

24.1.9.2 De Tandoor(i) of tan(d)yr

Een andere vorm van een lemen broodoven wordt in Samarkand in Oezbekistan gebruikt: een in de grond verzonken bijenkorfvorm met houtvuur op de bodem (tegenwoordig ook gas). Langs de ruime rookopening aan de bovenkant worden de broden met natgemaakte bodem tegen de zijwand geplakt. De bakker duikt hiervoor flink gekleed (en haren bedekt) tegen hitte en brandgevaar half door het rookgat. De hitte wordt geregeld door op vuur en broden water te vernevelen met een petfles water met gaatjes in de dop, en het rookgat met een nat tapijtje af te dekken. Het is een taai brooddeeg, versierd met stempels en zwart en/of wit sesamzaad. Het is rond, met de vorm van een hondendrinkbak. Het geheim om het te laten kleven tijdens het bakken lijkt gewoon water te zijn. Het deeg wordt daarvoor op een met stof beklede (halve) bolvorm (kom) gedrukt. 📖

En het lijkt na 30 minuten toch makkelijk uit de oven te krijgen met een soort lange steelpan, een stok met een mandje aan, en/of 2 lange staken, gebruikt als een barbecuetang.

Men beweert dat het brood lang houdbaar is, zelfs tot 3 jaar. Na nat maken en opwarmen zou het nog prima smaken.

Oppervlakte en energie efficiënter benutten

Als we een kleine lemen oven maken met een vloer van 60 x 120 cm kunnen daar 2 rijen van 4 = 8 broden van 20cm in. Stel dat de koepel een halve buis is en je daar ook brood tegen plakt. Die meet dan 30 x 3,14 = 94cm (x120). Daar kunnen 4 rijen van 4 broden op. Plus 8 op de bodem maakt 24 stuks. Als we de buis rechtop zetten kunnen er 8 rijen van 4 of 32 broden in. Je kan dus op minder vloeroppervlakte met evenveel energie of warmte 4x meer brood bakken!

*♪ We hebben van water en lucht, de twee essentiële biotopen
waarvan alle leven afhankelijk is, wereldwijd
een vuilnisbak gemaakt.
Jacques Yves Cousteau*