

Bedienungsanleitung

Pizzaofen Rotachquartier im Birkenhof

Anfeuern des Pizzaofens

- Platziere zu beiden Seiten des Ofens jeweils vier Holzstücke (50 cm lang, maximal 10 cm Kantenlänge). Lege das Anfeuerholz in die Mitte (harzhaltiges Nadelholz so dick wie etwa ein Handgelenk).
- Heize den Ofen bis zu 4 Stunden vor Gebrauch an. Dadurch wird der Ofen geschont und es steht ausreichend Hitze für die Zubereitung mehrerer Pizzen zur Verfügung.
- Sobald der Ofenraum wieder heller wird, ist genügend Hitze vorhanden, um die erste Pizza hineinzuschieben.
- Lege während des Pizzabackens mit Hilfe der Pizzaschaufel immer wieder ein Holzscheit auf die Glut. Damit erreichst du eine konstante Hitze und beleuchtest den Ofenraum.

Handhabung von Klappe und Frontdeckel

- Lass die Klappe offen, solange das Feuer brennt. Schliesse sie erst, wenn nur noch bedeckte Glut vorhanden ist.
- Den Frontdeckel nur verwenden, wenn kein Feuer mehr brennt und nur noch Glut vorhanden ist.



Ankleben deiner Pizza auf der Steinplatte verhindern:

Arbeite zügig, bestreiche den Teigboden mit Olivenöl und benutze ausreichend Mehl oder Hartweizengriess.

Für Fragen wende dich an: pizzaofenrotach@rotach.ch