

Det är veden som gör det

KVALITETSKRAV Att baka bröd i vedugn handlar om råvaror, kunskap, känsla – och rätt ved. Karin Lorin eldar inte sin bakugn med vad som helst.

Via en grusväg på Östgötaslätens vidsträckta fält kommer man till Maspelösa Boställe. Här driver Karin Lorin Boställets vedugnsbageri. När man kliver in omsluts man av doften av nybakat bröd som väl alla människor har en relation till. Kanske tänker vi på barndomen och mormors bullar eller hur god en nybakad, fortfarande ljummen smörgås kan vara.

Här kan gästerna slå sig ner i det pittoreska caféet med sin saliga blandning av udda stolar och tekoppar. Innerväggarna som är flyttade till caféet från en annan del av ladan är charmigt slitna. På sommaren kan man sitta ute i skuggan av gårdens stora lummiga lövträd.

VARJE DAGS BRÖDBAK förbereds kvällen innan. Karin väger upp fyrtio till femtio kilo björkved som hon lägger in i den stora bakugnen. Efter omkring två timmar har det brunnit ut och då stänger hon spjället. Klockan sex nästa morgon tömmer hon ugnen på aska och sätter in dagens första surdegsbröd, bullar och kakor.

Temperaturen ligger på runt 250 grader på morgonen för att



Knappast barkbröd – men veden spelar en viktig roll i Karin Lorins brödbak.

sedan avta och stanna på runt 200. Den påverkas av faktorer som vedens kvalitet och väder. Genom känsla och erfarenhet har Karin lärt sig att se på brödet när det är klart.

Och det är noga med veden

om brödet ska bli bra.

– Vi försöker mest att använda björkved. Den har ett bra energivärde och ger en lagom värme, berättar Karin.

Genom att alltid använda ett och samma trädslag blir det

lättare att påverka temperaturen och hålla den jämn.

– Veden får torka i två år för att uppnå det optimala energivärdet. Det är inga problem att hitta de 60 kubikmeter ved vi behöver per år. Den levereras kapad och kliven i containrar.

KARIN HAR INTE ALLTID varit bagare. Hon tröttnade på sitt arbete som agronom och skaffade sig praktik på olika hantverksbagerier. Hon har gått en del utbildningar i ämnet och kommit fram till att vedugnsbakat smakar bättre än elugnsbakat. Samtidigt är det lite av en affärsidé – vedugnseldat säljer.

– Jag levererar regelbundet till ett antal affärer och den företagspark som kallas Vreta Kluster. Bondens marknad är en viktig del i försäljning varje höst. Även privatpersoner hittar hit, främst under sina helgutflykter. De stannar till och äter vår hemgjorda soppa kokad på lokala råvaror.

PRECIS SOM DET KRÄVS en bra hantverkare för att göra ett gott bröd krävs det yrkesskicklighet att skapa den ugn som brödet ska baka i. Karins ugn är byggd av John Fischer. Med rätt konstruktion är chansen stor att kunden får med sig mer än bara en bit bröd hem – man får en hel upplevelse.

Text & foto: **MATTIAS WESTERBERG**

Prenumerera på **SKOGEN** – den oberoende skogstidningen

Helår

Ja tack! Jag vill ha elva nummer för 589 kr.

Prova på

Jag vill prova SKOGEN, tre nummer för bara 99 kr. (Gäller endast nya prenumeranter.)

Kampanjför: SKD

Namn _____

Adress _____

Telefon _____

E-post _____

PROVA PÅ!
99 kr
TRE NUMMER

SKOGEN
4 Vi får samma kaos som i svargrögan
GÖTT FÖR NYA SKOGSÄGROSLÄS
Hversynen riskerar rättssäkerheten
...det fattas över huvudet
...skogsgården "VI BYGGER
IN EN OTYDLIGHET I SYSTEMET
"Det kan slå mot äganderätt och effektivitet

Frankensjö – vi betalar portot

Tidningen SKOGEN
Svarspost 190 164 400
110 01 Stockholm

Priserna gäller inom Sverige och t o m 2016-12-31

Skicka in talongen eller gå in på skogen.se/skogenpren