# BENUTZERHANDBUCH PIZZA OFEN

In dieser Anleitung finden Sie die wichtigsten Punkte, die Sie bei der Verwendung des Pizzabackofen zu beachten sind.

## EINHEIZEN DES OFENS

**Tipps vor dem Anheizen:**

- Verwenden Sie besonders hartes und trockenes Holz, feuchtes Holz erzeugt viel Rauch
- Stellen Sie sicher, dass Sie einige "dünne" Holzstücke zur Hand haben, damit das Holz schnell Feuer fängt
- Verwenden Sie zum Anzünden des Ofens kein Kiefernholz
- Verwenden Sie Feueranzünder, um das Feuer zu entfachen? Stellen Sie dann sicher, dass ein Stück Holz unter dem Feuerzeug ist, damit die Chemikalien nicht in den Boden eindringen.

**1 Bauen Sie in der *Mitte* des Ofens eine Pyramide aus kleinen Holzstücken.**
Baue die Pyramide so, dass noch Platz für den Luftdurchgang bleibt. Um das Feuer anzuzünden Papierstücke oder Feueranzünder verwenden. Zünde das Feuer niemals mit Flüssigkeiten an!!! Diese können in den Boden eindringen!!! Solange Feuer im Ofen ist, brauchen Sie die Tür nicht.



**Nicht so** aber in der Mitte

**2 Bauen Sie das Feuer langsam auf !!**
Wenn das Feuer größer wird, füge ± 2 größere Holzstücke/Blöcke hinzu. Versuchen Sie diese Phase nicht zu überstürzen, indem Sie zu viel Holz in den Ofen legen. Heizen Sie den Ofen vorsichtig an und fügen Sie bei Bedarf Holzstücke hinzu. Je größer das Feuer wird, desto größer sind die Holzstücke.

**3 Den Ofen auf die richtige Temperatur bringen**
Inzwischen haben Sie ein ziemlich großes Feuer im Ofen. Sie können die Temperatur steuern, indem Sie große oder kleine Holzstücke auf das Feuer legen. Die Temperatur im Backofen kann mit einem Thermometer gemessen werden.

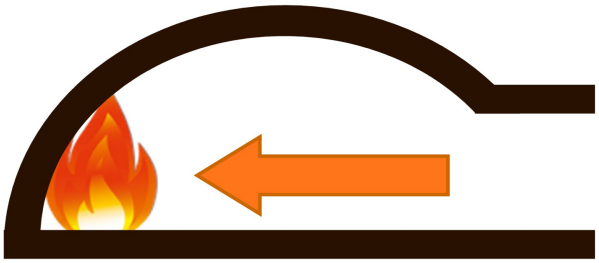
**Empfohlene Temperaturen zum Backen:**

- Trocknen von Kräutern, Obst und Pilzen 50 - 60 °C
- Brot 200 - 220 °C
- Fleisch 200 - 250 °C
- Pizza 300 - 400 °C

Sie wollen Pizza backen? Dann können Sie die folgende Faustregel anwenden:
Wenn Sie den Ofen anheizen, wird die innere Kuppel des Ofens schwarz vor Ruß.
Nach dem Anheizen des Ofens und dem Erhöhen der Temperatur wird die Innenkuppel wieder weiß. Der Ofen sollte nun die richtige Temperatur zum Pizzabacken haben.

**Achtung!** Pizza ist eines der wenigen Gerichte, bei denen das Feuer im Ofen bleiben sollte!

**4 Rückwärts schieben des Feuers**
Haben Sie den Ofen auf die richtige Temperatur gebracht? Dann ist es an der Zeit, das Feuer nach hinten zu schieben. Das machen Sie mit dem Schürhaken. Mit der flachen Seite des Schürhakens können Sie das Feuer nach hinten oder zur Seite schieben. Das entscheiden Sie selbst, je nachdem, was Ihnen am besten gefällt. Viele Leute behaupten, dass das Feuer auf der Seite besser brennt, aber aus Erfahrung können wir sagen, dass das nicht viel ausmacht.



Jetzt, wo das Feuer hinten/seitlich ist, haben Sie in der Mitte des Ofens Platz. Sie können einen Eimer mit Wasser und ein altes Geschirrtuch vorbereiten. Tauche es einmal in das Wasser. Dann ist es wichtig, dass du es gut auswringst, bis das das Tuch nur noch leicht feucht ist. Dann wickeln Sie das feuchte Geschirrtuch um das Wischeisen und wischen Sie damit den Boden sauber. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis der Boden sauber genug zum Backen ist. Achten Sie darauf, dass der Lappen nicht zu nass wird, sonst entsteht ein zu großer Temperaturunterschied zwischen dem Wasser und dem Backmaterial! Haben Sie den Backboden sauber? Dann sind Sie bereit zum Pizzabacken!

## BACKEN IM OFEN

Tipps im Vorfeld:
- genügend Mehl verwenden
- ausreichend Olivenöl verwenden
- Belegen Sie Ihre Pizza nicht mit rohem Fleisch

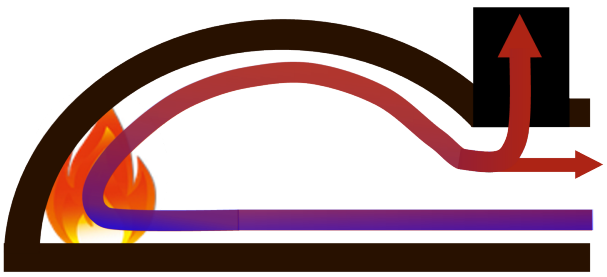
**1 Achten Sie auf eine rechtzeitige Zubereitung des Teigs**
Am besten bereiten Sie den Teig rechtzeitig zu, damit er genügend Zeit hat, um aufzugehen (mind. 45 - 60 Minuten) Die Herstellung Ihres eigenen Teigs kann anfangs etwas schwierig sein. **Tipp:** Salz und Hefe sollten bei der Zubereitung nicht miteinander in Berührung kommen! Wenn der Teig genügend aufgegangen ist, kneten Sie ihn gut durch. Dann den Teig in 3 bis 4 Portionen aufteilen. Lassen Sie diese Portionen eine weitere halbe Stunde gehen.

**2 Die Pizza vorbereiten**
Wenn der Teig aufgegangen ist, können Sie die Portionen zu Pizzaböden ausrollen. Streuen Sie genügend Mehl auf die Arbeitsfläche/den Tisch, auf dem Sie die Pizza zubereiten werden. Rollen Sie die Teig kugel mit einem Nudelholz auf ± 25 - 30 cm aus und legen Sie ihn auf ein bemehltes Brett. Machen Sie den Boden nicht zu dünn.
**Tipp:** Verwenden Sie ausreichend Mehl, damit der Teig nicht zu sehr klebt.

Sie können den Rand Ihrer Pizza mit einer Schicht Olivenöl einreiben, um schwarze Ränder zu verhindern. Verwenden Sie dazu einen kleinen Pinsel. Als nächstes bestreichen Sie den Pizzaboden mit Tomatensoße. Verteilen Sie sie bis zu ± 2 cm vom Rand entfernt. Belegen Sie dann Ihre Pizza mit den gewünschten Zutaten. Lassen Sie Ihre Pizza nicht zu lange liegen! **Tipp:** Bereiten Sie die Pizzen/Böden erst kurz vor dem Backen vor! Wenn Sie die Pizzen zu früh vor dem Backen zubereiten, wird die Pizza zu lange liegen gelassen und der Boden klebt!

**3 Schieben Sie Ihre Pizza in den Ofen**
Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre belegte Pizza griffbereit haben. Nehmen Sie die Pizza mit der Pizzaschaufel. Sie können sie leicht neigen, damit die Schaufel leichter unter die Pizza gleiten kann. **Tipp:** Klebt Ihr Teig ein wenig zu sehr oder gleiten die Pizzen nicht gut auf der Schaufel? Dann bestreuen Sie etwas Mehl auf die Pizzaschaufel, bevor Sie die Pizza darauf gleiten lassen. Sobald Sie die Pizza auf der Schaufel haben, schieben Sie sie mit einer gleichmäßigen Bewegung in den Ofen. Wenn der Teig nicht zu klebrig ist, sollte sich die Pizza leicht von der Schaufel lösen lassen. Bleibt die Pizza immer noch kleben? Dann können Sie versuchen, die Pizza mit der Schaufel vorsichtig von der Schiene an der Vorderseite des Ofens zu schieben. **Tipp:** Bereiten Sie die Pizzen nicht in schneller Folge zu! Wenn Sie mit dem Tempo nicht mithalten können, liegen die Pizzen zu lange herum und kleben dann noch mehr.

**4 Backen der Pizza**
Wenn Ihre Pizza im Ofen ist, müssen Sie unbedingt darauf achten, dass sie nicht anbrennt. Wegen der hohen Temperatur im Ofen ist es wichtig, die Pizza regelmäßig zu wenden. **Tipp:** Die dem Feuer zugewandte Seite ist die Seite, auf der die Pizza am schnellsten verbrennt. Wenn Sie die Pizza gerade erst in den Ofen geschoben haben, warten Sie, bis der Boden leicht gegart ist (± 30 Sekunden), denn dann ist sie fester und lässt sich leichter durch den Ofen schieben. Sie können dann den Schieber unter die Pizza, drehen den Schieber in die gewünschte Richtung und schieben die Pizza in einer gleichmäßigen Bewegung von der Schiene.



Achten Sie darauf, dass die Pizza nicht zu lange mit einer Seite in den Ofen gelegt wird. Sie können an der Pizza erkennen, wenn sie gut durchgebraten ist. Sie ist am besten, wenn die Pizza einen goldbraunen Rand hat. Bevor Sie die Pizza aus dem Ofen nehmen, können Sie sie auf den Schieber nehmen und halten Sie sie dann für einige Sekunden in den Ofen. So kann die Pizza oben besonders gut garen. Das liegt an der Luftzirkulation im Ofen. Achten Sie darauf, dass die Pizza nicht zu lange oben liegt, da sie sonst schnell anbrennen kann. Achten Sie auch darauf, dass das Feuer während des Pizzabackens im Ofen bleibt. Wenn das Feuer ausgeht, wird die Pizza nicht gar. Haben Sie Schwierigkeiten, das Feuer zu erreichen, oder befindet sich eine Pizza im Ofen? Dann können Sie einen Holzklotz auf Schaufel/Spalteisen legen und vorsichtig auf das Feuer stellen.

**5 Pizza aus dem Ofen nehmen**
Pizza fertig? Dann schieben Sie die Schaufel unter die Pizza und nehmen Sie sie aus dem Ofen. Vergewissere dich einen Teller bereit, um die Pizza darauf zu legen, dann können Sie sofort die nächste Pizza backen. Ist der Boden nach dem Backen mehrerer Pizzen schmutzig? Dann wischen Sie den Boden mit einem feuchten Geschirrtuch. Wringen Sie das Tuch vorher gut aus. Achten Sie darauf, dass das Tuch nicht zu nass bleibt, sonst entsteht ein zu großer Temperaturunterschied zwischen dem Wasser und dem Ofenmaterial! Sie können auch den Schürhaken benutzen, um das Feuer für eine Weile in die Mitte zurückzuziehen. Unter brennt das Feuer auch den Boden sauber. Dann schieben Sie das Feuer mit dem Schürhaken wieder zurück zur Seite und wischen Sie den Boden mit einem feuchten Geschirrtuch wieder sauber. Es ist natürlich möglich, 2 oder mehr Pizzen gleichzeitig im Ofen zu backen. Dies erfordert jedoch je nach Größe des Ofens etwas Geschick. Behalten Sie die Pizzen gut im Auge und wenden Sie sie, wenn nötig.

## REINIGUNG DES BACKOFENS

**1 Warten** Sie mit der Reinigung des Backofens, bis die Asche abgekühlt ist.
Es ist nicht notwendig, den Ofen mit Reinigungsmitteln zu säubern, da
die hohen Temperaturen, die beim Brennen erreicht werden, alle Bakterien und Mikroorganismen abtöten.
**2 Wischen** Sie die Asche aus dem Ofen
Verwenden Sie den Schürhaken, um den größten Teil der Asche aus dem Ofen zu entfernen. Entsorgen Sie diese Asche in einem Metallbehälter. Sie können diese Asche zum Düngen Ins Gartens verwenden.
**3 Kehren** Sie die letzte Asche mit einem Handfeger/Besen aus dem Ofen. Vergewissern Sie sich, dass keine Lebensmittelreste im Ofen zurückbleiben.Sind Essensreste oder andere Verunreinigungen an der Pizzaschiene haften geblieben? Dann wischen Sie sie so schnell wie möglich, bevor sich der Schmutz einschleicht. Sie können die Schaufel anschließend auch mit
Seifenlauge reinigen.

## TIPPS & TRICKS

- Sie können während des Brennvorgangs feuchtes Holz an die Vorderseite des Ofens legen, damit das Holz trocknen kann.
- Streuen Sie das Mehl nicht direkt in den Ofen, sonst kann es verbrennen
- Pizza in die Nähe des Feuers legen und Brot weit weg
- Benutzen Sie die Tür nicht, wenn ein Feuer im Ofen ist.
- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob das Feuer noch brennt und ob der Ofen noch auf Temperatur ist.
- Testen Sie den Ofen, bevor Sie darin backen.
- Werkzeuge nicht über längere Zeit im Feuer oder in der Asche aufbewahren und darauf achten, wo sie gelagert werden

# Guten Appetit