. We willen niet terug naar vroeger, maar vinden de dingen die in het verleden evident waren, opnieuw waardevol. In dat hele verhaal spelen ook bakovens een heel belangrijke rol. Bakovens staan symbool voor warmte, voor heerlijk en eerlijk voedsel, voor intense momenten van samenzijn en genieten van mooie – vaak avondlijke, schemerduistere – momenten. De combinatie van dat schemerduister en die gloeiende bakoven brengt magie in de avondlucht. Bakovens laten ons even ontsnappen uit het jachtige leven. Niets is heerlijker dan op een zonnige zomerdag of zomeravond zelfgemaakte pizza's uit een bakoven te kunnen halen. Of om samen met vrienden en burens één keer per week zelf brood te bakken.

Dit boek is een uitnodiging om samen de enorme mogelijkheden te herontdekken van een bakoven. 'Bouwen om te bakken' reikt je niet alleen oude en nieuwe re-

cepten aan, maar ook de techniek om een bakoven te stoken, brokjes geschiedenis, leuke historische anekdotes en ... alles wat je moet weten om zelf een bakoven te bouwen of te restaureren. Met dit boek heb je de perfecte handleiding in handen om straks de mensen uit jouw buurt en vriendenkring te verbinden met elkaar, maar ook met het ambacht, de natuur en gezonde voeding. Het is de vurige start om oude technieken te herontdekken die verrassend hedendaags zijn.

“

Samenwerken is de sleutel tot succes. Hoe meer mensen je betreft bij je plannen en de uiteindelijke bouw van de bakoven, hoe meer animo je later ook krijgt bij het bakken.”

“

Als na een paar uur het brood dampend en heerlijk geurend uit de oven komt, vinden de eerste hompen al snel hun weg naar hongerige magen, wellicht eerder uit ‘goesting’ dan uit ‘honger’.”

SOCIAAL FEEST

De droom van een bakoven begint met enkele vrienden of burens en een oude bakoven of een tuin om een nieuwe in te bouwen. Samenwerken is de sleutel tot succes. Hoe meer mensen je betreft bij je plannen en bij de uiteindelijke bouw van de bakoven, hoe meer animo je later ook krijgt bij het bakken. Wie samen met vrienden en burens op zomerse tuinfeesten dampende pizza's in het vooruitzicht heeft, zal die verleiding niet lang kunnen weerstaan. Maar een bakoven kan veel meer: brood, steak, stoofpotten, taart, fruit, ... Bijna alles is mogelijk. De eerste bakbeurt, die eerste keer samen de bakoven opstoken, geeft je buurt vleugels. De dagelijkse stress en beslommingen in ons jachtige bestaan gaan bij de bakoven bijna letterlijk in rook op. Wie samen aan een project werkt rond de bakoven – of het nu bouwen of bakken is – heeft enkel oog voor elkaar en voor het vakmanschap. Wie eenmaal gebeten wordt door de ‘goesting om te bakken’, laat dat nooit meer los.

Bakken in een bakoven is een veelzijdig werk, maar vele handen maken licht werk. Stookhout verzamelen, deeg maken, de oven stoken, lekkere gerechten bereiden, ... voor iedereen wat wils.

Maar ook bij de bouw van een bakoven kan iedereen zonder voorkennis ‘zijn steentje bijdragen’. Wie ‘goesting’ heeft om te helpen, kan aan de slag. Ofwel onder begeleiding van een ervaren ovenbouwer, ofwel op basis van de gedetailleerde uitleg in dit boek.

Uit het samenwerken ontstaan nieuwe contacten, niet alleen in je onmiddellijke omgeving, maar ook met de lokale molenaar, een boer wat verderop, enz. Samen werken naar dat ene gezamenlijke doel: op een authentieke manier iets lekkers bakken voor iedereen! Wedden dat je rond de bakoven mensen (beter) leert kennen? De samenwerking in je buurt groeit zienderogen en je zal merken dat er ook buiten de bakovenmomenten tijd wordt gemaakt voor elkaar. Als na een paar uur het brood dampend en heerlijk geurend uit de oven komt, vinden de eerste hompen al snel hun weg naar hongerige magen, wellicht eerder uit ‘goesting’ dan uit ‘honger’.

Bakovens passen perfect in de filosofie van kleinschaligheid. Back to basics, opnieuw leren werken met basisprincipes en leren genieten van de eenvoudige dingen des levens. Het past perfect in andere trends zoals samen tuinieren, volkstuinen, korte keten, zelfpluktuinen, cohousing, buurtwerk en sociale projecten, om maar enkele te noemen. Maar ook in het groeiende belang dat de samenleving hecht aan duidelijkheid over de samenstelling van voedingsproducten, hun voedings-

“

Hoe broodnodig bakovens toen ook waren, tegen de komst van bakkerijen waren ze niet opgewassen.”

waarde, hun herkomst, de additieven die ze bevatten, de allergenen, de nutriscore en het biologische. Het kan allemaal zeer nauw aan elkaar worden gelinkt. Kortom, onze nieuwe manier van wonen en leven die langzaam invulling begint te krijgen, speelt perfect in op waar de heropleving van bakovens voor staat. Zoals dat vroeger al de gewoonte was, kan één bakoven immers door meerdere gezinnen worden gebruikt. Eén enkele bakoven is in staat om een hele wijk samen te brengen. Dat ook jeugdhuisen inspelen op de heropleving van bakovens, zegt meer dan genoeg. Jongeren zetten de toon: ook zij voelen een drang naar echt sociaal contact en weten dat de bouw van een bakoven in de buurt van het jeugdhuis de sfeer alleen maar ten goede komt.

TRADITIE EN VERNIEUWING

Een bakoven was vroeger zo belangrijk dat naar verluidt ‘om de drie huizen’ wel een bakoven stond. Hoe broodnodig bakovens toen ook waren, tegen de komst van bakkerijen waren ze niet opgewassen. Als iedereen gewoon zijn brood kon gaan kopen, waarom zou men dan nog tijd steken in ‘zelf brood bakken’ in een

bakoven? Samen met de teloorgang van de bakovens zelf, ging ook de kennis rond hun gebruik, bouw en restauratie grotendeels verloren. Wijlen Jozef Weyns - bezieler en eerste conservator van Bokrijk - was de eerste die zich het lot van de bakovens aantrok. Toen hij de gebouwencollectie voor Bokrijk samenstelde, redde hij maar liefst 15 bakovens van de sloophamer. Zijn boek ‘Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen’ uit 1963 is een basiswerk voor het gebruik en de bouw van bakovens. Maar nadien werd het erg stil rond bakovens en bakhuizen. Het aantal bakovengebruikers en ovenbouwers krimpde gestaag.

Gelukkig kreeg eind vorige eeuw en begin deze eeuw het bak- en molenerfgoed een nieuwe stimulans. Wind- en watermolens werden almaar vaker gerestaureerd en opnieuw maalvaardig gemaakt. Een nieuwe generatie molenaars stond op en jonge boeren begonnen anders te boeren en vielen terug op biologische graansoorten of lokale productie en verkoop. En dan kwam de vernieuwde interesse voor bakovens, die het hele plaatje compleet maakte. Ovenbouwers, zoals Gerrit Van den Dries, slaagden erin om de kennis van Jozef Weyns voortaan te vullen met eigen onderzoek en inzichten, zodat die kennis kon voortleven of soms zelfs volledig werd heruitgevonden. Ovengebruikers begonnen opnieuw te experimenteren met de traditionele kneed-, stook- en baktechnieken. Die mensen beseffen hoe belangrijk het is om die kennis en ervaring met zoveel mogelijk mensen te delen. Het siert hen dat ze al hun expertise en inzichten volledig belangeloos in dit boek willen delen met slechts één gemeenschappelijk doel voor ogen: het verder garanderen en verspreiden van hun ambacht.



VERSTANDIG ZELFSTANDIG

In een goed en rijk leven is er tijd en ruimte voor familie, vrienden, ontspanning, lekker tafelen en leuke hobby's. Maar onze moderne maatschappij lijkt ons steeds verder weg te leiden van het pure leven. Steeds minder weten we waar ons voedsel vandaan komt en hoe het bereid wordt. Het lijkt wel alsof we de voeling met de natuur verloren zijn.

Behalve een ontmoetingsplek is een bakoven ook een teken van zelfstandigheid. Wie zelf zijn brood bakt, bepaalt ook zelf de smaak van dat brood. Hij koopt zijn meel bij de lokale molenaar, spreekt de lokale boer aan over zijn producten en weet waar de producten die hij gebruikt, vandaan komen. Als je in je tuin brood bakt, met meel van de lokale molenaar, die het graan gehaald heeft bij de lokale boer, dan heb je met die 'kortst mogelijke keten' je lot zelf in handen genomen. Als je bovendien die authentieke bakoven eigenhandig in ere herstelde of zelf die nieuwe oven hebt gebouwd met gerecupereerde materialen, dan kan de voldoening niet groter meer worden: de warmte van het vuur, het deeg dat door je handen ging en uiteindelijk de geur van zelfgebakken brood, ... Authentiek wordt het niet meer.

“

Als je in je eigen tuin brood bakt, met meel van de lokale molenaar, die het graan gehaald heeft bij de lokale boer, dan heb je met die 'kortst mogelijke keten' je lot zelf in handen genomen.”

BAKOVENSOTTING

Wie met een geoefend oog door het platteland rijdt of wandelt, merkt ze plots in groten getale op.

Ze zijn vaak goed verborgen in het landschap, maar het Vlaams platteland herbergt nog heel wat bakovens. Let op kleine gebouwen met een schoorsteen. Ze zijn vaak een eerste teken van de aanwezigheid van een bakoven. Al snel zal je bakovens ook kunnen herkennen aan kleine daken, muurankers en zelfs verzakte of gescheurde muren. Wie goed kijkt, zal plots overal bakovens zien, vaak met een enorm potentieel.

INHOUD



STOKEN EN KOKEN IN DE BAKOVEN	13
Sofie Dumont en de liefde voor originele bakovens	15
Focaccia met geitenkaas, peren en beuling	17
Pizza met kruidensaus, kaas en gemengde sla	18
Oldschool terrine van varken, kip en pistachenoten	21
Zesconfiturentaart en geroosterde appels en peren met honing en tijm	22
De Superette Bokrijk	24
Van akker tot bakker	30
De bakoven stoken	33
Stoken voor brood	34
Stoken voor pizza	37
Gereedschap en stookhout	39
Aan de slag met je bakoven: deel je erfgoed!	44
Efficiënt gebruik van bakovens	46

STAP VOOR STAP EEN BAKOVEN (HER)BOUWEN	49
Onderdelenlijst	52
Restauratie en nieuwbouw bakstenen oven	54
Materiaal en werktuigen	55
Bouw van de oven	66
Mallen uittekenen	76
Keermuren	107
Stroleem aanbrengen	109
Moderne technieken voor authentieke ovens	112
Restauratie en nieuwbouw van een lemen oven	114
Timing	115
Ontwerp	115
Materialen	116
Tafelblad of onderstel	117
Mal ovenfront	117
Ovenvloer	118
Zandmal	121
ovengewelf	121
Ovengewelf	122
Vitsenwapening	123
Drogen	128

360°-ERFGOEDPROJECTEN	130
Bakoven Parren Bierbeek	133
Oyenbrugmolen Grimbergen	135
Tympelhoeve Willebringen	137



RESTAURATIE	141
Het statuut van bakoven of bakhuis beschrijven	142
Inspectie van bakoven en bakhuis	144
Fundering	146
Onderstel	146
Ovenfront	148
Ovenmondafsluiting	151
Keermuren en muurankers	152

Rookvang en schoorsteen	152
Gewelf	153
De stooktest	156
Ovenvloer	157
Bakhuis	157
Inboedel van het bakhuis	158
Ovengereedschap	158
De bestaande toestand opmeten en beschrijven	161
Demonteren	166
Dakbedekking	167
Kapconstructie	168
Keermuren	171
(Stro)leemlaag	172
Ovengewelf	174
Ovenfront	184
Ovenmondafsluiting	186
Ovenstoel	186
Ontwerpen	188
Uittekenen uitvoeringsplan	188
Fundering	190
Ovenstoel	191
Basis van het ovengewelf (ovenvloer)	195
Muurankers	198
Hoogte en vorm ovengewelf	199
Ovenfront	201
Schoorsteenformeel	202
Ovenmond	203
Rookvang en schoorsteenkanaal	206



VORM VOLGT FUNCTIE	209
Thermisch rendement	211
Binnenverhoudingen van de bakoven	213
Vorm van het ovengewelf	213
Overige onderdelen van de bakoven	215
Thermische werking	216
‘Courante’ vorm van het ovengewelf	220
Afwijkende gewelfvormen	222
Stroleemlaag en keermuren	223

TYPOLOGIE VAN BAKOVENS EN BAKHUIZEN	227
Ruimtelijk-functionele inplanting	229
Vrijstaande bakoven versus bakhuis	230
Aan- en ingebouwde bakovens	231
Dubbele bakoven	233
‘Prefab’-bakovens	238
Uitvoering onderbouw (ovenstoel)	239
Gemetselde onderbouw	239
Houten onderbouw	241
Materiaalgebruik ovengewelf	241
Baksteen	241
Leem	241
Natuursteen (tuffeau)	243

bijlage 1 Contactgegevens	246
bijlage 2 Bibliografie	247
bijlage 3 Standaard bouwplan en nieuwbouw oven	248

A large, rectangular focaccia bread is the central focus, resting on a dark wooden cutting board. The bread is topped with a variety of ingredients: round meatballs, bright red cherry tomatoes, thin slices of red onion, and fresh green herbs. The bread is served on a piece of white parchment paper. To the left of the bread, a small, light-colored ceramic bowl contains a golden-brown dipping sauce, likely olive oil with herbs, garnished with fresh green herbs. A small silver spoon rests in the bowl. The entire setup is placed on a green plastic table. In the background, a wooden-handled knife is visible on the cutting board. The background is a blurred outdoor setting with green foliage and a stone wall.

STOKEN EN KOKEN IN DE BAKOVEN



Bakovens bestaan al duizenden jaren. Ze werden in de eerste plaats gebouwd om brood te bakken. Maar waarom zou je vandaag nog een traditionele bakoven gebruiken? Er bestaan immers zoveel modernere technieken? Wel, misschien omdat het bakproces in een traditionele bakoven authentiek is? Omdat je een knapperig en geurig resultaat krijgt in zo'n 'echte' oven? Omdat de zuivere techniek het milieu amper belast? Of omdat je samen bakt met buren, vrienden of familie? En je gerechten, zoveel 'echter' dan in een moderne oven, deel je ook met die entourage. Maar welke gerechten bereid je dan wel in zo'n traditionele bakoven?

We kennen allemaal het beeld van de gezellig dikke, besnorde italiaan die dampende pizza's uit een bakoven schept. Een doorsneeoven kan tientallen pizza's per uur aan. Ze zijn het perfecte gerecht voor zomerse feestjes en ze vinden gretig hun weg naar hongerige magen, als ze geurig uit de bakoven komen. Feest dus! Maar stel dezelfde vraag aan iemand die het aloude ovenbakken nog echt heeft meegemaakt, dan zal die het vooral hebben over brood, over taarten met fruitspijs of over rosbief bij kermissen.

Bakovenverhalen stammen uit een tijd met een intens sociaal leven. Een tijd met een weelderig verenigingsleven, toen mensen elkaar elke avond ontmoetten in het plaatselijke café. Maar toen ze ook minstens een keer per week bijpraatten rond de knisperende bakoven in de buurt. Een tijd ook waarin samenwerken voor de hand lag.

SOFIE DUMONT EN DE LIEFDE VOOR ORIGINELE BAKOVENS

Sofie Dumont heeft de smaak van een authentieke bakoven goed te pakken. Ze was meteen enthousiast over de veelzijdigheid en de authenticiteit van bakovens en bakte voor ons vier heerlijke gerechten.

Sofie Dumont is een Vlaamse chef-kok, die bekend werd door haar dagelijkse kookprogramma's op tv: 'Goe gebakken', 'De keuken van Sofie' en 'Sofie in de keuken van'.

In 2009 werd ze verkozen tot 'Lady Chef of The Year'.



FOCACCIA MET GEITENKAAS, PEREN EN BEULING

[voor 6 personen]

DEEG:

550 gr bloem
300 ml lauw water
10 gr verse gist
1 kl honing
1 tl zout

TOPPINGS:

150 g verse geitenkaas
2 stuk beuling
1 peer
een paar trostomaten
1 rode ui
paar takjes rozemarijn
zout
olijfolie

DIP:

4 el koolzaadolie
2 el frambozenazijn
een paar takjes verse tijm
½ bot bieslook,
fijngesneden
kl honing
peper
zout

BEREIDINGSWIJZE

DEEG: Deeg maken kan met de hand of met een kneder.

Met de hand: Giet de bloem op tafel uit, samen met het zout. Maak er een kuiltje in en giet daar het mengsel in van water, gist en honing. Maak een draaiende beweging door telkens wat bloem mee te nemen.

Probeer een hand vrij te houden en kneed het deeg een tiental minuten tot je een mooie deegbal krijgt.

Gebruik eventueel extra bloem als het wat kleeft. Vorm nu met behulp van een deegrol een rechthoekig stuk en leg dat in een bakplaat. Doe er een huishoudfolie over en laat het deeg rijzen in een warme ruimte.

Met een kneder: Doe de bloem samen met het zout in de mengbeker.

Los de verse gist op in het lauwe water en voeg de honing toe. Giet de opgeloste gist over de bloem en laat gedurende 5 min alles samen kneden (tot het deeg loskomt van de kom). Rol het deeg egaal uit over een ingebloemde plank (1 cm).

Laat het deeg rijzen in een vierkante bakplaat, belegd met bakpapier, en doe er huishoudfolie over.

AFWERKING

Beleg met schijfjes beuling en geitenkaas. Druk er partjes peer in, kerstomaatjes en in schijfjes gesneden rode ui.

Rits de blaadjes van de rozemarijn, snij fijn en verdeel over de focaccia. Bak op 220° gedurende 25 min.

DIP

Meng de ingrediënten. Laat de focaccia afkoelen. Verwijder het papier en snij in repen. Serveer met de dip van olie en azijn.

“

Ik vind het zalig om deeg vol te stuffer met lekkers! Oh, zo'n zelfgemaakte focaccia is gewoonweg het einde!”

PIZZA MET KRUIDENSAUS, KAAS EN GEMENGDE SLA

(voor 6 personen)

DEEG:

400 g bloem

250 g water

tl zout

tl honing

kl olijfolie

blokje verse gist

(ter grootte v ½ suiker-
klontje)

KRUIDENOLIE:

200 ml koolzaadolie

½ bot basilicum

4 tenen look

1 tl gedroogde oregano

peper

zout

BELEG:

fijngesneden uiringen

2 handvol geraspte
mozzarella

1 blok parmezaan

AFWERKING:

kervel, waterkers,
ijsbergsalade

pijnboompitjes

1 avocado

zeste van 1 citroen

BEREIDINGSWIJZE

DEEG:

Giet de bloem op tafel uit, samen met het zout. Maak er een kuiltje in en giet daar het mengsel in van water, gist en honing. Maak een draaiende beweging door telkens wat bloem mee te nemen.

Probeer een hand vrij te houden en kneed het deeg een vijftal minuten tot je een mooie deegbal krijgt. Gebruik eventueel extra bloem als het wat kleeft. Verdeel in 6 porties. Bol ze op en laat ze onder een plasticfolie rijzen in een warme ruimte.

KRUIDENOLIE:

Alles mixen met staafmixer in hoge maatbeker.

Rol het deeg uit (2-3mm) op een bebloemd oppervlak, strijk er de kruidenolie over en beleg met de uiringen. Verdeel de gemalen mozzarella over de pizza en rasp er de Parmezaanse kaas rijkelijk over.

Bak gedurende 3-4 min in de bakoven die je tot goed 200° hebt opgestookt, geregeld ronddraaien.

AFWERKING

Doe er de salades, de in stukjes gesneden avocado en pijnboompitjes en de zeste van citroen over.

TIP

Ook heerlijk met bresaola of pikante chorizo.

“
Pizza's maken is echt niet zo
moeilijk. En het is altijd feest!
Ik gebruik eens geen klassieke
tomatensaus als basis, maar een
frisse kruidenolie.”





OLDSCHOOL TERRINE VAN VARKEN, KIP EN PISTACHENOTEN

[voor 8 personen]

TERRINE:

250 g vlees van kippenbil,
in kleine stukjes gesneden
(zonder vel of been)
100 g smout
50 g paneermeel
½ tl cayennepoeder
1 kl zeezout
2 dikke tenen look, geraspt
1 kl gemalen peper
100 g pistachenoten
½ grote zoete ui of 1 kleine,
fijngesneden
1 el olijfolie
1 tl verse tijmblaadjes,
fijngesneden
1 tl verse rozemarijn,
fijngesneden
250 g kippenlevertjes, in
stukjes gesneden
500 g grofgemalen varkens-
gehakt
¼ flesje fruitbier kriel
12 sneetjes gerookt spek
4 laurierblaadjes
4 weckpotjes (250 ml)

EXTRA'S:

1 zuurdesembrood / rode ui,
fijngesneden met frambozen-
azijn op gemengde sla

“

Superlekker op een goed stuk brood
met wat zoetjes en zuurtjes erbij.
Alleen al voor de geuren in je keuken
zou je dit maken!”

BEREIDINGSWIJZE

TERRINE:

Meng kort het vlees van de kippenbil met smout, paneermeel, cayenne-
poeder, peper, zout en pistachenoten. (Hou wat pistachenoten over om
af te werken.)
Voeg nu alle andere ingrediënten bij – de levertjes als laatste – en meng
even op een lage stand.
Leg de sneetjes spek in kruis in de weckpotjes (de uiteinden hangen over
de rand van het potje).
Verdeel de mengeling in de potjes en duw goed aan. Druk er de overge-
bleven pistachenoten in.
Vouw de overhangende uiteinden van de spekjes erover toe.
Leg de laurierblaadjes erop en bestrijk ze met wat olijfolie (om verbran-
den te voorkomen).
Bedeck met het deksel van het weckpotje of met aluminiumfolie en steek
gedurende 30 min in de oven die je hebt opgestookt tot ongeveer 200°. Verwijder het deksel of de aluminiumfolie en laat nog 10 min kleuren.

AFWERKING

Laat afkoelen. Kan ook nog beetje lauw gegeten worden. Eet samen met
alle garnituren.

TIP

Voor een sterkere leversmaak: bak de levertjes in een geoliede pan, sa-
men met de fijngesneden ui en laat kleuren. Blus met het bier en voeg
toe bij de mengeling.

ZESCONFITURENTAART EN GEROOSTERDE APPELEN EN PEREN MET HONING EN TIJM (voor 8 personen)

DEEG:

250 gr bloem

1 el suiker

1 tl zout

110 gr harde boter in kleine stukjes

1 kl frambozenazijn

2 el ijswater

BELEG:

Alle confituren die je maar wil. Of restjes.

GEROOSTERD FRUIT:

fruit naar keuze: appels, peren, abrikozen, ...

paar takjes tijm

1 el honing

2 el olijfolie

1/2 tl kaneel

DORURE:

1 dooier

scheutje melk

GARNITUUR:

half opgeklopte slagroom

BEREIDINGSWIJZE

DEEG:

Alle ingrediënten kort machinaal klein snijden (cutteren) tot er zich een bal vormt. Zo krijg je een elastisch deeg.

Platte bal maken en 1 u laten opstijven in koelkast.

Uitrollen op bebloemd oppervlak tot 2 à 3 mm dikte, bakvorm bekleden. Niet trekken aan het deeg.

Met bakrol over de boordjes rollen, zodat je het overtollige deeg makkelijk wegsnijdt.

Smeer er de confituren op.

Rand doreren, zodat de reepjes blijven plakken.

Het overschot van het deeg uitrollen, met een deegsnijder in fijne repen snijden en als versiering aanbrengen. Vlechtjes maken mag.

Reepjes doreren.

Bakken op 190° gedurende 35 min

GEROOSTERD FRUIT:

Gewassen fruit in 6 partjes doormidden snijden en pit of klokhuis uithalen.

Insmeren met mengeling honing, olijfolie, kaneel en takjes tijm.

In vuurvaste pan verdelen.

Gedurende 15 min roosteren in de oven die je hebt opgestookt tot ongeveer 200°.

AFWERKING:

Laat de taart iets afkoelen. Snij ze in stukken en serveer met wat geroosterd fruit en slagroom.

“

Een oud, maar een gouden receptje: een heerlijk krokante korst met lekkere, ambachtelijke confituren en een smeüige textuur.”



DE SUPERETTE BOKRIJK

De allereerste conservator van Bokrijk, wijlen Jozef Weyns, legde in de jaren 1950 de eerste steen van wat later de grootste collectie bakovens zou worden in Vlaanderen en wellicht in de wereld. Vandaag is de bakoven als erfgoed weer hip. Jonge, ambitieuze koks herontdekken de kracht van koken en bakken met houtvuur.

De Superette in Gent, met Kobe Desramaults en Sarah Lemke achter fornuis en bakoven, groeide al snel uit tot een instituut voor authentieke, eerlijke gerechten met een moderne toets.

Ook in Bokrijk weten ze dat erfgoed alleen overleeft, als het in het hart van de mensen zit. Erfgoed hou je niet alleen levend door de oude technieken te kennen. Erfgoed levend houden, betekent dat je die kennis voortdurend bijschaaft en de processen constant verfijnt. Vanuit die visie ontstond De Superette Bokrijk in het kader van het project BKRK 'Bokrijk brandmerkt: Brood'. Bokrijk en De Superette sloegen de handen in elkaar en vulden de aloude vakkennis aan met hedendaagse inzichten. De toekomst van het ambacht is voor Bokrijk even belangrijk als zijn geschiedenis.

Tine Bollen, vandaag de drijvende kracht achter De Superette Bokrijk, bakt met haar team dagelijks 500 broden.



Boven: Een bakoven kan bijna een fornuis vervangen. (ld)



Graan, geteeld door jonge, gedreven lokale boeren is van een superieure kwaliteit, zeker als het ook nog tussen oude molenstenen wordt gemalen. (ld)

“

Werken met lokale en natuurlijke producten is gezond, milieuvriendelijk en kostenbesparend.”

Daarvan komen er 150 uit de direct gestookte houtoven. Om voldoende rendement te halen bakt ze de overige 350 broden in een tweekamersysteemoven, die ook met hout wordt gestookt. Haar klanten? Zowel gerenommeerde restaurants als particulieren, maar ze hebben één ding gemeen: ze kiezen voor het zuurdesembrood van De Superette Bokrijk, omdat het gezond, lekker en natuurlijk is.

NATUURLIJK EN GEZOND

“Een goedgestookte bakoven kan bijna het fornuis vervangen”, zegt Tine Bollen. “Als we pizza of brood hebben gebakken, hebben we nog voldoende restwarmte voor traaggarende gerechten, zoals stoofpotjes. Vaak steken we ‘s morgens een stoofpotje in de oven waar we ‘s middags met het hele team van kunnen eten. Gedurende de nacht roosteren we vaak granola in de oven. Die is veel knapperiger en de smaak overtreft sterk die van granola uit een elektrische oven.”

De Superette Bokrijk gaat resoluut voor alles wat natuurlijk, gezond en milieuvriendelijk is.

Tine: “Wij kiezen bewust voor eerlijke producten en werken altijd ecologisch verantwoord. Werken met lokale en natuurlijke producten is gezond, milieuvriendelijk en kostenbesparend. Wij kiezen voor puur natuurlijk zuurdesembrood, omdat het deeg geen extra toevoegsels nodig heeft, zoals broodverbetersaars. Jonge, gedreven

en meestal lokale boeren telen het graan voor ons biologisch. Als het dan ook nog een maalbeurt krijgt tussen oude molenstenen, bewaart het al zijn voedingsstoffen. Het resultaat is een heerlijk en gezond brood dat makkelijk een week bewaard kan worden.”

Haar passie voor bakovens en bakken deelt Tine Bollen graag met zoveel mogelijk mensen. Het werk in Bokrijk vindt ze precies zo leuk, omdat ze dagelijks kan vertellen over de voordelen van zuurdesem, bakovens en het hele ecologische verhaal daarrond.

Tine: “Dat mist zijn effect niet. Ik zie dat meer en meer mensen hunkeren naar authenticiteit. Ze willen het verloren contact met de natuur herontdekken. Ze willen weten waar hun voedsel vandaan komt en ze vinden het belangrijk dat wat ze voorgeschoteld krijgen, ecologisch en lokaal geteeld is.”

Om haar kennis en passie te kunnen delen organiseert Tine Bollen ook regelmatig workshops in De Superette Bokrijk, waar ze het hele proces van zuurdesem uitlegt en uiteraard ook broden of pizza’s bakt.

Tine: “Ook daar merk ik hetzelfde op: acht op de tien cursisten zijn mensen die zelf een bakoven hebben, er één aan het bouwen zijn of plannen hebben in die richting. Ze willen allemaal hun eigen brood of pizza gaan bakken in hun zelfgebouwde bakoven.”

“*Mensen hunkeren naar authenticiteit: ze willen het verloren contact met de natuur herontdekken. Ze willen weten waar hun voedsel vandaan komt en ze vinden het belangrijk dat wat ze voorgeschoteld krijgen, ecologisch en lokaal geteeld is.*”



Boven: Erfgoed overleeft alleen, als het in het hart van de mensen zit. De Superette in Bokrijk is daar het levende bewijs van. (ld)}
Onder: Het langere fermentatieproces van zuurdesembrood maakt het brood beter verteerbaar. (ld)



Een zuurdesemproces onderhouden is niet ingewikkeld. Het vraagt wel om een volgehouden routine. (ld)

GOED VOOR DE GEZONDHEID?

Als een mens granen wil verteren, moeten die granen worden afgebroken. De meeste industriële processen breken die granen af zonder de voedingsstoffen te bewaren. Bij zuurdesem zit dat anders. Zuurdesem is een natuurlijke en vooral trage methode, waardoor granen de kans krijgen om hun voedingsstoffen beter beschikbaar en makkelijker verteerbaar te maken.

Veel mensen hebben klachten, als ze conventioneel tarwebrood eten. Meestal kan dat gelinkt worden aan de aanwezigheid van fytinezuur in de granen. Gewoon brood rijst maar twee uur en daardoor krijgt het deeg niet de kans om dat fytinezuur af te breken. Het langere fermentatieproces van zuurdesembrood breekt dat bestanddeel op een natuurlijke wijze af en maakt het brood zo beter verteerbaar. Bovendien zijn mineralen en vitaminen in zuurdesembrood beter beschikbaar. Je lichaam kan dus meer voedingsstoffen uit het brood halen.

ZUURDESEM?

Desem, zuurdesem, levain, starter, zuurdeeg, ... Al die termen beschrijven hetzelfde fenomeen: het natuurlijke rijzen van een brood of broodproduct dankzij een ‘voordeeg’. Heel wat mensen denken dat een zuurdesemproces te ingewikkeld is om thuis zelf te proberen, maar dat klopt niet. Werken met zuurdesem is verrassend vanzelfsprekend. Je hebt alleen maar bloem, water en zout nodig. Als de bloem in contact komt met het water, vinden er twee reacties plaats: het zetmeel in de bloem wordt omgezet in suikers en de proteïnen in de bloem verbinden zich met elkaar, waardoor een driedimensionele glutenstructuur ontstaat.

Een zuurdesemproces hangt af van de groei van twee levende organismen: wilde gist en melkzuurbacteriën. Gist is een natuurlijk voorkomende schimmel, die zichzelf voedt met de suikers die ontstonden door de afbraak van het zetmeel. Zo creëert gist koolstofdioxide, dat de glutenstructuur vult en opblaast, waardoor het brood gaat rijzen. De fermenterende bloem doet ook melkzuren ontwikkelen waardoor je het zure in ‘zuurdesem’ krijgt.

De belangrijkste taak van zuurdesembakkers is bijgevolg het onderhouden van de desemstarter, de desem‘moeder’ als het ware. Wil je pizzadeeg of brood maken, dan neem je een deeltje van die moeder en je voedt dat met water en bloem. Zo krijg je je levain of de basis van je deeg.

HISTORISCHE WEETJES



Oude recepten

Bakovens dienden in de eerste plaats om brood te bakken, maar ook minder courante gerechten werden in de oven bereid. Ovenkoeken maakte men met restjes brooddeeg. Bij kermissen, hoogdagen en huwelijken bakte men vlaaien, taarten en krentenbrood. In de schouw van de bakoven werden spek en hesp gerookt. Om dan zoveel mogelijk rook binnen te houden werd de schoorsteen bovenaan soms deels afgedicht met zoden. Ook fruit, noten, veldvruchten, zaden en groenten werden in of op de oven gedroogd.

Kookboeken uit de 19de eeuw vermelden regelmatig het gebruik van de restwarmte van de bakoven bij het drogen van fruit en groenten. In het populair Nederlands kookboek uit de eerste helft van de 19de eeuw, *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid (editie 1845)*, staat een recept om boeren- of tuinbonen te drogen: ‘Hiertoe dopt men half volwassen bonen, en kookt dezelve even op: laat ze daarna op eene vergiet afloopen, en bespreng ze voorts met regenwater, zoo zullen ze blank blijven: leg ze dan op borden met schone papieren er onder; zet ze in den oven, als het brood er is uitgekomen, en laat ze zoo staan, tot ze droog genoeg zijn’.

HOE MAAK JE JE EIGEN ZUURDESEM?

Supersimpel: mix 150 gram lauw water met 150 gram bloem of meel. We raden steenge-malen bloem aan, want daarbij zijn de natuur-lijke suikers sneller beschikbaar en ze bevatten ook meer natuurlijke gist en bacteriën.

Mix de bloem en het water tot je een soort van beslag krijgt en laat dat in een gesloten potje op de keukenbank staan. Na 2-3 dagen zal je bubbels aan het oppervlak zien verschijnen. Dan neem je een goede eetlepel uit je beslag en meng je dat opnieuw met 150 gram bloem en 150 gram lauw water. Dat plaats je in een nieuw potje. De rest van je initiële mengsel kan je weggooien. Herhaal dat process nu een week lang elke dag, bij voorkeur altijd op hetzelfde tijdstip. Na die week ziet je desem er heel actief uit met veel bubbels en schuim. Dat betekent dat hij klaar is om er deeg van te ma-ken. Zo krijg je je levain of de basis van je deeg.

HOE VERZORG JE JE MOEDERDESEM?

Moederdesem bewaar je altijd best in de koel-kast. Dat vertraagt de activiteit van de gist en de bacteriën. Zo zorg je ervoor dat je de moederdesem niet zo vaak hoeft te voeden. Toch vraagt hij elke week een beetje aandacht: neem elke week 10 gram van je desem en meng dat met 50 gram bloem en 50 gram wa-ter. De rest van je moederdesem mag je daarna weggooien of verwerken in pannenkoeken, wafels, enz.

PIZZA IN DE BAKOVEN - RECEPT VAN TINE BOLLEN

BEREIDINGSWIJZE

HET PIZZADEEG

Ons pizzadeeg is wat we een semi-zuurdesemdeeg noemen: het be-vat de desem van De Superette en een beetje voordeeg (of poolish), gemaakt met een klein percentage verse gist. Zowel de desem als het voordeeg moeten worden gemaakt ongeveer 3 uur voor het deeg wordt gemengd. Dit recept geeft 3 deeg-bolletjes van 150 gram.

Mix alles bij elkaar, behalve het zout en laat het mengsel 20 min rusten.

Mix dan het zout erin.

Bulkfermenteer het deeg gedurende 2 uur waarbij je elk halfuur het deeg vouwt. De deegtemperatuur zou nu tussen de 23 en 25 graden moeten zitten.

Verdeel het: deel in 150 gr en vorm daarmee balletjes.

Plaats de balletjes op een niet-kleven-de plaat, dek ze goed af en laat ze in de koelkast rusten gedurende 8 tot 24 uur.

PIZZADEEG

Voordeeg of poolish

Water 40 gr

T65 tarwebloem 40 gr

Verse gist 1 gr

Desem (gevoed van moederdesem)

Moederdesem 5 gr

Water 40 gr

T65 tarwebloem 40 gr

Pizzadeeg

Warm water 115 gr

T65 tarwebloem 200 gr

Desem 85 gr

Voordeeg 80 gr

Zout 5 gr

EEN SNELLE TOMATENSAUS

Giet het extra water van de tomaten af door een zeef. Maak de tomaten fijn met een blender en giet opnieuw extra water af. Voeg de andere ingrediënten toe en maak het fijn met een k-mixer of keukenrobot. Breng tot smaak en laat het een uur staan, vooraleer je het gebruikt.

EN NU? BAKKEN MAAR ...

Neem het deeg een halfuur voor je wil gaan bakken uit de koelkast.

Als de oven helemaal voorverwarmd is, begin je je pizza te vormen door een deegbal met je vingers in te drukken en dan voorzichtig met de palm van je hand het centrum van de deegbal naar buiten te draaien. Zo kom je tot een mooie cirkel.

Plaats het deeg op een pizzaschep, verspreid er een lepel saus over en eventueel ook de kaas die gesmolten moet worden. Schuif de pizza dan voorzichtig in de oven. Je piz-za zou normaal in 6 min gebakken moeten zijn. Je pizza is klaar, als de basis knapperig aanvoelt.

Andere toppings voeg je pas toe na het bakken.

KLASSIEKE PIZZASOORTEN

Primavera: tomatenbasis, buffelmozzarella, verse kers-tomaatjes, parmezaankaas

Marinara: tomatenbasis, mozzarella, lookolie, ansjovis, olijven en kappertjes

Charcuterie: tomatenbasis, mozzarella, salami, chili en parmaham

Margherita: tomatenbasis, mozzarella en basilicum

TOMATENSAUS

½ lookteentje

1 blik gepelde tomaten van goede kwaliteit

5 verse basilicumblaadjes

Zout, peper, suiker, olijfolie (naar smaak)



VAN AKKER TOT BAKKER

Hoe kom je nu van graan tot brood? Hoe bewaar je alle voedingsstoffen in je granen? Welke processen zijn daarbij belangrijk? En wat onderscheidt een ambachtelijk van een industrieel proces?

Gezonde en duurzame voeding vinden we allemaal belangrijk. Logisch dus dat onze moderne samenleving opnieuw meer belangstelling heeft voor de bouw en het gebruik van bakovens. Natuurlijke grondstoffen, ambachtelijke productietechnieken en korteketenprocessen zijn daarbij cruciaal. Als je zelf je brood bakt, bepaal je zelf de smaak. En als je ook nog je meel bij de lokale molenaar koopt, dan weet je welk meel dat is en waar het vandaan komt. Sinds 2017 laat het Federaal Agentschap voor de Voedselveiligheid opnieuw de beperkte verkoop van graan toe, dat in oude molens werd gemalen. Gebruikers van bakovens grijpen graag terug naar eigenhandig gekneet deeg voor hun baksels en ze gaan op zoek naar hoogwaardige ingrediënten. Zo komen ze als vanzelf uit bij plaatselijke biograantelers en ervaren molenaars met een hart voor traditie, een garantie voor kwaliteit en voedingswaarde bij het traject van graan naar brood. Een korte afstand tussen boer, molenaar, bakker en consument staat garant voor een vers product. Van versgemalen meel bak je immers het lekkerste brood. Neem je ook nog voldoende tijd bij de verschillende verwerkingsmomenten, dan krijg je gegarandeerd een kwalitatief eindproduct. Daar is maar één uitzondering op: hoe sneller het meel tot brood wordt verwerkt, hoe beter het resultaat.

“

Nast de soortkeuze en de teeltmethode is ook de manier waarop het graan wordt gemalen, belangrijk om de voedingswaarde van meel te kunnen garanderen.”

Meer en meer boeren keren terug naar oude teeltmethoden die we nu ‘biologisch’ noemen, zonder gebruik van chemicaliën. Ze telen, bewerken en bewaren hun granen zo biologisch en milieuvriendelijk mogelijk. En historische graansoorten krijgen weer kansen, want eenkoorn, emmertarwe en spelt zijn veel taaier, beter bestand tegen ziekten en minder vatbaar voor chemische bewerking. Hun zaad zit minder los in het kaf dan bij de traditionele tarwe. Die granen komen tot hun recht dankzij jaren van voorttelen in hun oorspronkelijke kwaliteitsgronden: een dynamische bodem met veel stikstof die een goede doorworteling mogelijk maakt.

Naast de soortkeuze en de teeltmethode is ook de manier waarop het graan wordt gemalen belangrijk om de voedingswaarde van meel te kunnen garanderen. De traditionele techniek waarbij het graan in één beweging wordt gemalen tussen twee vlakliggende maalstenen, heeft veel voordelen. Door traag te vermalen wordt het meel niet te warm door de wrijving. Dat garandeert de kwaliteit van de voedingsstoffen en de bakwaardigheid van het meel. Traditioneel gemalen meel bevat nog alle onderdelen van de integraal vermalen graankorrel, zoals kiem, zemel, enz. In tegenstelling tot industriële walsmaalderijen gaan er bij traditioneel malen dus geen voedingsstoffen verloren. Alleen als men het meel verwerkt tot bloem (uitbuilen), krijgt men een verlies door de verwijdering van de zemelen. Daar staat tegenover dat men een verfijnder product krijgt, dat geschikt is voor patisserie. Aan het meel van een authentieke molenaar, die de tradities respecteert, worden tot slot ook geen producten toegevoegd. ‘Broodverbetersaars’ bijvoorbeeld die het bakproces verkorten en vergemakkelijken. Of bewaarmiddelen die de houdbaarheid van het meel verlengen door o.a. schimmelvorming tegen te gaan. Dat laatste is heel belangrijk, want als de schil van het graan beschadigd is, neemt de voedingswaarde af. Hoe korter dus de tijd tussen het malen en de verwerking van het



“

Traag gerust en gerezen deeg, gemaakt van meel van volle granen, biedt de beste perspectieven op een gezond en voedend brood.”

meel, hoe rijker het brood is aan voedingsstoffen. Daarom verwerk je meel het best binnen drie tot vier weken.

In een volgende fase bepaalt ook het proces van de deegbereiding de kwaliteit van het brood. Traag gerust en gerezen deeg, gemaakt van meel van volle granen, biedt de beste perspectieven op een gezond en voedend brood. Fermentatie op basis van desem in plaats van gist zorgt ervoor dat de bacteriën alle mineralen en vitaminen van het meel maximaal vrijgeven. De smaak en de geur van een zuurdesembrood zijn intenser en complexer dan die van een gistbrood. Na het mengen en kneden van het deeg laat je het drie tot vier uur rusten. Als je het brood hebt vormgegeven, laat je het deeg drie tot twaalf uur rijzen. Bij een bereiding met gist nemen beide processen veel minder tijd in beslag. De natuurlijk ontwikkelde desem fermenteert urenlang in een koelkast op een nauwkeurig ingestelde temperatuur. Door te variëren in graansoort en in verhouding tussen bloem en water, kan je desem maken in alle geuren en texturen. Zo kan je meer dan bij gist afwisselen in de smaak van broodbereidingen.

En zo is de cirkel van ‘akker tot bakker’ rond: van vers op steen gemalen meel uit voedend inheems graan en rechtstreeks geleverd aan de thuisbakker die brood bereidt op basis van natuurlijke desem.



DE BAKOVEN STOKEN

Toen de heks besloot Hans op te eten, beval ze Grietje de bakoven op te stoken. Telkens als de heks haar vroeg of de oven al warm genoeg was, antwoordde Grietje: “Ik weet het niet”. Vol ongeduld besloot de heks dan maar zelf een kijkje te nemen. Toen ze voorovergebogen in de bakoven keek, duwde Grietje haar erin en sloot de ovendeur ...

Iedereen kent het sprookje van Hans en Grietje. Geen wonder dat Grietje de temperatuur van de bakoven niet kon inschatten, want het is niet zo eenvoudig om een oven net warm genoeg te stoken. Grietje was ook van arme komaf en arme mensen hadden bijna nooit een eigen oven. Ze waren aangewezen op de bakoven van meer gegoede burgers, waar ze hun brood mochten bakken, als ze in ruil een percent van dat brood afstonden.

En waarom kék de heks of de bakoven warm genoeg was in plaats van te voelen? Dat klinkt misschien raar, maar het is niet zo onwaarschijnlijk. Een bakoven geeft wonderwel zelf aan dat hij op temperatuur is door in enkele tellen van zwart naar wit te kleuren. Dat is pure chemie, want bij ongeveer 250° verbrandt roet, kleurt het plots wit en geeft het zo aan dat de oven klaar is om brood te bakken.

“

Een bakoven geeft wonderwel zelf aan dat hij op temperatuur is door in enkele tellen van zwart naar wit te kleuren.”

Hoe lang het duurt om de oven tot op de juiste temperatuur te stoken, hangt af van de bouw van de bakoven, de grootte ervan en van wat je erin wil bakken. Brood, taarten en stoofpotten bak je zonder vuur na het stoken, maar pizza bak je, terwijl je het vuur in de oven voortdurend blijft stoken.

De juiste oventemperatuur vaststellen is geen exacte wetenschap. Je voelt dat na een tijdje aan uit ervaring. Verschillende factoren beïnvloeden immers het stookproces: de buitentemperatuur, het gebruikte brandhout, de rustperiode tussen twee baksessies, ... Vandaag beschik je wel over een handig hulpmiddel om de temperatuur te achterhalen, want een infraroodpyrometer kan op afstand de oppervlaktetemperatuur meten. Zulke meters zijn online te koop bij handelaars in horecabenodigdheden. Als je zo'n meter koopt, kies er dan eentje die tot minimaal 700° kan meten.



STOKEN VOOR BROOD

Voor brood kan je de meeste ovens in principe warmstoken in één uur, maar dan zit de warmte nog niet diep in de stenen. Bij onvoldoende warmteopslag daalt de temperatuur ook weer vrij snel. Het brood krijgt dan wel een goede korst, maar is binnenin niet gaar. Zeker een grote oven stook je minstens twee uur of langer rustig, zodat de temperatuur dieper in de bakstenen kan doordringen. Gebruik je de oven maar af en toe, dan kan je hem best daags tevoren al een uurtje opstoken om het meeste vocht eruit te krijgen. Wie zijn oven meerdere dagen na elkaar gebruikt en continu bakt, moet na de eerste bak wel nog bijstoken, maar de oven haalt dan altijd sneller de gewenste temperatuur en de warmte kruipt almaar dieper in de stenen. Bij regelmatig gebruik van de oven moet je tussen elke bakbeurt uiteindelijk altijd maar min-

der of zelfs niet meer bijstoken. De warmte blijft dan almaar dieper opgeslagen in de bakstenen en dat zorgt ervoor dat zelfs bij een lagere aanvangstemperatuur de gaartijd voldoende lang is om een goed doorbakken brood te krijgen. Met de steeds betere restwarmte kan je na het broodbakken dan nog voor taart en koekjes 'van eigen deeg' gaan.

Voor het stoken zelf gebruik je kurkdroog hout. Te vochtig hout herken je aan een sissend en fluitend geluid tijdens het branden.

HOE BEGIN JE ERAAN?

Maak vooraan in de oven, op ongeveer 20 cm, in het midden een vuurtje met een beetje schaafkrullen of papier. Laat het vuur rustig op gang komen. Als dat vuur goed brandt, kan je er takken bijleggen. Als de punten van de vlammen buiten de ovenmond komen, schuif je het vuur 10 cm naar achter met het rakelijzer. Telkens als de vlampunten opnieuw bij de ovenmond verschijnen, duw je het vuur een beetje dieper in de oven. Luchtstroom is belangrijk voor een goede verbranding, maar die luchtstroom is bij aanvang meestal niet zo groot. Daarom is het belangrijk dat de ovenvloer goed vrij blijft. Zo geraakt er altijd verse lucht tot bij de vuurbasis.

Hoe beter het vuur brandt, hoe meer je het voedt met hout. Gooi de takken in kleine bosjes in het vuur, maar steek niet te veel hout ineens in de oven, want dan krijg je een onvolledige verbranding en te veel rookvorming.

Als je de vuurhaard eerst enkele keren naar achter hebt geschoven, breid je de vuurlijn ook naar links en rechts uit. Zo krijg je een ringvuur en brandt er uiteindelijk hout over de hele rand van de oven. Nu zie je vanaf de rand over heel de lengte van de oven mooie lange vlammen ontstaan, die langs het gewelf lopen. Ze 'likken' als het

De temperatuur testen

Tijdens de Eerste Wereldoorlog verschenen in België tal van brochures, kookboeken en culinaire gidsen met tips en adviezen over de oorlogskukken. Ze gaven een antwoord op de uitdagingen van de voedselschaarste. Zulke publicaties gaan soms in op de bereiding van brood en reiken oplossingen aan om het broodrantsoen te vermeerderen, bijvoorbeeld door maïsbloem, gekookte rijst of aardappelpuree aan het deeg toe te voegen. In *De voeding gedurende den oorlogstijd: eenige keukenrecepten, eenige recepten voor huishoudkunde*, uitgegeven in 1917 door de Nationale Commissie voor de Uitbreiding der Huishoudkunde, gaat de auteur, naast de receptuur, ook dieper in op het bakproces: 'De oven moet goed verwarmd zijn zoodanig dat zijne wanden ter wit uitzien. Om zich te verzekeren dat de oven warm genoeg is, werpt men er een handvol meel in; dit meel moet roosteren en niet in vlam schieten. Men steekt er de broodkluiten in en men maakt hem dicht; 5 minuten later opent men hem, om de kleur der brooden gade te slaan, en volgens dat deze kleur min of meer sterk is, wordt hij geopend of gesloten'.

“

Sommige stokers kiezen ervoor om de oven nooit met een natte dweil te reinigen om de ovenvloer te sparen.”

ware het gewelf en komen op het hoogste punt van de oven samen om daar de rook naar buiten te sturen. Zo’n vuur met vlammen die zo lang mogelijk in de oven blijven, warmt de oven gelijkmatig op.

De hogere temperatuur doet de luchtstroom in de oven nu zodanig toenemen dat er geen extra hout meer nodig is. Je ziet overal in de oven gloeiende kolen. Spreid ze met het rakelijzer over de vloer uit en keer ze regelmatig om. Zo verhit je de vloer, want tot nu toe is daar alleen maar koude lucht overheen gestroomd.

Je kan de oven ook opstoken door een sinaasappelkistje met fijn aanmaakhout aan te steken met een aanmaakblokje. Als dat goed brandt, kan je het meteen tot helemaal achteraan in de oven duwen.

Bij het begin van het stookproces zet het roet zich af op de stenen die nog koud zijn. Zo krijg je zwarte roetafzetting op de ovenkoepel. Zodra de temperatuur stijgt en de oven na zowat anderhalf uur ongeveer 250° haalt, brandt dat roet vanzelf weer op. Als de ovenkoepel wit kleurt, is de oven klaar om – vrij van roet – brood te bakken. Als perfecte broodbakker heb je ook precies op dit moment je deeg klaar. Is dat deeg toch nog niet voldoende gerezen, hou het vuur dan wat langer aan de praat en laat de oven niet afkoelen tot je deeg klaar is.

Is de oven warm en het deeg goed gerezen, haal dan de kolen en de as met een rakelijzer uit de oven en vang ze eventueel op in de asbak of doofpot. Je kan de gloeiende kolen ook naar de zijkanten van de oven duwen en ze daar voort laten smeulen. Daarna reinig je de

VUUR EN ZUURSTOF

Hout kan enkel branden als er ook zuurstof bij kan. Alle hout dat achter een vuurhaard belandt, zal niet ontbranden. Gooi dus zo weinig mogelijk hout achter het vuur. Zeker bij een eerste poging zal je waarschijnlijk merken dat er veel hout niet tot ontbranding is gekomen, omdat het verkeerd in de oven lag.

HET VUUR TEMPEREN

Als de oven te hevig brandt, kan je het vuur snel temperen door bijvoorbeeld een brandende tak dwars vooraan in de ovenmond te leggen. Dat belemmert de instroom van verse lucht en de oven gaat onmiddellijk minder hevig branden.

vloer. Je veegt resterend fijn stof en as uit de oven met een stokdweil of kokosborstel die je even hebt ondergedompeld in een emmer water en nadien weer goed hebt uitgeschud. Hou de emmer in je buurt. De borstel kan beginnen te gloeien of in brand schieten. Sommige stokers kiezen ervoor om de oven nooit met een natte dweil te reinigen. Zo willen ze de ovenvloer sparen, want de temperatuurschok bij contact met kouder water doet de ovenvloerstenen ‘schrikken’ en dat kan zorgen voor kleine barstjes in de vloer.

Nadien moet je de ovenwarmte schatten. Ervaren bakovengebruikers doen dat met de hand, maar je kan net zo goed een thermometer gebruiken of enkele trucjes toepassen. Al is geen van de drie methoden onfeilbaar.

Een thermometer moet in het midden van de ovenruimte hangen en heeft doorgaans een tijdje nodig om te weten hoe warm het is. Dat is kostbare tijd, want de temperatuur in de oven zakt snel. Echte kenners doen het

anders. Ze strooien een beetje bloem over het midden van de ovenvloer uit en kijken hoe dat reageert. Wordt de bloem na 5 seconden zwart, dan is de oven te heet en kan je hem met gesloten deur nog even laten afkoelen. De warmte zal dan nog wat verder in de stenen kruipen. Wordt de bloem na 40 seconden nog niet bruin of rood, dan is de oven niet warm genoeg en moet je bijstoken. Dat betekent dat je helemaal opnieuw moet beginnen. Begint de bloem na 10 seconden te bruinen, dan is de oven volledig klaar en kan je hem volledig vullen. Begint de bloem na 20 seconden te bruinen, dan kan je er al enkele broodjes in bakken, maar mag je hem nog niet volstoppen. De oven is niet warm genoeg om zoveel brood ineens te bakken.

Zit de oventemperatuur juist, dan schuif je de broden er met de ovenpaal in, snel en mooi geordend. Hoe sneller dat gebeurt, hoe beter het is, want hoe langer de oven-deur openstaat, hoe sneller de oven afkoelt.

ZICHT HOUDEN OP HET BAKPROCES

Duw bij het bakken van pizza’s de kolen nooit enkel naar achter, want dan heb je geen zicht meer op het bakproces en een aangebakken pizza is uiteraard zonde.



STOKEN VOOR PIZZA

Een oven opstoken voor pizza kan met minder precisie gebeuren. Pizza wordt immers met open vuur gebakken. Het vuur blijft dan in de oven, terwijl de pizza bakt. Zodra de oven volledig witheet gestookt is, volstaat het om vuur en kolen naar één kant te vegen. Kuis nog even de vloer en het bakken kan beginnen. De ideale temperatuur voor een pizza is ongeveer 450 graden. Dan bak je een pizza in amper 90 seconden. Maar de temperatuur is niet zo belangrijk bij pizza. Is de oven kouder, dan bakt de pizza gewoon wat langer.

BAKOVENS EN FIJN STOF

Bij een verbrandingsproces rijst de vraag naar de schadelijke uitstoot van fijn stof. We willen natuurlijk niet dat het stoken van een bakoven het milieu schade toebrengt. Als je hout verbrandt, moet de uitstoot van schadelijke stoffen tot een absoluut minimum worden beperkt. Het rendement van het verbrandingsproces – of de verhouding tussen de ingaande houtenergie en de uitgaande nuttige energie – is daarbij heel belangrijk.

Tal van wetenschappelijke studies wijzen uit dat het rendement van houtverbranding in een open haard amper 10% haalt. De overige 90% van de warmte gaat door de schouw verloren. Bovendien maakt men enkel gebruik van de stralingswarmte en wordt er geen warmte opgeslagen.

Het stookproces in een bakoven verloopt helemaal anders. Het is perfect te vergelijken met dat in een tegelkachel, waar het rendement juist zeer hoog ligt. Gedurende twee uur stook je tegen hoge temperatuur met een optimale verbranding. Daarna recupereer je een hele dag de warmte uit de steenmassa van de tegelkachel. Het rendement ligt rond de 80%. Het proces is gelijkaardig in een bakoven: gedurende maximaal 2 uur wordt er gestookt op hoge temperatuur om daarna gedurende de volgende 15 uur de opgeslagen warmte te gaan gebruiken. Het rendement van een bakoven ligt dus juist zeer hoog: met een klein volume hout en zeer weinig uitstoot van schadelijke stoffen recupereer je enorm veel warmte.

Ook inzake CO₂-uitstoot doet een bakoven het goed. Algemeen wordt aangenomen dat hout verbranden CO₂-neutraal is. Bij de verbranding van hout komt immers maar evenveel CO₂ vrij als wat het hout tijdens zijn actieve leven heeft opgenomen aan CO₂. Critici stellen dat vandaag meer hout wordt verbrand dan dat er bomen kunnen bijgroeien, maar voor houtgestookte bakovens geldt dat niet, omdat men voor het stoken van een bakoven meestal gebruikmaakt van snoei-hout. Dat reduceert het houtbestand niet.



De lemen bakoven van jeugdhuis Sojo in Kessel-Lo wordt ingestookt. (dl,kj)

MILIEUVRIENDELIJK STOKEN

Let heel goed op je manier van stoken om de uitstoot van schadelijke stoffen tot een absoluut minimum te beperken!

- **Maak het vuur aan met licht hout.**
- **Gebruik liefst geen of anders ecologische aanmaak-blokjes.**
- **Stapel het hout in tentvorm: klein hout onderaan en groter daarbovenop.**
- **Zorg voor voldoende luchttoevoer.**
- **Gebruik droog hout met 15 tot maximaal 20% vocht: het rendement daalt pijlsnel, als het hout niet voldoende droog is. Dan verbrand je meer hout, stook je langer en komen er meer schadelijke stoffen vrij.**
- **Stook zeker geen verlijmden platen, gevefd, verduurzaamd of behandeld hout.**

GEREEDSCHAP EN STOOKHOUT

Om een bakoven op te stoken heb je een klein beetje gereedschap en vooral geschikt stookhout nodig.



Alternatieven voor stookhout

HISTORISCHE WEETJES

Om te stoken werd in de eerste plaats hout gebruikt en dan vooral dunner, snel brandend snoeihout. Het hout kwam van hak- en snoeihout van bossen, houtkanten en knotbomen op perceelsranden. Het werd ofwel ter plaatse tot houtskool verwerkt ofwel tot takkenbossen bijeengebonden. Takkenbossen maakten het makkelijker om hout te vervoeren en te stapelen, maar het was ook een verhandelbare eenheid. Takken waren indertijd immers geen afval, maar een kostbare brandstof.

Onze voorouders stookten in de bakoven vaak op wat beschikbaar en goedkoop was: van mooie bossen eikenhout over bramen, haagscheersel, vlaslemen, brem, gedroogde hopranken, aardappelloof tot zelfs helmgras. Zo vermeldt de Veurnse kroniekschrijver Pauwel Heinderyckx (1633-1687) hoe tijdens de Franse invallen omstreeks het midden van de 17de eeuw de arme lieden het helmgras plukten voor het stoken van hun broodovens en zo de verstuiving van de duinen in de hand werkten. Een beschrijving uit 1931 van de ‘folklore van het broodbakken in West-Brabant’ luidt: ‘Het vuur wordt aangestoken met een wisch korenstroo en rijshout, en dan heet men voort met scheiren (zijtakken van hopstengels), gekloven kortelingen, afgedankte hopstaken, spaan-

deren. Boerkens die geen houtkant staan hebben, gebruiken droog patatenkruid, gedroogde hopranken en tuiers, zaadstroo, sloorstekken en lemen’.

In de Kempen werd er veel den gestookt en de armste mensen moesten zich met dennennaalden behelpen. Als de brandstof al invloed op de smaak zou hebben, dan was die overweging in elk geval niet bepalend voor de brandstofkeuze!

Marcel Crijns (†1927) herinnerde zich in 2013 nog hoe men in de heidestreek van de Kikbeekvallei in Opgrimbie vóór WOII is overgeschakeld van het gebruik van oude heide naar het gebruik van dennenhout om de bakoven te stoken. ‘In mijn vaders tijd gebruikten ze oude heide om brood te bakken. Maar dat was te veel werk. Zeker toen ze grotere ovens zijn gaan bouwen. Met dat hout was het gemakkelijker. We moesten heel fijn hout hebben. En dan gingen we naar het bos. De dennen waren groen boven, maar de onderste takjes waren dood. Die dorre takjes trokken we daarvan af. En daar stookten ze de bakoven mee om brood te bakken. Om brood te bakken gaat niets boven dennenhout. Daar zit een soort sap in en dat gaf een geur. En die geur zat in dat brood. Dat gaf een smaak. En die smaak die kunnen ze met niets namaken’.

Veel gereedschap heb je niet nodig om een oven te bedienen en veel ervan kan je makkelijk zelf maken of via het internet bestellen.

De ovenraket is een lange metalen stok met aan één kant een houten handvat. Het andere uiteinde is in een soort haak geplooid. De ovenraket gebruik je om stookhout op de juiste plaats te duwen. Als de oven warm genoeg is, trek je de kolen met de raket uit de oven.

De kolen vang je op in een metalen bak. Traditioneel werd daarvoor een doofpot gebruikt: een afsluitbare metalen bak waarin de kolen konden doven. De uitgedoofde kolen dienden dan weer als meststof in de moestuin, want niets ging verloren. Vandaag volstaat een kruiwagen en een emmer water als blusmiddel.

Wil je brood of pizza rechtstreeks op de ovenvloer bakken, dan wil je uiteraard dat die ovenvloer netjes is. Gebruik daarvoor een ovendevel. Vroeger ging het echt om een devel dat rond een lange stok was gewikkeld. Vandaag is het veel efficiënter om te werken met een kokosborstel, bevestigd aan een bezemsteel.

Het allerbelangrijkste gereedschap is de ovenpaal of pizzaschep. Wat vroeger een platte houten plank aan een lange stok was, is tegenwoordig verkrijgbaar bij handelaars in horecamateriaal als een inox pizzaschep. Erg handig om alle soorten gerechten in en uit de oven te schuiven.

STOOKHOUT

Om de oven te stoken werd traditioneel dun snoeihout gebruikt, dat voorts geen enkel nut had. Dikker stookhout had men immers nodig om te koken en het huis te verwarmen. Dun hout heeft het voordeel dat het snel en hevig brandt en dat is ideaal voor een bakoven. Dat dunne snoeihout sprokkelen en samenbinden was vroe-

ger een hels karwei dat vooral in de winter plaatsvond. Vandaag kunnen we het ons veroorloven om ook dikker stookhout te gebruiken voor de bakoven, maar om de oven goed op temperatuur te krijgen blijft snoeihout onmisbaar. Gebruik dus nooit alleen maar dik hout.

Als brandstof neem je droog snoeihout met een dikte van minder dan 5 cm. Eik, beuk en haagbeuk zijn het best geschikt, omdat ze veel hitte en weinig rook geven. Andere gebruikte houtsoorten zijn berk, wilg of populier. Rijshout, zoals vingerdikke takken of twijgen van knotbomen, kan je op een lengte van ongeveer 80 cm kappen en tot een bundel van zowat 30 cm diameter goed samengeperst opbinden tot takkenbossen of mutsaards. Dunne twijgjes tot 5 mm dik helpen om snel vuur te krijgen. Dikkere (tot 5 cm) zorgen voor een gelijkmatige en trage opbouw van de warmte.

Droog hout heb je dus echt nodig om de bakoven op een efficiënte manier te stoken. Brandhout met maximaal 15 tot 20% vochtigheid geeft het hoogste technische rendement en een schone verbranding. Daarvoor moet je rekenen op een droogtijd van ongeveer twee jaar voor loofhout. Voor dik hout kan de droogtijd zelfs oplopen tot 5 jaar. Voor een optimaal droogproces stapel je het hout of de takkenbossen op een droge ondergrond en op een plaats waar de wind langs zoveel mogelijke kanten door het hout kan blazen. Bedek de houtstapel, zodat regenwater er geen vat op heeft en er dus geen bevochtiging of schimmelvorming is. Met de restwarmte van de bakoven kan je ook takkenbossen laten drogen. Steek na het bakken een takkenbos in de oven en laat die drogen tot de volgende stookbeurt.

TAKKENBUSSELEN

Vroeger sprokkelde men in de winter hout in het bos. Dat werd samengebonden tot takkenbossen om het gemakkelijk te kunnen vervoeren. Men noemde dat ‘takkenbusselen’. Vandaag gebruiken we meestal snoeihout uit de tuin en kunnen we ons de moeite van het takkenbusselen besparen. Maar we gaan toch graag even in op de techniek ervan, want een takkenbos binden vergt technische kennis en vaardigheid. Voor een regelmatige bos moeten de takken even lang zijn. Je kapt de takken op lengte met een kapmes. Een takkenbos bind je ook stevig bijeen. Een te los gebonden bussel valt immers uiteen, want tijdens het drogen krimpt het hout. Lange tijd bond men een takkenbos samen met een wis, een dunne soepele twijg. De vezels van de wis draaide men samen om zo een oog te maken aan een uiteinde. Het andere eind werd door dat oog gestoken en vastgelegd. Later werd de wis vervangen door veel duurdere staaldraad.

Om de takken goed samen te drukken alvorens je ze bindt, bestaan er verschillende technieken. De eenvoudigste en misschien wel de meest toegepaste, is het binden voor de voet. Je legt een touw, wis of ijzerdraad rond de takkenbos. Met de voet duw je de takkenbos samen en met het touw trek je het geheel tot een bussel. Om meer kracht te kunnen uitoefenen en de takkenbos steviger te kunnen samenbinden, kan je een bindpaard of een takkenbospers gebruiken. Bij beide toestellen zorgt hefboomwerking voor krachtwinst. Boeren en houthakkers maakten zelf hun bindpaarden. Ze waren vaak een mooi staaltje van creatief knutselwerk! Van bijvoorbeeld een gevorkte boom of een gerecupereerde keukentafel maakte men een onderstel en daarop werden de te binden takken tussen steunen gelegd. Met behulp van een hefboom bracht men dan een ketting of staalkabel onder spanning om de bos te binden. Daarna kon men de hefboom losmaken. Een takkenbospers was eerder het werk van een smid. Daar zorgde de hefboom rechtstreeks voor de druk op de takken. Bindpaarden waren meestal licht genoeg om gedragen te worden tot op de plaats waar geknot of gekapt werd.



Om een takkenbos te maken kan je ook gebruikmaken van een takkenbospers of bindpaard. (mot)

**Interesse om zelf zo'n
bindpaard te bouwen?
Je vindt een handleiding op
www.mot.be**



“

Vroeger sprokkelde men in de winter hout in het bos. Dat werd samengebonden tot takkenbossen om het gemakkelijk te kunnen vervoeren. Men noemde dat ‘takkenbusselen’.”

LEREN BAKKEN

Op verschillende plaatsen in Vlaams-Brabant kan je praktijkkennis opdoen over hoe je brood bakt in een houtgestookte oven. Een kleine greep uit het aanbod ...

Het Museum voor de Oudere Technieken (MOT) in Grimbergen biedt workshops aan:

BAK-DOE EN BAK-DOE MET ZUURDESEM

Workshops voor volwassenen en kinderen vanaf 6 jaar, zowel beginners als gevorderden. Je leert er stoken, deeg kneden en opbollen, takkenbossen binden, de broodjes met de ovenpaal in de oven ‘schieten’ en ten slotte het versgebakken brood uit de oven halen.

ATELIER BROOD

Workshop voor lager onderwijs, inclusief lesmateriaal, hele dag. Op een actieve manier maken leerlingen kennis met de hele weg van graankorrel tot brood. De dag begint met een kort bezoek aan de tentoonstelling ‘Inleiding Atelier Brood’ in de schuur bij de Liermolen. Dan gaan de kinderen zelf aan het werk. Ze zaaien, dorsen en wannen. Ze malen graan tot meel in een nog werkende watermolen. Ten slotte maken ze hun eigen deeg. Ze laten het rijzen en bollen het op tot kleine broodjes die ze bakken in een houtgestookte oven. Er bestaat ook een ingekorte variant van een halve dag voor kleuters en groepen met kinderen.



De Gemeente Dilbeek organiseert broodbaksessies in de Pedemolen.

BROODBAKSESSIES IN DE PEDEMOLEN.

Achter de watermolen staat het bakhuis met zijn bakoven. Op sommige maaldagen worden er gratis bakdemonstraties gegeven. Met versgemalen meel, water, gist en zout wordt er brood gebakken zoals in grootmoeders tijd. De oven wordt met houtbussels gestookt. Naast volwassenen zijn kinderen vanaf 8 jaar welkom. Schoolgroepen uit kleuter- en lager onderwijs kunnen de molen bezoeken op aanvraag. Het programma van een halve of een hele dag dompelt de kinderen onder in de werking van de watermolen en de steenbakoven.

ACHTERAAN IN DEZE PUBLICATIE VIND JE DE NODIGE CONTACTGEGEVENS.

AAN DE SLAG MET JE BAKOVEN: DEEL JE ERFGOED!

Om je ervaringen over de bouw, de restauratie of het gebruik van je bakoven met anderen te delen, kan je zelf initiatief nemen of deelnemen aan een bestaand project.



Een voorbeeld van een workshop: 'Mysterieuze streekproducten in de Ruisbroekmolen'. (II)



De bouw van een gemeenschappelijke bakoven op 'De Koer' bij de Brugse Poort in Gent. Buurtbewoners verdiepen zich in het bakkerserfgoed en delen verhalen en recepten.

Je hebt natuurlijk de traditionele lezingen, expo's, brochures, gidsbeurten of infoborden. Maar je kan er ook voor kiezen om je bakoven samen te gebruiken of hem te laten gebruiken. Heb je bijvoorbeeld al eens gedacht aan een leerrijke bakactiviteit voor kinderen of jongeren? Of organiseer eens een workshop of een demo over stook-, kneed- en baktechnieken. Het geeft je de kans om de opbouw en de werking van je bakoven uit de doeken te doen, maar je kan er ook tal van initiaties aan koppelen: fruit drogen, kruiden gebruiken, hout kappen, takkenbossen binden of een rakelijzer smeden, bijvoorbeeld.

Betrek zeker ook je burens, je vrienden en je familie bij je bakovenbelevens. Samenwerken rond gezonde voeding zorgt voor meer wederzijds begrip tussen landbouwers, molenaars, bakkers en burgers. Heb je er ooit al aan ge-

dacht om een baknetwerk op te zetten in je streek? De ideale manier om kennis en materiaal uit te wisselen!

Ook initiatieven zoals Erfgoeddag, Open Monumentendag, De Week van de Smaak, de Dag van de Trage Weg, de Vlaamse Molendag of de Nacht van de Geschiedenis bieden kansen om uit te pakken met je bakoven'experience'. Laat tot slot zeker je bakoven ook opnemen in de inventaris van het Museum voor de Oudere Technieken.

Bij de provincie Vlaams-Brabant kunnen de dienst Erfgoed en Monumentenwacht je helpen, als je vragen hebt over de openstelling van je bakovenerfgoed voor het publiek. Voor projecten van bovenlokaal belang kan je er ook een subsidie aanvragen (zie slotpagina's). Binnen het brede veld van erfgoed en cultuur vind je voldoende expertise

“

Samenwerken rond gezonde voeding zorgt voor meer wederzijds begrip tussen landbouwers, molenaars, bakkers en burgers.”

om je project inhoudelijk en logistiek beter en sterker te maken. Ga voor advies, kennis en ondersteuning te rade bij je gemeente, een erfgoedcel, een natuurvereniging of een heemkundige of historische kring. Misschien is er in je buurt ook een bakkersvereniging actief? Daar vind je doorgaans de nodige kennis over het gebruik van bakovens, over cursussen of workshops en over het bakken van streekeigen producten.

ACHTERAAN IN DEZE PUBLICATIE VIND JE DE NODIGE CONTACTGEGEVENS.

EFFICIËNT GEBRUIK VAN BAKOVENS

Als je dan zo'n schitterende bakoven in je tuin hebt staan, dan is het natuurlijk ook nog een kunst om hem op te stoken, zoals het hoort. En om hem zo optimaal mogelijk te gebruiken. Als je de tips hierna helemaal in de vingers hebt, kan het niet meer mislopen.

Na een stevige stookbeurt duurt het makkelijk nog twee dagen alvorens een bakoven helemaal afgekoeld is. De restwarmte geeft een waaier aan mogelijkheden. Hoe regelmatig een bakoven op- of bijgestookt wordt, hoe stabiel de temperatuur in de oven. Wie het eenmaal onder de knie heeft, kan een bakoven gebruiken als één van de belangrijkste warmtebronnen voor zijn dagelijkse voeding.

De grote truc bestaat erin om te weten welke gerechten wanneer in de oven kunnen gebakken worden. Om maximaal gebruik te maken van de restwarmte mag er geen tijd verloren gaan. Want tijd is ... warmte in dit geval. Het is dan ook best de gerechten al vooraf klaar te maken. Want zodra het ene gerecht uit de oven gehaald wordt, moet het volgende meteen de oven in.

Na een pizzafeestje, waarbij de oven verschillende uren gebrand heeft, is er enorm veel warmte opgeslagen in de bakstenen. Ideaal om rosbief te bakken. Steek de rosbief van ongeveer een kilo met wat vocht en ajuin in een gietijzeren ketel met deksel in de oven en laat een uurtje garen. Dien op met 'pekes en ekkes' ofwel wortelen en erwten. De ideale boerenkost.

Als de temperatuur tot ongeveer 250° gezakt is, is het tijd om brood te bakken. Het vraagt een beetje timing om het brood net op tijd klaar te hebben, zodat het net goed gerezen is als de oven op temperatuur is.

Na brood is het de beurt aan lekkere fruit- of groentetaarten, quiche bijvoorbeeld.

Om morsen bij het inovenen te vermijden worden de taartbodems pas in de oven met spijs gevuld. Daarvoor gebruik je een pollepel met lange steel.

Hoewel er nu al enkele uren verstreken zijn sinds de laatste stookbeurt, is de oven mogelijk nog steeds warm genoeg voor een stoofpotje. Geef het voldoende tijd, zodat alles op een lage temperatuur kan garen en de ingrediënten hun smaak maximaal kunnen vrijgeven.

Zelfs de volgende dag is er nog voldoende warmte voor een laatste gerecht. Snij hard fruit zoals peren of appels in dunne plakken van maximum 1 cm en leg ze rechtstreeks op de ovenvloer. Enkele uren later zijn ze gedroogd. Ze bewaren makkelijk enkele weken.

Het allerlaatste gebruik van restwarmte is eentje dat we enkel nog kennen uit de geschiedenisboeken. Omdat warmte heilzaam is voor reumapatiënten, kropen oudere mensen naar verluidt graag in de bakoven wanneer de temperatuur dat toeliet. Alle testen in die richting zijn op eigen verantwoordelijkheid.

Uit het leven gegrepen

HISTORISCHE WEETJES

In het kader van een breed historisch boerderijonderzoek maakte Klaas Uilkema in 1922 een bijzondere serie opnames van een vrijstaande bakoven op het erf van een boerderij in Borger, Drenthe, Nederland. De foto's leggen het hele proces van broodbakken in een authentieke lemen bakoven vast: van het opstoken van de oven met takkenbossen tot het uithalen van het brood. Het primitieve oventje dat op enige afstand van het huis op het erf lag, bestond uit hoefijzervormig gemetselde muurtjes met een koepelvormige afdekking van leem met plaggen.



Bewoners tonen het resultaat van het gebruik van de bakoven. Foto van Klaas Uilkema, 12 september 1922, Collectie Rijksdienst voor het Cultureel Erfgoed, SHBO-F-KU146-2168.

MEER INFO

www.vlaamsbrabant.be/erfgoed
Dienst erfgoed
Provincieplein 1 - 3010 Leuven
016 26 74 76
erfgoed@vlaamsbrabant.be
Beleidsverantwoordelijke
gedeputeerde Tom Dehaene
016 26 70 22
kabinet.dehaene@vlaamsbrabant.be

COLOFON

‘Bouwen om te bakken. Bouw, gebruik en restauratie van bakovens’ is een uitgave van de provincie Vlaams-Brabant.

Auteurs: Dirk Lembrechts, Steven De Waele en Nicolas Mazeure
Met dank aan Gerrit Van den Dries, Koen Wisse, Hilbrand De Vuyst en Wenceslaus Mertens (Reizend Bakhuis), Sofie Dumont, Harald Gastmans, Sarah Lemke, Tine Bollen, Alain Goublomme, Bokrijk, Mia Ackaert & Hendrik Mesuere, en zovele anderen.
Eindredactie: Luc Vander Elst (Woestijnvos gcv)

Vormgeving: Kris Smets, dienst communicatie, Provincie Vlaams-Brabant
Verantwoording illustraties: CVW Carlo Van de Walle dilbeek Gemeente Dilbeek DL
Dirk Lembrechts docu bokrijk Documentatiecentrum Bokrijk FVP Frank Van de Putte GVD Gerrit Van den Dries HG Harald Gastmans JS Jan Selleslags KJ Kaat Jans KVP Koen Van de Perre KW Koen Wisse LD Luc Daelemans LDB Luc De Backer LDW Linda De Wit LL Lander Loeckx MOT Museum voor de Oudere Technieken MOWA Monumentenwacht Vlaams-Brabant OB Okke Bogaerts PDK Piet De Kersgieter RB Reizend Bakhuis RS Ralph Sommerfeld SDW Steven De Waele SG Stef Gilissen (e.a.)
Verantwoordelijke uitgever: Provincie Vlaams-Brabant, Provincieplein 1, 3010 Leuven
Wettelijk depotnummer: D/2018/8495/30
ISBN: 9789082624915
Druk: drukkerij Steylaerts

MET DANK AAN...

Voor deze publicatie konden wij een beroep doen op de medewerking van heel wat eigenaars van bakovens, maar ook op andere erfgoedsspecialisten en mensen of diensten die gepassioneerd zijn door ons erfgoed. Wij danken iedereen die op een of andere manier een bijdrage heeft geleverd voor dit lijvige werk over bakovens.

Ook enkele auteurs hebben vanuit hun expertise bijgedragen. Zo danken we:

- Gerrit Van den Dries, ovenbouwer op rust, voor zijn inspirerende en belangeloze inzet om dit project tot een goed einde te brengen.
- Alain Goublomme, voorzitter van het Molenforum Vlaanderen, voor zijn bijdrage aan het onderdeel ‘van akker tot bakker’. Voor meer informatie: lees het themanummer ‘Molenstenen malen het beste meel ter wereld’ van het tijdschrift *Vlaamse Molens*, 11/2, 2017.
- Mia Ackaert en Hendrik Mesuere voor de bijdrage over de fijnstofproblematiek bij houtkachels. Meer informatie is te vinden op www.zonnearc.be en in de brochure Lievens W. en Decoene H., *Houtkachels en fijn stof: hoe zit dat?*, 2017. Voor de ruime problematiek van stoken met hout: Mytting L., *De man & het hout*, 2015. Dat men stoken met hout net omwille van het milieu moet aanmoedigen, wordt verdedigd op www.woodheat.org->Wood Burning & The Environment.
- Harald Gastmans voor zijn deskundige uitleg bij De Superette in Bokrijk en Sarah Lemke en Tine Bollen voor de hartelijke ontvangst daar.

Een authentieke bakoven bouwen en erin koken is de ideale manier om mensen te verbinden ... met elkaar, maar ook met het ambacht, de natuur en de productie van hun eigen voedsel. Het is de vurige start naar het herontdekken van oude technieken die verrassend hedendaags zijn. Niets is heerlijker dan op een zonnige zomerdag zelfgemaakte pizza's in een bakoven klaar te maken. Of samen met vrienden en burens je eigen brood te bakken.

'Bouwen om te bakken' is een uitnodiging om samen de vele mogelijkheden van een bakoven te herontdekken. Naast traditionele bakovengerechten zoals zuurdesembrood ontwikkelde Sofie Dumont enkele recepten met een moderne twist. Focaccia met witte pens, pizza zonder tomatensaus of gebakken paté. Het kan allemaal.

Dit boek is ook een praktische handleiding voor het gebruik, de bouw of de restauratie van authentieke bakovens. Aan de hand van een gedetailleerd stappenplan kan iedereen aan de slag. Ervaren ovenbouwers en -gebruikers delen al hun kennis en expertise. Oude technieken zijn aangevuld met hedendaagse inzichten om de werking van zo'n oven te perfectioneren.

Heb je een bestaande bakoven die je wil gaan gebruiken of wil je een volledig nieuwe oven bouwen? Dit boek is er voor iedereen die aan de slag wil gaan. Of misschien ben je meer het romantische type en fantaseer je over hoe het leven rond de bakoven er vroeger aan toeging? Ook dat kom je te weten aan de hand van getuigenissen van mensen die de tradities beleefden.

Veel lees- en bouwgenot en vooral: smakelijk eten!
Dirk Lembrechts



VLAAMS-
BRABANT

