

Oven (constante verwarming)

Bij deze oven wordt er warmte toegevoegd tijdens het bakproces. Dit komt doordat het vuur niet **in** de oven plaats vindt, maar **eronder**. Hierdoor kun je de oven blijven verwarmen tijdens het bakken.

Als eerst maak je een gat. Hier bovenop leg je een rooster.



Op dit rooster leg je de speciale stenen. Deze stenen zullen geleidelijk warm worden en de warmte goed verspreiden.



Nu bouw je aan de zijkanten en aan de achterkant van de oven een muurtje met dezelfde stenen. Vervolgens maak je de bovenkant dicht. In dit geval met een ijzeren plaat.



De oven is nu klaar. Nu kun je er een vuurtje onder maken. Zodra je je baksel in de oven stopt kun je de voorkant van de oven ook dicht maken met dezelfde stenen zodat de hitte echt binnen blijft.

