

## Gebruikershandleiding Pizza oven

Een goede pizza bak je op hoge temperaturen, de vloer van de oven is dan ongeveer 350 graden. Om deze temperatuur te bereiken dient de oven al zo'n anderhalf uur voor dat je wil bakken opgestookt te worden. Uiteraard doe je dit met hout.

Hoe maak je een goed vuur:

- !!! ● Gebruik schoon en droog hout. Geen bewerkt of geïmpregneerd hout.
- Bouw een torentje van hout en stapel deze op van dikker hout naar dunner hout. (beneden naar boven) Dit heet de Zwitserse methode. Je steekt het vuur 'omgekeerd' aan, dus de aanmaakblokjes leg je bovenop.



- Als het vuur aan staat laat je het rustig zo'n anderhalf uur branden. Je houdt een mooi vuurtje branden, niet te groot en niet te klein.
- Eventueel gebruik je deurtje om de trek te beïnvloeden. Met het deurtje zal de oven minder hard branden en houd je de warmte nog beter binnen.
- Intussen maak je het pizzadeeg, bereid je de saus voor en zet je alle toppings klaar.
- Om te bepalen of de oven heet genoeg is om te bakken zijn er een aantal mogelijkheden:
  - Meet met een infrarood temperatuurmeter de vloer. Deze moet dus tussen de 300 en 350 graden zijn.
  - Steek je vuist in de oven en voel hoe lang je het vol kan houden, als de oven op temperatuur is zal dit niet meer dan een paar seconden zijn.
  - Strooi wat meel over de ovenvloer en als het binnen een paar seconden helemaal verbrand is hij op temperatuur
- Als de oven op temperatuur is dan schuif je het vuur zoveel mogelijk naar achteren of naar een zijkant en probeer je het met een klein vuurtje aan te houden. Gooi er dus af en toe nog een houtje bij, zo blijft de oven op temperatuur en dit bevordert de luchtcirculatie en maakt de pizza's nog lekkerder

- !!! ● Vervolgens maak je de vloer schoon met de borstel. **Maak de borstel wel eerst nat!**

- Om te zorgen dat de oven minder snel afkoelt kun je nu ook de klep in de schoorsteenpijp een stuk dicht draaien, maar let erop dat het vuur wel aan blijft

Nu kun je starten met bakken. Probeer eerst met de eerste pizza even hoe de oven werkt en hoe snel hij bakt. Hoe meer je bakt, hoe beter het gaat. : )

Een paar tips voor een goede pizza.

- Een goed pizzadeeg recept: <https://www.italieplein.nl/pizzadeeg-basisrecept/>
- De echte pizzabakker gebruikt geen roller. Probeer het deeg uit te drukken en trekken tot een mooie ronde schijf.
- Houd het randje van de pizza vrij van saus, dit voorkomt dat de pizza straks vast plakt op de vloer van de oven.
- Voorkom ook scheuren of gaten in het deeg.
- Bestuif je werkblad met bloem, zodat de pizza makkelijk op de pizzaschep glijdt.
- Bak je pizza in 2 minuten af en draai hem steeds een kwart zodat alle kanten even bruin worden. Probeer van plek te wisselen in de oven, anders zou de ovenvloer te veel kunnen afkoelen waardoor de bodem niet goed gaart.



Na gebruik sluit je oven met het deurtje. De volgende dag als de oven afgekoeld is maak de de oven schoon door het as eruit te halen en de vloer droog schoon te borstelen. Op die manier kan degene na jou weer direct starten met het gebruik.

Naast pizza's kunnen er ook andere gerechten in de oven gemaakt worden, zoals natuurlijk brood of een gerecht in een ovenschaal. Wil je groente of vlees/vis grillen gebruik dan een druipschaal om het vocht en vet op te vangen. Dit voorkomt dat de oven vloer vies en plakkerig wordt. Voor je pizza's wil je die vloer zo schoon mogelijk houden.

## !!! Belangrijkste Do en Dont's

- Start minimaal anderhalf uur voordat je pizza's wil bakken met je vuur.
- Houd een klein vuurtje aan tijdens het bakken.
- Voorkom tomatensaus en kaas op de vloer.
- Gebruik een druipschaal bij het grillen van groente/vlees/vis.
- Maak de oven na gebruik altijd schoon, haal het as eruit en borstel de vloer schoon.