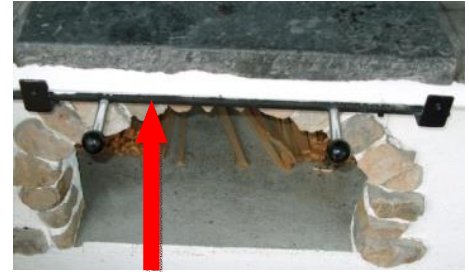


Anleitung Pizzaofen

**Unbedingt zuerst die Bedienungsanleitung lesen!
Verursachte Schäden werden in Rechnung gestellt**

1. Vorbereitung des Ofens

1. Schlüssel an der Recéption abholen.
2. Der kalte Ofen muss langsam eingeheizt werden.
Dazu werden etwa 4-6 Stunden benötigt.
3. Luftklappe mit Schieber unten ganz öffnen.



Luftschieber unten zum Herausziehen

2. Einheizen des Ofens

1. Zum einheizen des Ofens speziell zugeschnittenes Holz verwenden (siehe Grillhütte)
2. Zum Anfeuern feines Tannenholz verwenden.
3. Wenn Glut und Hitze da ist, gröberes Holz verwenden.
Das Feuer nicht zu gross machen und mit Ofenbesen über den Boden verteilen.



Beim anfeuern



Nach ca. 2 Stunden



Feuer ausbrennen lassen

4. Das Feuer muss über die Luftklappe reguliert werden (unteren Schieber halb schliessen), wenn es qualmt die Klappe weiter öffnen.
5. Wenn der Ofen ca. 300°C erreicht hat, muss nicht weiter geheizt werden. Das Thermometer ist träge, die Temperatur wird von alleine noch gut 50°C ansteigen.
6. Die Glut etwas ausbrennen lassen und mit Ofenbesen auf eine Seite schieben und Ofen etwa 30-60 Minuten stehen lassen.
7. Den Boden mit dem Ofenbesen reinigen.
8. Auf die Glut 1-2 dünne Eichenscheite legen.
9. Wenn die Eichenscheite brennen, können die Pizzen eingeschoben werden.
10. Bei grossen Gruppen kann auch auf das seitliche Feuer verzichtet werden, so hat man etwas mehr Platz.



Pizzaschaufel (links)

Ofenbesen (rechts)

Befinden sind im Fach oberhalb des Ofens



Variante mit seitlichem Feuer

3. Vorbereiten und backen der Pizzen

1. **Pizzableche auf dem Granittisch vorbereiten. NICHT die Holztische dazu verwenden.**
Die Pizzableche leicht einölen. Sie dürfen nicht tropfen (Alternative: mit Mehl bestäuben)
Zum Schutz des Ofens bitte immer Bleche verwenden!
2. Den Teig ziehen bis er schön dünn ist. Pro Pizza ca. 150g Teig verwenden.
3. Die Pizza mit Tomatensauce bestreichen, mit Käse und weiteren Zutaten belegen.
(Nicht zu viel, sonst bleibt der Boden weich.)
4. Je nach Pizza und Ofentemperatur dauert es 5-10 Minuten, bis die Pizza fertig ist.
5. Sollte noch Teig übrig sein, kann man danach herrliche Brote backen
(Ohne seitliches Feuer).

4. Aufräumen

1. Restliche Glut kann im Ofen belassen werden.
2. Ofen abschliessen.
3. Vor dem Ofen allfällige Holzkohle zusammenkehren und im Ascheimer entsorgen.
4. Pizzaschaufel und Ofenbesen oberhalb des Ofens versorgen.
5. Platz wie angetroffen aufräumen.
6. Pizzableche reinigen, trocknen und leicht einölen, damit sie nicht rosten.
7. Schlüssel an der Recéption abgeben.

Vielen Dank und „en guete Appetit“