

# Pizza-Ofen – Anleitung

Das zulässige Gesamtgewicht des Anhängers beträgt 750 kg.

Der Feuerraum des Pizzaofens misst 120 cm x 75 cm, die Gewölbehöhe max. 30 cm. Die Feuerungsöffnung ist 40 x 20 cm groß. Steuerung des Brennvorgangs über die beiden Zugstangen an der Feuerungstüre.

1. Vor Beginn der Nutzung des Pizza-Ofens, ist es notwendig, die Abdeckung auf dem Rohr zu entfernen und die beiliegenden Röhren zusammen zu stecken.
2. Es sollte auch bereits trockenes Brennholz bereit gestellt sein um den Ofen zu beheizen.
3. Das Holz wird in das Fach gelegt und darin zu einer Art Turm gestapelt.
4. Sollten die vorherigen Schritte ordnungsgemäß ausgeführt worden sein, darf der Pizzaofen nun angeheizt werden.



5. Sobald der Ofen eine Temperatur von 300 C° erreicht hat muss das Holz auf die rechte Seite des Pizza-Ofens geschoben werden. Es darf **nicht auf der linken Seite** liegen, da sonst das Thermometer des Ofens durch die Hitze beschädigt werden kann.



6. Danach darf die Pizza (bei 300 C°) in den Ofen. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass der Teig der Pizza nicht zu klebrig ist (kein Öl bzw. wenig Öl!). Notfalls Pizza und Teigschieber vorher mit Mehl einreiben.

Vorschlag für Pizzateig: 1 kg Mehl, 650 ml Wasser, 20 g Hefe (auch weniger möglich), 3 g Salz. Am besten über Nacht kühl stehen lassen.

Tipp: Pizzaboden ausrollen und kurz im Backofen vorbacken. So kann man die Pizen vorbereiten und kühl lagern. Beim Belegen und beim Einschieben der Pizza in den Ofen klebt dann nichts mehr an.

Sollte der Boden verschmutzt werden, legt man am besten Glut darauf, dann brennt es weg.

7. Die Pizza auf der linken Seite in den Ofen einbringen und nach einer kurzen Anbackzeit im Halbkreis rotierend durch den Ofen wandern lassen, damit alle Seiten der Pizza gleich gebräunt werden (auf der rechten Seite ist der Ofen heißer als auf der linken Seite).



8. Nach ein paar Minuten sollte die Pizza dann auch fertig zum Verzehr sein. Backzeit: max. ca. 3 - 4 Minuten. GUTEN APPETIT!
9. Nachdem der Ofen ausgekühlt ist, die Asche aus dem Ofen kehren, den Ruß von den Türen abwischen und die Teigschieber reinigen.

