

ANLEITUNG PIZZAOFEN



STANDORT WÄHLEN

Wähle einen geeigneten Standort für den Pizzaofen. Achtung nicht zu nahe an Häuser, Bäumen etc. betreiben. Siehe im Anhang Vorschriften AFS.

INSTALLATION

Der Pizzaofen kannst du mit Hilfe des Stützrades geradstellen. Stützen hinten ausfahren damit er nicht kippt. Den Keil unters Rad um den Anhänger zu sichern.



www.deinpizzafestival.ch



mobiler Steinofen zu vermieten

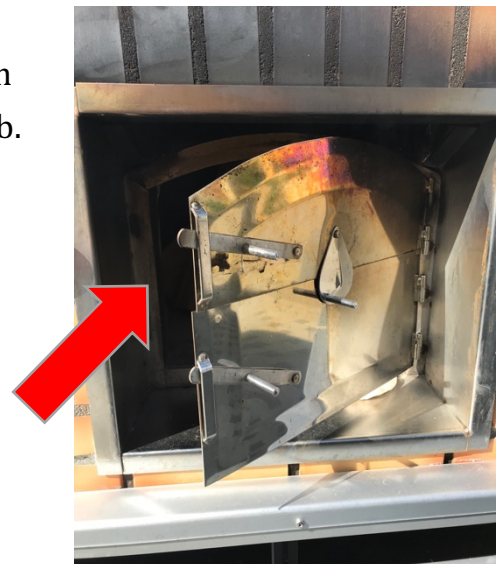
ANFEUERN UND PIZZA BACKEN

In der Mitte des Ofens feines Anfeuerholz und einen Anzündwürfel (im Lieferumfang) platzieren. Buchen oder Eichenholzscheiter darüber stapeln und den Zündwürfel anzünden.

Achtung: Kein Abfall oder behandeltes Holz verbrennen! Keine Flüssige Brennpaste oder Brennsprit verwenden!

Das obere Ofentörli bleibt offen. Es ermöglicht ein abziehen des Rauches. Das Kamin liegt ausserhalb. Das untere Törli einen Spalt offenhalten. Es ermöglicht die Zufuhr von Frischluft.

Wenn das Holz fast verbrannt ist weiter Scheiter nachlegen. Nicht zu viel auf einmal. Sonst ist die Glutmenge zu hoch. Diesen Vorgang ca. 2 Stunden wiederholen.



Wenn die Ofenkuppel komplett Weiss ist, hat man die Ideale Temperatur um Pizza zu backen. Der Thermometer wird ca. 250 Grad Celsius im Gestein anzeigen. Jedoch ist diese Temperatur nicht so relevant. Die Farbe zeigt der ideale Zeitpunkt an!



Mit der Ofenkrucke die Glut und das brennende Holzsplit an den Rand schieben. So wird genügend Ofenfläche frei um die Pizza zu backen.



Jetzt wird mit der Ofenbürste der Steinboden des Ofens gereinigt. Die Glut und Ascherückstände vorsichtig von der Seite zum Gluthaufen wischen. Die Bürste ist aus Holz und sollte nicht mit dem Feuer oder der Glut in Kontakt kommen.



So ist der Boden optimal für das Pizzabacken vorbereitet.



Die Belegte Pizza mit der Eckigen Pizzaschaufel in den Ofen schieben. Darauf achten das kein Käse oder Tomatensauce auf den Stein gelang. Sollte es doch einmal passieren, wird der Stein mit der Ofenbürste gereinigt.



Es können mehrere Pizzen in den Ofen geschoben werden. Je nach Bedarf. Jedoch muss darauf geachtet werden das eine Pizza bei optimaler Hitze nach ca. 90 Sekunden fertig gebacken ist!



Während dem Backvorgang Ofentüren schliessen. Mit der Runden Pizzaschaufel nach einiger Zeit die Pizza drehen damit sie gleichmässig gebacken wird. Mit der Runden Pizzaschaufel die Pizza leicht anheben und den Boden kontrollieren. Wenn er schön hellbraun ist die Pizza entnehmen und servieren.



Das nichtbeachten dieser Anleitung kann den Ofen zerstören. Die Reparaturen werden dem Mieter in Rechnung gestellt.

En Guetä und viel Spass wünscht deinpizzafestival.ch

Bei Fragen oder Problemen 078/774 20 69