



Geurig vers brood uit de steenoven

Heel Holland bakt taart, maar lekker ouderwets gebakken brood is minstens zo lekker. Alleen de geur al. Elke eerste zondag van de maand hangt dat heerlijke boeket van vers gebakken brood bij De Refter in Ubbergen. In een hout- of steenoven, op hout gestookt, ontstaat hier een streling voor de smaakpapillen.

Overal op het platteland staan de bakovens nog. Beter bekend als bakspieker of bakhuis. Bij de boerderij, maar ook in veel dorpen zijn ze te vinden; in originele staat of mooi gerestaureerd. In boerderijen, woningen en bakkerijen zitten ze ook ingebouwd. Sprokkelhout in de oven, de brand erin, as eruit en deegstukken erin. Op de hete steen groeien die uit tot ferme broden. Tot in de jaren vijftig is er zo gebakken.

Sissende steen

Steen is niet 'zomaar' een vloer voor het deeg. Steen beïnvloedt het bakresultaat. Vocht uit het deeg trekt in de poreuze steen, de steen geeft dit sissend terug en door deze uitwisseling ontstaat een karakteristieke smaak. Zo moet echt brood proeven. Zo'n nagebouwde steen- of houtoven staat sinds twee jaar op het terrein van De Refter, een voormalig klooster tussen Nijmegen, de Waal en de Duitse grens. Maarten Delwel en Marc Fokker, twee bewoners van De Refter, en bakker Arend Heijting sloegen daarvoor de handen ineen. De bakker en Maarten hadden al eens een steenoven gebouwd. Marc droomde ervan om ooit ook zoiets ambachtelijks te bouwen. Toen de drie op een avond bijeen zaten en het woord houtoven viel, was het duidelijk: dat doen we op het terrein van De Refter. Het moest een halfrond exemplaar worden.

Afvalstenen en cement

Bakker Arend had thuis nog een aantal tapse stenen van zijn vorige oven. De rest komt van een Waalstrand naast een steenfabriek; daar lagen allerlei afvalstenen om de oven mee te bouwen.

Een kwestie was de keuze van het cement. In het gangbare, sneldrogende cement zitten aluminiumdeeltjes. "Leek ons niet echt lekker in het brood", oordeelde het drietal. Uiteindelijk vonden ze een geschikte soort zonder aluminium: de HS 150 van Gouda Refractories.

Stoken elke keer anders

Voordat er gebakken kan worden in een nieuwe oven, moet alle vocht eruit. Een maandlang hielden de mannen een vuurtje brandend. Toen brak de eerste bakdag aan: zondag 3 januari 2014. Hoe zou het brood worden? Het stoken hadden ze nog niet helemaal onder de knie. Twee uur bleek te kort. Tegenwoordig stoken ze ongeveer drie uur.

Marc, meestal de stoker, geeft aan dat het elke keer anders is: "Regen of droog, warm of koud, vochtig of droog hout, het zijn allemaal factoren die van belang zijn bij het stoken. Ik vergelijk het vaak met zeilen: je kunt niet precies zeggen hoe je aan de overkant komt, wel dát je er komt. Het hout dat we verstoffen is snoeihout van eigen terrein en daar zit geen kwaliteitskeurmerk op. Ook wat dat betreft is het improviseren."

Dweil over de bakvloer

Een oven stoken is één, om er goed brood uit te krijgen is twee. Behalve bakker Arend ontfermt ook bakker Jan van der Veen zich daarover. Lekker brood, leert de ervaring, heeft tijd nodig om te rijzen. Daarom maken ze het deeg voor de zondagse bakdag al op zaterdagmorgen en laten ze het rusten in de koelkast. Op zondagmorgen nemen ze alles mee naar de oven die inmiddels op temperatuur is. Terwijl zij met de hand de verschil-



De oven is op temperatuur, het vuur kan eruit.



Voor het bakken gaat eerst een natte dweil over de bakvloer.



Meel in de oven strooien om te checken of de temperatuur goed is.

Tekst:
Ineke Berentschot*
Foto's:
Theo Rombout, Andrea
Gulickx

*Ineke Berentschot is een expert op het gebied van ambachtelijk brood. Ze deelt haar kennis op de site www.wiebaktmee.nl en heeft verschillende boeken geschreven, waarvan Nachtbrood het bekendste is.

i.berentschot@kpnplanet.nl

lende soorten deeg tot allerlei broden vormen, trekt Marc rond tien uur de asresten uit de oven en gaat er een natte dweil over de bakvloer om hem schoon te maken.

Om te weten of de oven heet genoeg is, strooien ze er wat meel in en kijken ze hoe snel dat verkleurt. Arend: "We tellen langzaam tot tien. Is het meel zwart, dan is de oven te heet. Er zijn echter ook thermometers. Onder de vloerstenen, op een diepte van acht centimeter, is er één ingebouwd. Betrouwbaarder is de frituurthermometer die ze na het inschieten door de deur prikken. Bij het begin van het bakken staat deze meestal op 240 graden.

Harde korst met smaak

Het eerste dat de oven in mag, zijn enkele platen kaas-uienbrood en mueslibolletjes. Baktijd ongeveer 12 minuten, ovendeur een klein beetje open. Dan bakt het grote brood. Een natte jute zak rondom de ovendeur zorgt ervoor dat deze goed afsluit. Bovendien geeft het stoom in de oven. Het brood bakt 45 minuten. Na 30 minuten wordt elk brood bekeken. Als ze te donker lijken, verplaatsen de bakkers ze naar de buitenrand. Houtovenbrood of bakkerij-ovenbrood. Maakt het echt zoveel verschil? Wel degelijk, zegt bakker Arend: "In de houtoven krijgt het brood méér en een hardere korst. Het geeft extra smaak."

Na het brood volgen koek of cake: oventemperatuur 180°. Tenslotte bij 160° nog koekjes. Dat allemaal op de warmte van die ene keer stoken.

's Middags neemt Maarten de fakkel over. Hij brandt de oven een uurtje en maakt intussen pizza's. Wie dat wil, kan een stoofpotje in de oven komen zetten. Als de laatste pizza gebakken is, zit er nog steeds enige warmte in de oven. Ook die benutten de ovenbakkers. Maarten stopt de oven vol hout. Dat kan dan alvast drogen voor de volgende sessie.

Helemaal Zen

Is er een boterham te verdienen met de oven? Geen van de bouwers heeft ook maar enige ambitie in die richting. Bovendien, als ze een ovenbakkerij beginnen, moeten ze ineens aan allerlei regels voldoen. Nee, dan zitten ze veel liever in een paar oude stoelen naar hun huisje van Waalstenen te kijken. Naar de gloed van verbrande takjes en takken, naar het narijzen van het deeg en het bakken van het brood. Ze wachten, zitten en maken af en toe een geintje. Het is totaal niets hoeven. Zen! Laat het vooral zo blijven 🍀



Kijk voor broodrecepten op
www.naaber.nl/broodbakken

Kom kijken!

Iedere eerste zondag van de maand gaat de oven aan. Iedereen kan komen kijken en eventueel een brood of ander baksel kopen. Vanaf 16.00 uur is er een rondleiding voor belangstellenden. Opgeven via kantoor@derefter.nl

Tienduizenden jaren oud

Al meer dan 30.000 jaar bakt de mens brood. Een steen in het vuur, die gloeiend heet maken en daarop een stukje papperig deeg leggen. Zo maakten de mensen in de oudheid de eerste broden. Nou ja, broden. Het waren meer platte, dikke koeken gemaakt van een papje van gestampte graankorrels, gemengd met bloed of gesmolten vet. Zo'n 3.500 jaar geleden ontdekten de Egyptenaren dat je luchtiger brood kon bakken, als je een restje van het

papje een dag liet aanzuren en dan aan het deeg toevoegde. Veel later bleek dat andere gegiste producten - zoals restanten van bier - het deeg ook lieten rijzen. Zuurdesem is de voorloper van gist dat pas zo'n 200 jaar in gebruik is. Het open vuur waarin het brood aanvankelijk werd gebakken, heeft geleidelijk plaats gemaakt voor hout- of steenovens. Te beginnen met een kom die over het baksel werd geplaatst. Daaruit is de oven gegroeid.

In de gaten houden of de baksels niet te doorbakken worden.



De vloerbroden kunnen de oven uit.

