Forundringens have har i år fået en ny muret bageovn, der gør det muligt at lave brød på helt gammeldags manér. Det kræve lidt øvelse at fyre op i den, men vi har efterhånden eksperimenteret os frem til, at det bedste resultat opnås, hvis der fyres godt i ovnen i halvanden time, inden den skal bruges. Herefter kan den anvendes i et par timer på den rene eftervarme, eller der kan efterfyres.

Om du bager pizza eller brød, så bliver resultatet fantastisk. Det afhænger dog af, at du fyrer efter det, du gerne vil bage. Skal der laves pizza, kan ovnen tåle at være mere varm, end hvis der bages brød, der jo skal have længere tid.

Ovnen af bygget af skolens elever og særligt vores frivillige Adam fra Ungarn har brugt mange dages arbejde på at få den flotte ovn på plads. Den er beskyttet af et nyt bagehus, der skal sikre, at ovnen ikke ødelægges af fugt i løbet af vinteren.

Først fyres ovnen godt op

Her ses de sidste gløder, da brødet sættes ind.

Det er ekkomenende at sugge forbi og prøve ovnen, hvis brødet er ved at blive lidt sort.