

24.1.10 Zelf je brood bakken

De nodige bakwarmte wordt op 3 manieren benut: door geleiding (📖 van de bakvloer), door convectie (📖 circulatie door stijgende warme lucht) en door straling (📖 van de koepel).

'Bannetons' of (gevlochten 📖) rijstmandjes worden gebruikt om het deeg in te laten rijzen. Leg er een met meel bepoederd doek in, zodat je het brood er makkelijk uitkrijgt. De mandjes gaan uiteraard niet mee in de oven, maar tekenen een mooie afdruk in de korst.

Ik laat brood altijd in een bakvorm of op een bakplaat rijzen. Dat is makkelijker om ze in de oven te schieten. En dat vermijdt dat door de schokken van de manipulatie het deeg terug 'invult'. (De door gisting er in gevormde gassen ontsnappen, en het volume daalt.) Een lage taartvorm of blikken bakplaat kunnen al volstaan.

Als je brood zonder bakblik de oven inschiet, bewaar dan genoeg tussenruimte zodat ze bij het verder rijzen niet tegen elkaar gaan plakken. We noemen het inschieten omdat het brood op een soort grote, platte lepel staat, een (rond) plankje of plaat aan een lange steel. Hiermee kan je tot achter in de oven. Het schieten is de snelle voorwaartse en dadelijk daarna terugtrekkende beweging waardoor het deeg van de lepel afschiet op de ovenvloer.

Je ziet zo'n schep nog wel gebruiken om pizza's in en uit hout gestookte ovens te krijgen. Een **ovens Chop** 📖 werd ook paal genoemd (van het Frans pale (roeiriem, schoepbord) naar het Latijn pala (spade, schop)).

De lucht in de oven wordt verwarmd door de stralingswarmte van de wanden van de afkoelende oven. Dit betekent dat brood wordt gebakken in een oven die steeds koeler wordt.

Je kan in de oven voor de deur een rij sintels laten liggen. De opstijgende hitte werkt als een soort deur zolang de echte deur open is om brood in de oven te zetten. De meestal vrij losse deur kan worden afgedicht met leem of oude kranten.

Ik zet ook een schaal water in de oven. Vochtige lucht geleidt de warmte beter. (Denk aan een sauna.) En als de lucht vochtiger is zal het brood minder vocht aan de lucht afgeven, en dus minder uitdrogen.

Een groot roggebrood kan wel 1,5 tot 2 uur tijd nodig hebben om doorbakken te zijn. Na het bakken van brood is de oven nog heet genoeg om vlaai, broodjes, pizza... te bakken. De warmte kan je dus nog een tijd benutten, ook vb. om voedsel of kruiden te drogen.

♪ 'Zeg Jansen, rookt jouw paard?' 'Nee.' 'Dan staat je stal in brand!' Theo Bergsma

De broodkorst mag stevig en hard zijn. Als je er op klopt moet het hol klinken.

Ons brood werd op roosters gelegd om af te koelen, en een of twee keer met water (melk of ei kan ook) ingestreken om de korst te laten glanzen. Brood liet men meestal een dag rusten voor het te eten. Dat verbetert de smaak. (Tegenwoordig zouden sommigen dat al 'oud brood' durven noemen.) Daarna kon het in een grote ketel koel en donker gemakkelijk een week bewaard worden. Uiteraard werd er alleen afgesneden wat opgegeten werd: brood tegen de borst, en met het broodmes boterhammen er af snijden.

Leg het hout voor de volgende stookbeurt in de oven. Zo is het laatste werk van de oven zorgen voor een vlotte start bij de nieuwe bakbeurt. Het hout is dan prima droog, en ligt al klaar. (Het teveel haal je er uit natuurlijk.)

Potbrood 📖 is brood zoals het door de boeren- kolonisten in Zuid-Afrika werd gebakken in een gietijzeren pot met deksel (ook bekend als een Dutch oven 📖) in een kuil in de grond. Onder, rond en op de pot worden hete (houts)kolen en sintels gestrooid. Het is nog steeds populair op een braai (barbecue).

De Dutch oven is een zware gietijzeren pot met een hengsel (en vroeger ook 3 pootjes) die boven breder is dan aan de bodem. Voor het eerste gebruik moet hij grondig en heet gereinigd en ingevet (of geolied) worden.

Hout gestookte ijzeren broodoven

Na de gemetselde oven hadden we een ijzeren broodoven. Twee horizontaal draaibare ijzeren wielen met vuurvaste stenen, daarrond een mantel. Er onder een kleine stookruimte. Rond de mantel nog een tweede. De ruimte tussen beide mantels was de schoorsteen, die langs boven de rook afvoerde. Met regelklep en thermometer. Een hele vooruitgang. En er was veel minder hout nodig.

♪ 'Hoor je mij ooit klagen?' 'Nee.' 'Dat komt omdat je nooit luistert!'

♪ Nu bij 3 broden: een halve rozijn gratis!!