

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

- Ein Rezept für Pizzateig findest du auf Seite 3.
- 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.



Einfaches Einsteigerezept für neapolitanische Pizza

★★★★★

Pizza im dalmantiner Look zu Hause backen

Gericht
Küche

Hauptgericht
Italienisch

Keyword	pizza
Vorbereitungszeit	1 day
Zubereitungszeit	30 Minuten
Gesamtzeit	1 day 30 Minuten
Portionen	20 Pizzen je 270g
Kalorien	800kcal

Kochutensilien

- Pizzastein

Zutaten

- 3333.33 g Mehl Tipo 00, mindestens 12% Eiweiß z.B. [Caputo](#)
- 2000 g Wasser eiskalt, wiegen statt messen
- 3.33 g Hefe Ja, das reicht. Das ist etwa ein Kügelchen mit 8 mm Durchmesser
- 100 g [Meersalz](#) z.B. [Maldon](#)

Anleitungen

1. Die Hefe und das Salz im Wasser auflösen und in das Mehl geben. Mit der Küchenmaschine langsam kneten. Nach ein paar Minuten die Maschine höher stellen und den Teig weitere 10 - 15 Minuten durchkneten lassen.
2. Die Schüssel mit dem Teig luftdicht abschließen. Wenn kein passender Deckel vorhanden ist, einfach ein feuchtes Küchentuch verwenden und zusätzlich einen Teller nutzen. Der Teig sollte nun zwölf Stunden bei konstanter Raumtemperatur gehen. Um Luftbewegungen aus dem Weg zu gehen nutze ich den ausgeschalteten Backofen.
3. Nach zwölf bis vierzehn Stunden ist der Teig ein wenig aufgegangen. Bitte nicht wundern, wenn er nicht total explodiert ist, das liegt an der geringen Menge Hefe. Um die Luft nicht wieder aus ihm zu drücken wird der Teig nicht noch einmal geknetet. Vorsichtig aus der Schüssel nehmen und mit einem großen Messer in **20 Teile je 270 g schneiden (abwiegen)**. Diese Teile mit den Händen rund formen und dann in eine flache Schale / Tupperbox o.ä. geben. Luftdicht verschließen und erneut acht bis zehn Stunden ruhen lassen.
4. Nach der zweiten Ruhephase ist der Teig bereit ausgebreitet und belegt zu werden. Einen Teigling mit einem festen Spachtel aus der Box nehmen und in einen Haufen Mehl oder Hartweizengrieß geben. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teigling von innen nach außen formen. Dabei den Rand nicht platt drücken. Wie im Video gezeigt aus dem Teig mit den Handrücken eine runde Pizza formen. Den fertig geformten Pizzateig direkt auf eine mit Hartweizengrieß bestäubte Pizzaschaufel geben. Dann erst belegen.

(Semola)

20 Pizzen

Wichtig:

- Pizzamehl Typ 00
- Semola als Trennmittel (Hartweizengrieß)