



BAKKEN IN BAKOVENS

In Moorslede staat nog een authentiek **bakhuis** waar sinds meer dan 100 jaar brood, koekebrood en taarten worden gebakken. Germana Vannevel en Firmin Vandermersch vormden de laatste generatie die intensief gebruik maakte van het bakhuis. Zij stookten de oven warm met hout (wilgenbussels) van op de boerderij. Om de juiste temperatuur te bekomen en om de asse van de ovenvloer te verwijderen werd de oven gedweild. Hiertoe werd de dwell in een vlakbij gelegen poel gedompeld. Elke week was er één bakdag, de dag waarop het brood voor de ganse week gebakken werd.

Nadat het bakhuis in onbruik geraakte vanaf de jaren '70, werd het in 2019 gerestaureerd. Brood bakken op deze manier is heel **intensief**. Het gebeurt niet meer wekelijks, maar een tiental keer per jaar wordt beoogd. Net als vroeger wordt de oven nu terug warm gestookt met hout dat van de boerderij afkomstig is. Het stoken gebeurt in de achterste helft van de oven. Is het plafond van de oven wit, dan is deze warm genoeg. Het verkoolde hout wordt dan over de ovenvloer verspreid en tenslotte weg gerakeld in de 'doofpot'. Nu wordt getest of de oven niet te warm is, door een beetje bloem in de oven te gooien. Kleurt de bloem zwart, dan is de oven nog te heet. Er wordt enkele keren gedweild tot de ovenvloer op de juiste temperatuur is. De dwell wordt echter niet meer in de poel gedompeld, zoals vroeger, maar gewoon in een emmer water. In de tussentijd heeft het deeg tijd gekregen om te rijzen. Eens de oven op temperatuur en uitgedweild is, moeten de broden vliegensvlug in de oven 'geschoten' worden met de schieter (een platte schep met een lange steel). Er mag geen warmte verloren gaan. Na een 40-tal minuten bakken is het ambachtelijk brood klaar om uit de oven te worden gehaald.

De **restauratie** van het authentieke bakhuis gebeurde door Wenzel en Hilbrand van het '[Reizend Bakhuis](#)', een onderneming die gespecialiseerd is in de restauratie van bakhuisjes.

Meer weten over bakovens?

Lees het boek: [Bouwen om te bakken](#).

LEMBRECHTS, D., DE WAELE, S., MAZEURE, N. (2018). *Bouwen om te bakken*. Bouw, gebruik en restauratie van bakovens. Provincie Vlaams-Brabant.

En kijk op '[Red de bakovens](#)' van het MOT

Beeld: Brood bakken in het bakhuis van Moorslede | © Martin Devriendt



INZENDER

Mieke Vandermersch
Hoeve Vandermersch
<http://www.facebook.com/boerendochter.be>



LOCATIE

Pauweldreef 7
8890 Moorslede



PERIODE

een tiental keer per jaar



THEMA

Natuur en landbouw
Eten en drinken



TREFWOORD

[#natuur](#) [#landbouw](#) [#eten](#) [#ambacht](#) [#vakmanschap](#)