

GEBRUIK VAN DE PIZZAOVEN

Instoken

De oven moet redelijk waterpas staan, in ieder geval de voorzijde niet veel hoger dan de achterzijde, dit in verband met de luchtcirculatie in de oven.

Plaats de rookafvoerpijp losjes in de oven, niet te strak want metaal zet uit.

Afhankelijk van de buitentemperatuur, het hout en grootte van het vuur duurt het instoken ongeveer 1 tot 2 uur. Houdt het vuur goed brandend en laat de deurtjes zoveel mogelijk dicht (niet noodzakelijk). Begin met 2 brandende stukken hout. Als de oven op temperatuur is dan is 1 stuk hout meestal voldoende. Bij teveel hout zal de oven misschien te heet worden en het deeg verbranden.

Temperatuur

De optimale baktemperatuur ligt ergens tussen de 350 en 400 graden, maar vanaf 300 graden kun je ook prima bakken, zeker met kant en klare bodems. Hoe hoger de temperatuur hoe korter de baktijd. Normaal hebben de bakvloer en het gewelf ongeveer dezelfde temperatuur.

De temperatuurmeter aan de buitenzijde geeft de temperatuur weer aan de buitenzijde van het gewelf en loopt bij de instoken achter bij de werkelijke temperatuur in de oven. Gebruik de IR-Thermometer om de temperatuur in de oven beter te kunnen meten. Doe bij voorkeur nieuw hout in de oven als er even geen pizza in zit, dit vanwege oplaaierend as. Hou de oven goed brandend en laat het onderste deurtje zoveel mogelijk dicht (niet noodzakelijk).

De temperatuur achterin de oven is heter dan voorin, dat is normaal. Als de oven heel heet is of bij groot vuur kan die zijde van de pizza snel verbranden. Haal de pizza iets naar voren en draai het eerder. Om ervoor te zorgen dat de pizza gelijkmatiger bakt zul je het halverwege de baktijd moeten draaien.

Let op: als de oven goed heet is, is de pizza is in no-time klaar, binnen 2 minuten.

Schoonmaken ovenvloer

Als de oven op temperatuur is en je wilt beginnen met bakken zul je zien dat er wat asresten op de ovenvloer liggen. Pak een oude theedoek en maak deze iets nat, niet te nat. Wikkel de theedoek om de ovenraket (dat ding met die borstel eraan) en ga voorzichtig 1 a 2 keer over de ovenvloer. Niet te nat en te vaak want dan daalt de temperatuur van de vloer te veel.

Gaat er iets fout met het bakken dan kun je heel snel met het rakel de ovenvloer vrijmaken van bakresten. Ga niet te hard met de borstel over de vloer.

Is de vloer te smerig geworden en zwart dan is het beste het vuur hoog op te stoken en de deurtjes dicht te doen. Als de temperatuur voldoende opgelopen is brand de ovenvloer vanzelf schoon. Doe dit bij voorkeur na het bakken, tijdens het bakken zul je moeten wachten tot de oven weer op gebruikstemperatuur is anders verbrand de pizza.

Afkoelen

Ben je klaar met bakken laat dan de oven afkoelen voordat je het verplaatst of de de rookafvoerpijp eraf haalt.

Scheurtjes en breuken

Door de zeer hoge temperatuur ontstaan scheurtjes, dit is normaal. Met name de ronding c.q. aansluiting van de rookafvoerpijp en de deurtjes zijn kwetsbaar. Bij een hete oven niet aan de pijp komen. De deurtjes zitten soms een beetje klem omdat ze iets schuin staan. Probeer ze dan met beleid los te krijgen. De deurtjes zijn breekbaar en kunnen kapotgaan. Mocht er iets fout gaan of stuk gaan, geen paniek.