



Kleiner Leitfaden zur Nutzung des Rollenden Backofens

Anfeuern

Zum Anfeuern entzündet einen Stapel Buchenholzscheite (etwa die Menge, die ein Erwachsener auf beiden Unterarmen tragen kann) im Backofen und lasst ihn im offenen Ofen abbrennen. Die Backofendecke färbt sich zunächst Rußschwarz, sobald der Ruß verbrannt ist und die Decke nach etwa einer bis eineinhalb Stunden wieder hell ist, ist der Backofen auf Betriebstemperatur. Ganz wichtig: Verwendet zum Feuern *auf keinen Fall* lackiertes oder sonst wie behandeltes (Lasur, Holzschutz, Pflanzenschutzmittel,...) Holz! Danke!

Schiebt nun das Brennholz und die Glut mit dem Schieber nach hinten und reinigt die freie Backfläche mit der Drahtbürste von Asche und Glutresten. Von nun an haltet Ihr den Ofen auf Betriebstemperatur, indem Ihr ab und an einzelne Holzscheite auf das Feuer im hinteren Backofenbereich werft. *Wichtig:* Dabei ist darauf zu achten, dass beim Backen ständig etwas Holz brennt (nicht nur Glut) und so Flammen am Ofengewölbe entlang vor zum Ofenrohr streichen. Nur so entsteht die zum Backen ideale Temperatur; die Pizzen und Flammkuchen sind dann im Nu durchgebacken und gelingen perfekt.

Nützliche Hinweise zur Zubereitung von Pizza (gelten analog für Flammkuchen)

Rollt den Teig auf einem großen Brett aus und belegt ihn. Verwendet beim Ausrollen großzügig Mehl, dies erleichtert die Aufnahme der Pizza mit der großen Schaufel und das Platzieren im Ofen sehr.

Achtet beim Belegen der Pizza darauf, dass keine Tomatensoße an den Rand oder darüber hinaus ausgestrichen wird. Andernfalls verklebt der Teig mit der Schaufel und das Aufnehmen und Platzieren der Pizza wird sehr schwierig oder unmöglich.

Das Aufnehmen der belegten Pizza erfolgt am besten durch Unterschieben der großen Schaufel mit Schwung und Gefühl. Mit ein klein wenig Übung klappt das prima. Wenn genug Mehl verwendet wurde, kann man die Pizza im Backofen einfach von der Schaufel gleiten lassen.

Da die dem Feuer zugewandte Seite der Pizza mehr Hitze abbekommt, muss man sie ab und an drehen. Verwendet hierzu die kleine, runde Schaufel. Ihr werdet sehen: Eine Pizza nach der anderen zu backen ist locker, zwei gleichzeitig ist schon ziemlich anspruchsvoll, drei für Nichtitaliener nicht zu schaffen.

Nun viel Spaß beim Backen!

Ihr Verein für Kinder- und Jugendarbeit Eichstetten e. V.



Das Zubehör

Backofentür

Sie wird beim Backen von Pizza und Flammkuchen nicht benutzt. Nach Beendigung der Backaktion kann man den Backofen mit der Tür dicht schließen und hat am nächsten Morgen ideale Bedingungen zum Backen oder zum Garen von Fleisch.

Große Schaufel

Zum Aufnehmen der belegten Pizza und Platzieren im Backofen

Kleine, runde Schaufel

Zum Drehen und Manövrieren der Pizza im Backofen

Schieber

Zum nach hinten Schieben des abgebrannten Holzes zur Schaffung der freien Backfläche

Drahtbürste

Zum Reinigen des Backfläche von Asche und Glut (Achtung: die Bürste ist vorne aus Holz gefertigt und darf deshalb nicht ein Weilchen im heißen Backofen stecken gelassen werden)

Wichtig: Vor der Rückgabe bitte den Ofenraum leeren und das Backbesteck gründlich reinigen. Danke!