

CONTENIDOS

Prólogo, de Alan Scott	i
Siete razones para el barro	1
Prefacio(s)	3
Introducción	
El ciclo del pan	6
¿Por qué un horno de barro alimentado con leña?	7
Construir con tierra o ¿qué es el "cob"?	10
Cómo atrapar el calor	12
Hunde tus manos en la tierra	13
Experimentos: tres hoyos en el suelo	14
Un diseño sencillo, un horno mejor	18
Capítulo uno: Acondicionamiento del lugar, diseño, materiales y herramientas	
Ubicación	21
Tamaño del horno: meter el doble de hogazas en la mitad de espacio	22
Techado y otras opciones	23
Belleza, escultura, arte; tierra para construir: barro, mampostería y arcilla	24
Encontrar y probar un suelo arcilloso	25
Preparación: Materiales, herramientas, cantidades, listas	29
Capítulo dos: Pasos para un horno	
Paso uno: la base o los cimientos	39
Paso dos: aislamiento del suelo	41
Paso tres: hacer el suelo del hogar	44
Paso cuatro: pensando en una puerta	45
Paso cinco: hacer un molde de arena o darle forma al vacío	50
Paso seis: primera capa: densa "mezcla para el horno" para masa térmica	52
Paso siete: haciendo la abertura	57
Paso ocho: segunda capa: aislamiento	57
Capítulo tres: Cob estructural y otras esculturas	
Buena forma	59
Receta: "cob" tradicional o barro escultural y estructural	60
Barro o revocado final	61
Revoco de cal y otros revocados resistentes al agua y transpirables	64
Capítulo cuatro: Cómo usar vuestro horno	
1. "La madera para el horno" es el mejor combustible	67
2. Secad vuestro combustible	67
3. Usad palos pequeños	68
4. El fuego necesita respirar, dadle aire	68
5. Mejora de la combustión con una puerta	68
6. Aprender a estimar temperaturas	69

7. Empapad la puerta en agua	69
8. Retirad los restos del fuego	69
9. Limpiad el suelo del horno	70
10. "Empapad" el horno	70
11. Una prueba para determinar la temperatura de cocción	70
12. Meted vuestras hogazas	70
13. Ajustad el tiempo y la temperatura para adaptarlos a vuestras necesidades	71
14. Pizzas y cocinar con un fuego vivo	71
Haceos con un set de herramientas tradicionales para el horno	72
Capítulo cinco: Pan de masa madre ácida sencillo	
Pan artesanal e Introducción	75
Los cuatro pasos de Hannah para un buen pan y los principios para que os funcione	76
Capítulo seis: Principios de la combustión	
La metafísica del fuego	89
Eficiencia	90
Cómo actúa el calor en mampostería	91
Sacando el máximo provecho a la mampostería	93
Sobre chimeneas	94
Otros principios	96
Capítulo siete: Variaciones de horno	
Hornos móviles	98
Hornos comunales	101
Horno de dos cámaras	102
Hornos de arcilla (canadienses también)	103
"Tandoors", hornos de alfarería y otros usos	104
Hornos de ladrillo y ¿Hornos para el mundo?	105
Un horno "rocket" de baja masa térmica y alta eficiencia	106
Calefacción "rocket" de alta masa térmica y alta eficiencia para casa	107
Horno "rocket" experimental	107
Capítulo ocho: Solución de problemas y Conclusión	
Hacer fuego y usar el horno	109
Sobre la construcción	111
Sobre el diseño	113
Epílogo	
Tierra, hornos y arte	117
Reseñas	
Libros sobre pan, construcción, comida y cultura; más enlaces a web y direcciones de contacto	122
Índice de nombres	125