

Het stoken van een broodoven van leem

Het principe van het stoken van een oven met lemen vloer en wanden is: De oven moet zo lang gestookt worden, dat de vloer en wanden zo warm zijn, dat als de broden erin worden gedaan, er genoeg warmte in de vloer en wanden zit om de broden goed gebakken te krijgen. Want, voordat de broden in de oven komen is het vuur eruit gehaald.

Benodigheden:

- takkenbossen
- droog niet te dik hout, mag wel lang zijn
- een houten stop om het trek gat boven af te dekken
- een houten blok om de voorkant af te dichten
- wat leem om tochtgaten goed af te dichten
- een schep om een as kuil te graven voor de oven
- een trekstok om hete as uit de oven te trekken in de as kuil
- een natte doek aan een stok om de bodem enigszins asvrij te krijgen
- een sliet om de broden in de oven te laten glijden, en er ook uit te scheppen..
- een handje graan om de hitte te testen

Stap voor stap:

Stap 1: Stop de oven vol met takkenbossen voor het aanmaken van het vuur en steek ze aan.

Er zijn landen waar alleen met takkenbossen wordt gestookt. Nu ook nog. Takkenbossen fikken goed en geven veel hitte, maar zijn snel uitgebrand, dus je moet er altijd bij blijven.

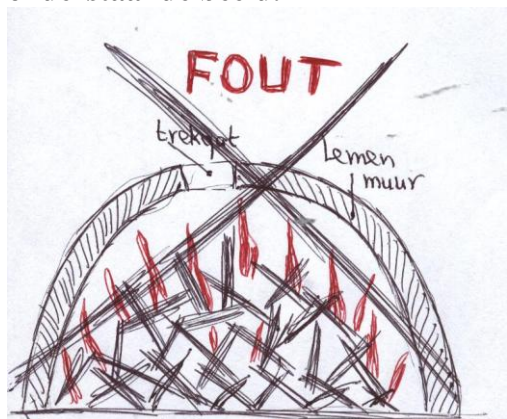
De ervaring in het Historische Openlucht Museum Eindhoven (nu EindhovenMuseum) is, dat vooral met educatieve groepen dat geen optie is, want je moet de oven wel 2 uur stoken.

Trouwens, er gaan heel wat takkenbossen door, voordat de oven opgestookt is, en wie maakt al die takkenbossen??



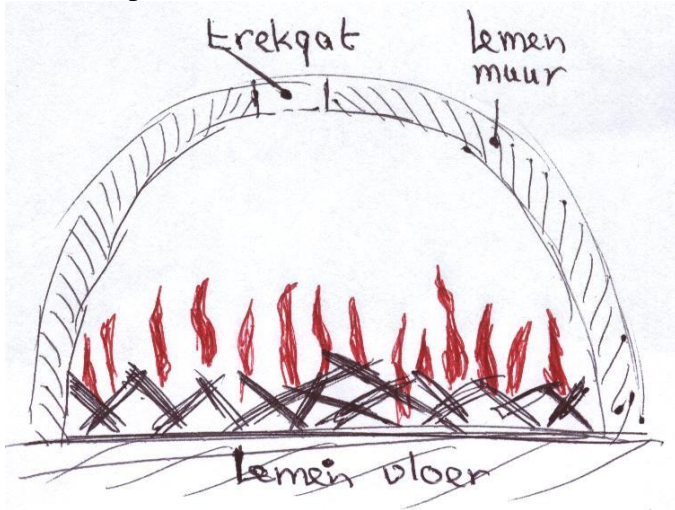
Stap 2: Dus in ons museum begonnen we al gauw met wat dikker hout te stoken.

LET OP: Maak niet de beginnersfout. Als je veel hout op elkaar in de oven stopt, dan krijg je het onderstaande beeld.



Op deze manier wordt de bodem niet heet. Het vuur is er veel te ver van af.

Doe het op onderstaande manier.



Het vuur is nu steeds ongeveer even ver van de bodem, en omdat de vlammen naar boven gaan, wordt de bovenwand ook heet genoeg.

Dus je bent steeds bezig het hout, dus het vuur, egaal te verspreiden over de bodem.



Stap 3: Laat na ongeveer 2 uur de oven uitgloeien



Stap 4: Graaf nu een as kuil, vlak voor de oveningang

Stap 5: Schuif met de schuiver (van hout of van ijzer) de hete as in de kuil, blus dat met wat water en gooi de kuil dicht met de aarde die eruit kwam. Dat moet goed gebeuren, want je moet op die plek staan om de broden in de oven te doen en de deur dicht te smeren.



Stap 6: Maak nu de stok met verse takken eraan vast en veeg daarmee de vloer asvrij.
LET OP: Het moeten verse takken zijn anders staan ze meteen in de fik. De oven is gloeiend heet.
Uit gemakzucht deden we het ook wel eens met een stok met een natte dweil. Die dweil kan je dan vaak schoon maken in een houten emmer, of de rivier.



Stok met verse takken

Stap 7: Doe nu de prehistorische temperatuurtest. In het midden van de ovenvloer gooi je een handje graankorrels en je begint langzaam te tellen. Begin met twintig en dan verder, dan lijkt 1 telling ongeveer 1 seconde. Na 10 tot 14 tellen moeten de graantjes gaan springen (net zoals mais springt in een hete pan).

Dan is de temperatuur ongeveer goed. Springen de graantjes bij 6 tot 10 tellen, dan is de oven te heet. De verse takken aan de stok steek je even in de sloot of in een emmer water en je veegt de vloer van de oven wat natter, dus kouder. Doe de temperatuurtest nog een keer.

Stap 8: Pak nu de **sliet**. Doe op de sliet wat meel, dan glijden de broden er wat makkelijker vanaf. Leg daar de geknede, gerezen broden op en schuif de broden zo ver mogelijk achter in de oven met een flinke ruk van de sliet op de bodem. Zijn alle broden in de oven, zet dan een aardewerken potje met water bij de broden op de bodem.



Stap 9: Doe nu het **houtenblok** op het **trekgat** en de **grote houten klos met handvat** voor de **opening van de oven** en smeer de kieren goed dicht met geknede leem. Want alle warmte die nu in de oven zit is nodig om de broden goed te krijgen.



Na ongeveer 20 – 30 – 40 minuten zijn de broden klaar. Dit is “Fingerspitzengefühl.”

Stap 10: Zet de lege broodbakken voor de oven. Open de voorkant en kijk naar de kleur van de broden. Zijn ze goed bruin, dan zijn ze klaar en haal je ze er uit met de sliet. Zijn ze nog te wit, doe dan snel de oven weer dicht en kijk een poosje later nog eens.



De oogst van een kindergroep.

Goed gerezen, iets te donker, maar goed te eten.



TIP: Als de broden steeds een iets te harde korst hebben, probeer dan bij de broden een kommetje water te zetten op de bodem van de oven. Het wordt dan binnen in de oven iets vochtiger en dat kan helpen. (Een tip van een oude bakker).



De beroemde broden van Tanna tijdens het leefexperiment. Zij had een goede feeling en ze kneedde ze zo goed dat ze altijd goed rezen..



TIP: Hoe kleiner je brood is, hoe meer korst je hebt in verhouding. Wij kozen voor iets grotere broden zoals deze van Tanna. Met een klein bolletje brood heb je in verhouding veel meer harde korst. Vlechtbrood is ook wel goed. zie onderstaande foto.



Anneke Boonstra