

## Pizzaofen - Anleitung



Neben dem Pizzaofen hat es Holz. Kosten pro Harass CHF 15.-. Für das Heizen des Ofens braucht man ca. 1 bis 1.5 Harasse Holz.

### Zum Feuern allgemein:

Es darf nur mit trockenem unbehandeltem Holz gefeuert werden. (Keine Lacke, Farben oder Holzimprägnierungen, keine verleimten Schichthölzer, etc.)

- Tannenholz brennt schnell, gibt viel Hitze und wenig Glut
- Laubholz brennt langsamer, gibt weniger Hitze und viel mehr Glut
- Fein gespaltenes Holz verbrennt schnell (erhöht die Hitze), grosse Holzscheite vergrössern die Glut und halten länger

Bitte beachten:

Je mehr Pizzas gebacken werden wollen umso länger muss die Glut halten. (Eine Backzeit von ungefähr 2 Stunden braucht eine Vorheizzeit von ca. 2 Stunden)

Während des Pizzabackens sollte das Feuer nur glühen.

### Ofen einfeuern:

Ofenklappe öffnen, falls vorhanden kalte Asche aus dem Ofen entfernen. Der Ofen wird auf der unteren Etage eingefeuert. Achtung: Die Schamotteplatten im Inneren des Ofens sind sehr empfindlich und können leicht brechen.

1. Kleines Tannenholzfeuer
2. Grosses Feuer mit kleineren Scheiten
3. Glut erhalten, grosse Scheite einzeln nachlegen, während des Backens kann ab und zu ein Stück Holz nachgelegt werden

Prüfen der Backtemperatur: Man streut etwas Mehl auf die Backstelle:

- Wird das Mehl schwarz, ist die Temperatur zu hoch
- Wird das Mehl braun, ist die Temperatur richtig zum Pizza backen
- Bleibt das Mehl hell, ist die Temperatur zu schwach

### Pizza backen:

Die Pizzas werden am besten auf Aluschalen gebacken. In der oberen Etage des Ofens können ca. 4 Pizzas gleichzeitig gebacken werden. Es wird geraten die Positionen mal zu wechseln während dem Backen. Die Backzeit für dünne Pizzas beträgt ca. 5 Minuten. Es kann auch in der unteren Etage gebacken werden, dazu muss die Glut nach hinten geschoben werden. (Mit dem Ascheschieber aus Metall)

