



# HOVEBROOD BAKKEN



Kees Verwaard - Hovebrood bakken

Op het museumplein van 't Grom staat een authentiek bakhuis. De bewoners van de Midzeelhoeves bakten er het jaar rond hun broden. Met de hand gekneet en met hout warm gestookt tot bijna 300°C. Elke eerste zondag van de maand houdt 't Grom die traditie in stand door opnieuw broden te bakken met oude granen in de leemoven.

Sinds 2018 bundelt 't Grom de krachten hiervoor met erkend ambachtsman Marc Van Eeckhout van Broodnodig.be. Net als ons houdt Marc ervan om te werken met oude graansoorten en erfgoeddrassen. Kwaliteit staat voorop.



## INZENDER

Maarten Jacobs  
't Grom  
<http://www.tgrom.be>



## LOCATIE

Midzelen 25 a  
2860 Sint-Katelijne-Waver



## PERIODE

van 7 april 2019 tot 3 november 2019  
Maandelijks



## THEMA

Eten en drinken  
Ambacht, vakmanschap en techniek



## TREFWOORD

[#eten](#) [#ambacht](#)