



”Kakan tar med sig värmen ut ur ugnen” är ett återkommande uttryck bland äldre bagerskor. Varje kaka som gräddas kyles ned ugnshällen en aning. Håller man dessutom ett högt tempo hinner inte elden kompensera värmeförlusten. Då måste man se till att ha ordentlig eld på sidorna och emellanåt dra fram elden på hällen för att höja temperaturen.

## Grädda tunnbröd i vedeldad ugn

Ett stort ansvar vilar på den som gräddar tunnbrödet. För ett bra slutresultat krävs att gräddaren är uppmärksam på både ugnens temperatur och kakans beskaffenhet. Genom att först provgrädda en kaka får man en uppfattning om brödets karaktär och temperaturen i ugnen. Är resultatet som du önskar? Bra, då är det bara att sätta igång. Bli det inte som du har tänkt dig kan du söka svaret i felsökningsschemat på nästa uppslag.

Idag använder allt fler en digital termometer som mäter temperaturen med infrarött ljus för att ha koll på ugnsvärmen. Förr kunde erfarna bagerskor slänga in mjöl, papper eller sädeskorn på den varma ugnshällen och beroende på hur snart materialet tog färg eller antändes kunde de bedöma temperaturen. Om ugnen var alltför varm kastade man in grovsalt som är värmetrögt och har en avkylande effekt.

Det moment som nybörjaren ofta bävar inför är att skjuta in tunnbröds-kakan i ugnen med brödspaden. Det krävs ett rejält knyck för att dra tillbaka spaden utan att kakan följer med ut igen. Helst ska tunnbrödet ligga slätt på hällen. Eventuella veck gräddas

långsammare och ger brödet degiga ränder som inte gör någon glad. Ytterst få gräddar tunnbrödet på båda sidor i vedeldad ugn. På elektrisk håll är det däremot vanligt. Desto fler roterar kakan på den vedeldade hällen så att den gräddas jämnt.

En äldre metod att få tunnbrödet riktigt hårt och torrt är att bräcka det. När brödkakan är gräddad läggs den på galler, eller förr i tiden på halmbalar på golvet, för att svalna. När bakdagen är över skjutsas kakorna in i ugnen en andra gång för att gräddas en kort stund på eftervärmen. De får därefter svalna på galler igen och blir då helt igenom torra. Sådant bröd kan förvaras mycket länge.

Om brödet ska skäras eller vikas efter gräddning är en smaksak och styrs ofta av den lokala traditionen. I Dalarna till exempel, viks den runda tunnbröds-kakan först på mitten och sedan på mitten igen. Brödet hängs upp på en ställning med tunna stickor, ungefär som ett torkställ, för förvaring. I Ångermanland skärs ofta brödet till färdiga portionsbitar direkt efter att kakan tagits ut ur ugnen. På andra platser förvaras de hela hårda kakorna i särskilda brödtråg.