

Pizza backen mit dem Holzofen

1. Vorbereitung

- Stelle sicher, dass der Holzofen und das Ofenrohr von groben Rückständen gereinigt sind. Entferne gegebenenfalls groben Schmutz.
- Stelle sicher, dass die Drosselklappe am Ofen offen ist. (Der Hebel ist versteckt hinter dem Balken am Ofenrohr. Senkrecht = offen, waagrecht = geschlossen)
- Beschaffe ausreichend **trockenes** Brennholz. Dünn/fein gespaltenes Holz ist am besten geeignet (max. bis 10cm stark). Zu dicke Holzstücke kommen nicht genug in Gang und haben nicht so eine hohe Hitzeentwicklung.

2. Anzünden / Feuer aufrecht erhalten

- Schichte im vorderen Bereich etwas Holz auf und bringe es an mehreren Stellen zum Brennen.
- Halte das Feuer aufrecht. Nach etwa 30 Minuten kannst du das Feuer etwas nach hinten schieben und die Holzmenge erhöhen und vorne wie hinten brennen lassen.
- Achte darauf, dass das Feuer nicht zu stark wird, - dann leidet der Ofen - oder zu schwach ist - das ist ineffizient.
- Halte das Feuer so für 2 - 3 Stunden in Gange.

3. Ofen vorbereiten zum Backen

- Schiebe das Feuer nach hinten und auf eine Seite des Ofens.
- Reinige die Backfläche mit einem Hudel (Lappen an einem Holzstiel in Wasser getaucht).
- Lege trockene! und dicke Holzscheite auf die Glut am Rand.
- Es sollte immer ein Feuer brennen beim Pizzabacken. (Der Qualm ist quasi die Oberhitze für die Pizza)

- Bitte wenden -

4. Backen

- Platziere deine Pizza auf dem Backschiesser und packe sie in den Ofen. Am besten eignet sich hier ein Schiesser aus Metall.
- Wenn der Ofen ordentlich heiß ist, wird die Pizza in etwas 30 Sekunden fertig sein. Also während des Backens nicht mit dem Pizzabäcker reden ;)
- Die Pizza sollte nicht zu nah am Feuer platziert werden, da der Rand sonst schnell schwarz wird. Außerdem muss sie gegebenenfalls gedreht und die Position im Ofen etwas geändert werden. (Nähe zu Feuer und Tiefe im Ofen).
- Mit etws Routine und Geschick lassen sich so mehrere Pizzen gleichzeitig backen.
- Sollte viel und lange Pizza gebacken werden, muss eventuell zwischen geheizt werden.

5. Raus und genießen

- Genieße die heiße Pizza!

Abschließende Bemerkung

Dies ist eine grobe Anleitung und ist keine Gewähr für ein sicheres Gelingen.

Brot und Pizza backen im Allgemeinen und mit dem Holzofen im Speziellen ist eine Kunst. Es gibt tausend kleine Stellschrauben und Parameter, die eine größere Auswirkung haben, als man vermuten mag. Außentemperatur, Teigtemperatur, Teigreife, Ruhezeit, Pizzagröße, Dicke des Belages, - um nur ein paar Sachen zu nennen.

Nur nicht den Mut verlieren und rein in das Abenteuer Holzofen!

Es lohnt sich.

Au. Backe.