

Bouwen om te bakken is een uitgave van de provincie Vlaams-Brabant en kwam tot stand in nauwe samenwerking met het Museum voor de Oudere Technieken (MOT). Het bevat ongeveer 250 rijkgeïllustreerde pagina's. Auteurs: Dirk Lembrechts (Dienst Erfgoed - Monumentenwacht, provincie Vlaams-Brabant), Steven Dewaele (MOT) en Nicolas Mazeure (Dienst Erfgoed, provincie Vlaams-Brabant)

**Kostprijs: 15 euro**

**Bestellingen en evenementen:**  
[www.vlaamsbrabant.be/bakovens](http://www.vlaamsbrabant.be/bakovens)



# BOUWEN OM TE BAKKEN

Een boek vol  
tips om een  
bakoven te  
restaureren of  
zelf te bouwen.

Met enkele  
lekkere gerechtjes  
en een vleugje  
geschiedenis.



Vlaanderen telt duizenden vergeten bakovens. Voor wie van authenticiteit houdt, beginnen die stukjes erfgoed nu aan een tweede leven. Een bakoven restaureren en gebruiken is de ideale manier om mensen te verbinden ... met elkaar, maar ook met het ambacht, de natuur en de productie van hun eigen voedsel. Het is de vurige start naar het herontdekken van oude technieken die verrassend hedendaags zijn. De warmte en gezelligheid van een opgestookte bakoven brengt mensen weer samen. Niets zo gezellig als samen met vrienden of familie brood of pizza's te bakken.

Wie vroeger zelf geen bakoven had, schoof zijn brood bij in de oven van zijn burens in ruil voor een deel van het brood. Vandaag hebben we genoeg aan elkaars gezelschap. Met het aansteken van het vuur maken dagelijkse beslommingen plaats voor de grote vraagstukken des levens: Hoe hou je een vuur gaande in een bakoven? Welk hout is het meest geschikt? Wanneer is de oven voldoende warm? Hoe lang moet er gestookt worden? Hoe maak je het perfecte brood? Wiens pizza is de beste?

Bakovens zijn gebouwd met eenvoudige en natuurlijke materialen. Maar een goedwerkende oven vraagt ook een goed ontwerp en uitvoering. **In dit boek delen echte ovenbouwers en -gebruikers al hun kennis en ervaring.**



Bouwen om te bakken is in de eerste plaats een **praktische handleiding voor het gebruik, de bouw of de restauratie van authentieke bakovens**. Aan de hand van een gedetailleerd stappenplan kan iedereen aan de slag. Oude technieken zijn aangevuld met hedendaagse inzichten om de werking van zo'n oven te perfectioneren.

Nast traditionele **bakovengerechten** zoals zuurdesembrood is er ook plaats voor recepten met een moderne twist. Zo deelt topchef Sofie Dumont haar recepten voor focaccia met witte pens, pizza zonder tomatensaus of gebakken paté. Het kan allemaal.

Via leuke anekdotes en getuigenissen kom je ook alles te weten over **de geschiedenis van bakovens** en hun gebruik eertijds. Levendige vertellingen over hoe ze vroeger lief en leed deelden rond de bakoven. Vele handen maakten licht werk. Iemand leverde het stookhout aan, de vrouwen kneedden het deeg en de mannen stookten de oven warm. De broden van verschillende gezinnen werden samen gebakken.

Dit boek is een uitnodiging om samen de talloze mogelijkheden van een bakoven te herontdekken. Samen 'bouwen om te bakken'.