

het stoken van de bakoven

Terwijl het gevormde brooddeeg aan het rijzen is, wordt de oven aangestoken en opgewarmd. Dat duurt ongeveer een half uur tot één uur afhankelijk van de grootte van de ovenruimte.

brandstof

Als brandstof neemt men snoeihout van zo'n 1-3 cm dikte. Eik, beuk en haagbeuk blijken het best geschikt te zijn omdat ze veel hitte en weinig rook geven. Andere gebruikte houtsoorten zijn den, berk, wilg of populier. Vroeger werd evenwel elke lichte brandstof die in de streek beschikbaar was, aangewend zoals stengelafval van vlas, gedroogde hopranken en aardappelloof. Gebruik nooit geschilderd of behandeld hout. De gassen zijn schadelijk.

werkwijze

Men plaatst een eerste takkenbos dwars in de oven op één of twee stukken (gekloofd) hout van zo'n 5 cm dikte. Onder de takkenbos wordt wat stro (of krantenpapier) aangestoken. De brandende takkenbos wordt dan met het rakelijzer (rakelijzer maken) verder naar achter geduwd. De volgende takkenbossen worden er tegenaan geschoven. De ovenmond wordt eventueel afgesloten terwijl de takkenbossen verbranden tot gloeiende kooltjes.

Vervolgens worden de kooltjes met het rakelijzer naar de zijkanten van de oven geschoven. Op die manier wordt de ovenvloer overal gelijkmatig opgewarmd. De oven wordt gestookt totdat de temperatuur 200-250° bedraagt, d.i. totdat de hemel van het ovengewelf een witte kleur heeft. Daarvoor zijn, afhankelijk houtsoort, de grootte van de takkenbossen en van de oven, vier tot acht takkenbossen nodig.

Om te testen of de oven op temperatuur is, waren er verschillende middeltjes. Soms werd er een brood in de oven geplaatst waarin een korenaar stak. De korenaar moest bruin worden, kleurde hij zwart dan was de oven te heet.

Men kon ook in de oven spuwen: als het speeksel in de lucht verdampte, was de temperatuur te hoog; verdampte het niet onmiddellijk wanneer het viel, dan was de oven niet warm genoeg.

Men kon ook een pluim in de oven steken: als de pluim verschroeide dan was de oven goed warm. Soms werd een stuk papier in de oven gestoken: vloog het papier onmiddellijk in brand, dan was de oven te heet. Nog anderen strooien een beetje bloem op de bakvloer aan de ovenmond. Werd ze zwart, dan was de oven te warm, bleef ze wit, dan was hij niet warm genoeg. Ze moet onmiddellijk rood worden.

Tegenwoordig zijn er speciale oventhermometers die men in de oven kan aanbrengen.

Het bepalen van de juiste oventemperatuur is voor een groot deel een kwestie van "feeling" en ervaring.

Verschillende factoren kunnen het stoken beïnvloeden, zoals de buitentemperatuur, het gebruikte brandhout, de rustperiode tussen twee baksessies enz.

Als de oven heet gestookt is, dan worden de kolen en de as met het rakelijzer uit de oven gehaald en eventueel opgevangen in de doofpot. Men kan de gloeiende kolen ook naar de zijkanten van de oven duwen en daar verder laten smeulen. Voor het inschieten van het brood wordt de ovenvloer gereinigd met een natte stokdweil.