

Underverk för bakverk



En stenskiva i din vanliga ugn gör underverk för bakning av matbröd och pizza. Granit eller kalksten spelar mindre roll, tar man bara hand om stenen har man glädje av den i många år framöver, skriver Peder Edvinsson, ugnsexpert och författare till bästsäljaren *Elda med vedspis*.

Sten är bra på att hålla värmen, och kyls inte ned som en plåt gör av en deg eller pizza. Och den kan användas omvänt, som kylare för mat och dryck. Lägg den bara i frysen ett par timmar före användning.

Det är värmen som lagras i stenen som gör skillnaden. Sätter man in en plåt med en deg kyler det ner ugnen, men en sten står emot värmeförändringen och ser till att temperaturen hålls jämn.

För ett matbröd är minuterna efter att degen kommit in i ugnen betydelsefulla. I det här läget ska gaserna som bildats vid jäsningsen utvidgas så att brödet reser sig, och då är värmen underifrån avgörande. Även om en plåt legat i ugnen under uppvärmningen kyls den ner av degen och den viktiga utvidgningsprocessen går sämre. För en pizza är förutsättningarna likadana, även om den behöver kortare tid i ugnen. Med värme underifrån börjar degen gräddas direkt – utan att påverkas av att tomatos, ost och annan topping till en början är kalla – och kanterna bubblar upp och blir luftiga och frasiga.

ATT BAKA PÅ sten är förstas nyhet. Forskning visar att man i Mellanöstern redan för uppåt 10 000 år sedan smetade ut klickar av en enkel gröt gjord på krossade korn och vatten och gräddade den till bröd på stenar som blivit heta i brasan. När ugnar utvecklades hängde stenhällen med. De här första ugnarna är ganska lika de vedeldade pizzaugnar, tunnbrödsugnar och andra traditionella svenska ugnar som används i dag.

Vilken sten man använde som ugnsbotten berodde mycket på vad som fanns i den trakt där man levde. I pizzans hemstad Neapel fanns lavasten från Vesuvius utbrott nära till hands. Den stenen tål höga temperaturer – en napolitansk pizza gräddas i upp till 800 grader och kan vara klar på under en minut. I norra Sverige kunde kalksten användas i bagarstugornas ugnar – vid 400 grader gräddas en tunnbrödsbaka på kring minuten – och de fungerar fortfarande.

I VÅRA VANLIGA elektriska ugnar bakar vi ofta på 225–250 grader och det gör att en baksten är ännu lämpligare att använda, i de här lite lägre temperaturerna märks gradfall mer.

Även om det inte är något krångel att använda en baksten finns det några saker man bör tänka på, oavsett om man väljer en sten av granit, kalksten eller täljsten. Stenen ska ligga i ugnen under tiden då ugnen värms, placera den på gallret eller en plåt. En kall sten som placeras i en het ugn kan spricka. Beroende på hur tjock



En baksten blir rejält het, så har du ingen bakspade är det bra att skaffa en. Tar du ut stenen löper du nämligen stor risk att bränna dig själv eller saker som kommer i närheten av stenen.

skivan är behöver den 20 minuter till en timme på sig för att bli genomvarm – det är just stenens tröghet i att växla värme man utnyttjar under bakningen.

En 3,5 centimeter tjock sten tar lite längre tid att värma upp, men den ger en stabilare temperatur (bra för stora bak). En sten med tjockleken 1,5–2 centimeter gör ändå sitt jobb. En tunnare sten är lättare att hantera, men också skörare. En lösning kan vara att ha två stenar som tillsammans bildar en större yta.

BAKSTENEN BEHÖVER INTE hanteras så mycket, den kan ligga kvar i ugnen när den inte används. Man behöver inte diska den, eventuella orenheter bränns bort under förvärmningen. Läger man aluminiumfolie över stenen kommer inte spill från annat åt den.

Skulle den ändå få spill på sig skrapar man bort det värsta med en degskrapa och torkar med en fuktig trasa när stenen kallnat. En polerad sten suger inte åt sig fett och är lättare att hålla ren, men en lite skrovligare yta gör gräddningen jämnare.

Vid bakning måste stenen ligga kvar i ugnen, tar man ut den löper man risk att bränna sig själv eller annat, så använd en bakspade. Med ett bakplåtspapper under degen eller pizzan är det enkelt att forsla över den till stenen. Efter några minuter kan man om man vill dra bort papperet.

EN BAKSTEN GER resultat direkt. Var inte rädd att dra på ordentligt med värme när du bakar jästa matbröd, pizza eller tunna kakor som tunnbröd och pitabröd – tid och värme är det man spelar med. ■



Stenen lyfter gräddningen till en ny nivå, oavsett om du brinner för pizza eller hembakat bröd. Bakande bloggare och ett ökat bakningsintresse under pandemin är två förklaringar till att efterfrågan växer.

Växande intresse under pandemin

– **VI HAR SETT ETT** ökat intresse för bakstenar, inte minst under pandemin. För många har bakstenen blivit det första mötet med ett stenföretag, säger Kai Marklin, ordförande i Sveriges Stenindustriförbund.

– Dessutom understryker bakstenen än en gång att naturens egna produkter ger bästa resultat.

Pernilla Lövgren, försäljningschef på Slite Stenhuggeri på norra Gotland, har också märkt hur intresset för bakstenar ökat under coronapandemin.

– Vi har levererat bakstenar i flera år, både till privatpersoner och återförsäljare. Vi exporterar även en del till i Finland. Bakstenarna görs ju av bitar som blir över, så det är ett bra sätt att se till att så mycket som möjligt av vår produktion kommer till användning.

– Det stora uppsvinget för bakstenar kom för några år sedan när Martin Johansson, som driver bloggen *Pain de Martin*, började skriva om hur han använde sin gotländska kalksten när han bakade. Han tipsade även om att man kan köpa sten direkt från stenhuggeriet.