

Det är med stor glädje bagaren lär sig hur sin egna vedeldade bakugn fungerar. Brödets skorpa blir hårt och aromatiskt med mycket smak av veden och de upphettade stenarna. Det skänker också en tillfredställelse att göra något på ”gammalt sätt” utan modern utrustning eller elektricitet. Men främst sitter vinsten i den fantastiska smaken.

Det finns många modeller av vedeldade ugnar men det som här kommer att redogöras för är den sortens murade, gammeldags ugn som våra far- och mormödrar bakade i.

Har man turen att flytta till ett torp eller en gård där en sådan ugn finns måste den förstas provtryckas först. Rökanalen är kanske tilltäppt eller sprucken. Det vanligaste problemet med gamla ugnar är djupa sprickor i murbruket på ugnens insida. Dessa bör tätas och då kan man också passa på att jämna till golvet i ugnen så att det blir slätt nog för eventuell pizzabakning i framtiden.

När ugnen är redo för användning så byggs en brasa i dess mitt. Undvik att elda med ved från barrträd då dessa sprätter mycket och ger mindre energi än björk, asp eller ek. Ekved bör blandas ut med annan ved från lövträd då värmen annars kan bli för intensiv för ugnens murbruk. Vilken vedsort som bör användas för bästa smak kan jag inte svara på. Det är en smaksak men personlig favorit är just ek. Äppelträd och al ger också mycket smak.

Tänd och låt luckan stå på glänt. Underhåll denna brasa och låt den brinna rejält. Luckan stängs efterhand men inte helt om det saknas ett litet lufthål bredvid huvudluckan. Hur lång tid det tar innan man kan baka är oerhört svårt att säga. Det beror naturligtvis på ugnens storlek, draget i rökanalen samt vilken ved som används. Min ugn, som är ca 130 cm djup och knappt 100 cm bred, tar ca 1,5 timme att få så varm att man kan baka tunnbröd och knäckebröd. Bröd som bara behöver bakas i max fem minuter. Ska jag baka större bröd med längre baktid behöver jag elda i en timme innan. Här får man prova sig fram hur just ens egna ugn fungerar.

När ugnen verkar redo rakas veden bort till ugnens bakkant. Ställ vedträna på rad mot väggen och skrapa i ugnens mitt med en stålborste på skaft. Därefter kan man fukta en trasa eller handduk, som man inte är rädd om, och trä den över stålborsten. Gnugga igen för att få bort allt sot. Redo för bakning. Det spelar ingen roll vilket bröd du än tänker baka; allt som kan bakas i elektrisk ugn kan bakas i vedugn. Det gäller bara att komma underfund med eldningstider och var i ugnen bakverken ska placeras.

Ett tips vid bakning av limpor är att börja baka dem på plåt som ställs in i vedugnen. Är det för varmt i ugnen behöver limporna vändas tidigt för att de inte ska bli brända. Har man lagt dem direkt på stenarna är skorpan på brödets botten inte tillräckligt stabil för att flyttas. Degen fastnar i stenen och limpan kan spricka. När man lärt sig sin ugn och dess temperatur lägger man in brödet direkt på stenarna. Man bör då

jäsa bröden i korg eller dylikt med skarven (verket) på brödet uppåt. Man vänder sedan korgen över mjölad bakspade och placerar in dem i ugnen.