

Brödbak i storstugan. We bake bread in the main building. Wir backen Brot im Hauptgebäude.

Vi använder två baktråg till den stora degen som innehåller 19 liter vatten 24 kilo rågsikt, grovt rågmjöl, dinkelmjöl, grahamsmjöl, jäst och salt. Vi börjar elda en liten brasa i stenugnen dagen före bakningen, på bakdagen eldar vi i ca fem timmar. Sedan rakas glöden ut och ugnen rengöres med en tallruska innan de 24 brödkakorna sätts i bakugnen.









* * * * *