

Des fours à pain en terre crue...



style préhistorique..

(diamètre sole 65cm.)

..ou plutôt ludique.

(diamètre sole 45cm.)



Ces fours sont réalisés entièrement à la main, et peuvent être de toutes les dimensions: grands, petits, larges ou longs, sculptés ou non. Ils seront utilisés à l'extérieur comme à l'intérieur, dans tous les cas ils doivent être à l'abri de la pluie.

Il est bon de garder à l'esprit qu'il vaut mieux allumer souvent un petit four bien conçu et consommer peu de bois, que de brûler beaucoup de bois dans un grand four une fois par an. Ceci constitue un gros avantage pour ce type de four.



Après la construction du socle et de la sole, un dôme servant de guide est érigé pour diriger la construction de la voûte.

La voûte est construite à l'aide d'un mortier de sable et terre stabilisé avec de la chaux aérienne.

On vient coller des patons les uns sur les autres...

Le défournement consiste à enlever le dôme par la porte afin d'accélérer le séchage.

Une couche de terre-paille viendra renforcée la voûte, et pourra même servir d'isolation si ce type de matériau est retenu.



Une couche de finition viendra prendre place.

Toutes les options sont possibles: cendrier, avaloir pour concentrer les fumées, adaptation de ce type de four à l'intérieur de sa maison.



Tout ceci pour finalement, parce que c'est bien le principal, manger des tartes, des pizzas, du pain, des gâteaux, des pâtisseries et bien d'autres plats comme des viandes ou poissons.

Bon appétit...