



Black Forest Safari Lodge
Birket 1, DE-76596 Forbach/Germany
Telefon/Phone +49(0)7228/9697474
Mobil/Cellular +49(0)170/8121709
welcome@black-forest-safari-lodge.de
www.black-forest-safari-lodge.country

Anleitung zur Bedienung des Pizza/Brotbackofens

- Rauchabzugsklappe am Abzugsrohr öffnen
- Feuer im hinteren Teil des Ofens starten
- Danach Ofen mit Holz zur Hälfte befüllen und immer wieder Holz nachlegen.
- Ofen für mindestens 90 Minuten anheizen und dann abbrennen lassen.
- Die seitliche Temperaturanzeige sollte dabei etwa 350 Grad erreichen.
- Der innere Schamottstein wird beim Anheizen zuerst schwarz, dann wieder weiß = fertig aufgeheizt.

Pizza backen

... bei maximaler Ofentemperatur. Dafür wird eine besonders große Hitze benötigt, eignet sich, damit zu beginnen, bevor man Brot backt.

Pizzableche in verschiedenen Größen vorhanden.

Wer Erfahrung hat, kann auch direkt auf dem Schamottstein des Ofens backen.

- Etwa 2/3 der noch glühenden Kohle mit dem Schieber aus dem Ofen räumen und in den großen Kupferkessel unter dem Ofen schieben.
- Schieber eventuell befeuchten (Wasserhahn linker Seite des Ofens bei Zaun), damit er nicht Feuer fängt.
- Restliche glühende Kohle in den hinteren Teil des Ofens schieben.
- Zunächst nur zwei Pizzableche mit Pizzaschaufel in den Ofen schieben. Türe schließen. Handschuhe benutzen!
- Nach weniger als einer Minute Pizzableche kurz drehen, damit glutabgewandte Seite auch Hitze bekommt.
- Wenn der Ofen richtig angeheizt wurde, sind die ersten Pizzen nach ca. zwei Minuten fertig. Vorsicht, dass der Pizzaboden nicht verbrennt!
- Je nach Übung kann man auch noch mehr Pizzableche gleichzeitig in den Ofen schieben. Wichtig: Türe immer schließen, damit Hitze drin bleibt.
- Anstatt der Pizzen kann man auch Fleisch in einem abgedeckten Bräter hervorragend garen. Natürlich entsprechend länger im Ofen belassen.

Brot backen

... bei etwa 250 – 280 Grad am seitlichen Thermometer

- Gesamte Glut ausräumen und in den Kupfereimer unter dem Ofen entsorgen.
- Klappe am Ofenrohr kann jetzt geschlossen werden, damit Hitze im Ofen bleibt.
- Etwas Mehl auf die Schamottsteine streuen. Wenn das Mehl nach kurzer Zeit schwarz wird, ist der Ofen noch zu heiß. Etwas Wasser auf den Ofenboden sprengeln oder mit einem nassen Lappen auswischen (Wasserhahn seitlich des Ofens). Wenn Mehl sich nach kurzer Zeit nur noch hellbraun verfärbt, hat der Ofen die richtige Brotbacktemperatur.
- Brot für etwa 40-45 Minuten backen (je nach Größe). Die Brote sind fertig, sobald sie oben schön braun sind und beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen.

Hefebrot/-zopf backen

... bei etwa 150 Grad am seitlichen Thermometer

- Nach dem Brotbacken hat der Ofen genau die richtige Temperatur, um das Hefengebäck zu backen.
- Ca. 45 Minuten langsam backen, bis das Gebäck eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Mit der Restwärme des Ofens kann noch Obst getrocknet werden.