

## Bene Pizza

Backofenverleih & Catering  
Am Klosterweiher 3  
83671 Benediktbeuern  
m: +49 (0) 1517 266 0 266  
[anfrage@bene-pizza.de](mailto:anfrage@bene-pizza.de)



# Allgemeine Hinweise

Wissenswertes beim Gebrauch des Bene Pizza Holzbackofens



## Aufbau und Funktion eines Holzbackofens mit Schamotteauskleidung

Der Bene Pizza Holzbackofen werden direkt mit Holz beheizt. Der Feuerraum ist mit Schamottesteinen ausgekleidet, nach außen isoliert und mit einer wetterfesten Haube aus Edelstahl ummantelt.

Der Ofen ist fest auf einem Anhänger montiert.

Zur Ausstattung gehört ein Thermometer, eine Pizzaschaufel und ein Pizzawender. Die Holzbackofen werden ausschließlich mit naturbelassenem, trockenem Brennholz (vorzugsweise Buche) beheizt und zeichnen sich vor allem durch eine schnelle Aufheizzeit bei geringem Holzverbrauch aus.

Im Inneren ist sowohl der Boden als auch das Gewölbe mit Schamotte ausgekleidet. Dadurch wird ein Höchstmaß an Strahlungswärme an das Backgut abgegeben. Die Isolierungsschicht verhindert ein schnelles Auskühlen.

Im Holzbackofen wird die benötigte Wärme zunächst durch das Holzfeuer den Schamottesteinen zugeführt und anschließend durch Strahlungswärme wieder an das Backgut abgegeben.

Anders als beim Grillen, wo das Grillgut durch direkte Wärmeübertragung von der Glut gegart wird. Die gewünschte Temperatur wird durch die Holzmenge bestimmt. Die Aufheizzeit beträgt ca. 1,5 – 2 Stunden. Danach hat der Holzbackofen eine geeignete Betriebstemperatur erreicht. Der Ofen ist ausschließlich zu Zubereitung von Speisen gedacht und darf nicht als Heizung verwendet werden. Der Gebrauch des Ofens in geschlossenen Räumen ist nicht erlaubt und kann lebensgefährlich sein. Zigarettenstummel oder sonstiger Abfall dürfen nicht in den Ofen geworfen werden.

Der Bene Pizza Holzbackofen besitzt eine große Backraumöffnung mit herausnehmbarer Innentüre (kleine Backraumöffnung) für den Pizzadauerbetrieb.

Der Ofen verfügt außerdem über eine Zu- und Abluftregelung. Die Zubereitung verschiedener Gerichte gleichzeitig ist möglich, für z.B. max. 4 Gastrobratwannen G1/1 (53 x 32,5 cm).



## Bene Pizza

Backofenverleih & Catering  
Am Klosterweiher 3  
83671 Benediktbeuern  
m: +49 (0) 1517 266 0 266  
[anfrage@bene-pizza.de](mailto:anfrage@bene-pizza.de)



### Anwendung Pizzabacken im Dauerbetrieb

Für die Zubereitung von Pizza oder Flammkuchen ist eine kurze Backzeit bei hohen Temperaturen (>350°C) nötig.

Die Temperatur sollte durch nachheizen zwischen 300 bis 350°C gehalten werden. Schieben Sie die Glut immer auf die rechte Seite der Backfläche, um das Thermometer vor zu starker Erhitzung zu schützen

Beim Dauerbetrieb kann die innere Baktüre entfernt werden.



### Anwendung Braten & Backen

Der Holzbackofen eignet sich zur Zubereitung von Schmorgerichten und Braten aller Art, aber auch für andere Zutaten sowie zum Backen von Brot oder Kuchen. Mit der Holzmenge regeln Sie die Temperatur. Je nach Backgut 160 – 270°C. Bitte beachten Sie, dass das kalte Backgut eine gewisse Wärmemenge verbraucht.

Wählen Sie daher die anfängliche Temperatur immer etwas höher als die eigentliche gewünschte Backtemperatur. Wie hoch, hängt von der Backgutmenge und der Backguttemperatur ab.

Richtwerte:

- Temperaturabfall bei 2 kg kaltem Backgut ca. 20°C
- Temperaturabfall bei 5 kg kaltem Backgut ca. 50°C

Sollte die Temperatur nach dem Einbringen des Backgutes zu stark abfallen, kann zunächst die Garzeit verlängert werden. Reicht dies nicht, kann zum Ende der Garzeit mit einer geringen Menge Holz nachgeheizt werden, um z.B. eine stärkere Krustenbildung zu erreichen.

Wenn Sie offene Bratwannen verwenden, den Braten zunächst mit Alufolie abdecken. Auch im Bräter bei geschlossenem Deckel bekommt der Braten eine leckere Kruste.

## Bene Pizza

Backofenverleih & Catering  
Am Klosterweiher 3  
83671 Benediktbeuern  
m: +49 (0) 1517 266 0 266  
[anfrage@bene-pizza.de](mailto:anfrage@bene-pizza.de)



### Brennstoffwahl

Der Backofen wird ausschließlich mit naturbelassenem, trockenem Brennholz beheizt. Als Brennstoff für den Ofen lässt sich jede Art von Brennholz verwenden, z. B. Birke, Buche, Ulme, Esche, Nadelbaumholz und Obstbaumholz.

Manche Holzarten (z. B. Eiche, Nussbaum, Robinie und Ruster) enthalten Gerbsäuren, die beim Abbrand giftige Gase entwickeln und daher nicht für den Nahrungsmiteleinsatz geeignet sind. **Wir raten deshalb von der Verwendung dieser Holzarten ab.**

Verwenden Sie unter keinen Umständen verleimtes, hochdruckimprägniertes oder lackiertes Holz, auch keine Spanplatten oder Abfallholz mit Nägeln oder dergleichen. Bei der Verbrennung dieser Stoffe werden gesundheitsschädliche Stoffe freigesetzt. **Das Holz muss in jedem Fall getrocknet sein. Ein Wassergehalt von unter 20% ist erforderlich!**

Bei feuchtem Holz ist die Verbrennung unzureichend und es bilden sich Ruß und Teerablagerungen, außerdem kann die Nachbarschaft durch Rauch belästigt werden.



### Anzünder

Wir empfehlen als Anzündhilfe Würfel aus Nadelholz oder Holzspäne. Verwenden Sie kein Papier und keinesfalls Brandbeschleuniger.



### Geeignetes Kochgeschirr

Das verwendete Kochgeschirr sollte für Temperaturen über 250°C geeignet sein. Verwenden Sie keine Gefäße mit Antihafbeschichtung oder Kunststoffteilen. Bei Glasgefäßen besteht die Gefahr des Zerspringens bei zu starken Temperaturschwankungen.

Verwenden Sie am besten emaillierten Geschirr, z.B. Gänse-Bräter oder Bratwannen. Es kann auch Guss- oder Gastroedelstahlgeschirr verwendet werden.

**Beachten Sie:** Bei der Verwendung von Edelstahlgeschirr können durch die hohen Temperaturen Verformungen des Bodens und Verfärbungen an der Oberfläche auftreten! Wir empfehlen keine Geräte zu verwenden, die Sie nach Gebrauch wieder auf Ihrer Herdplatte verwenden möchten.

Bei offenen Bratwannen den Braten zunächst mit Alufolie abdecken. Erst gegen Ende der Backzeit die Folie entfernen, um die Krustenbildung zu verbessern.

## Bene Pizza

Backofenverleih & Catering  
Am Klosterweiher 3  
83671 Benediktbeuern  
m: +49 (0) 1517 266 0 266  
[anfrage@bene-pizza.de](mailto:anfrage@bene-pizza.de)



### Aufheizzeit

Die Aufheizzeit beträgt zwischen 1,5 – 2 Stunden. Erst danach erreicht der Ofen seine Betriebstemperatur und eine gleichmäßige Wärmeverteilung in den Steinen ist gewährleistet. Die gewünschte Temperatur wird durch die Holzmenge bestimmt.

Warten Sie vor dem Einbringen des Backgutes weitere 15- 30 Minuten, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu erzielen.



4



### Nachheizen

Sollte die Temperatur nicht bis zum Ende der benötigten Backzeit halten, können Sie mit einer kleinen Menge Holz nachheizen. Aber VORSICHT: bei offener Flamme können die Speisen leicht verbrennen.



### Überhitzung

Sollten Sie den Ofen versehentlich über die gewünschte Temperatur aufgeheizt haben, gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

- Öffnen Sie die Backraumtüre vollständig
- Schieben Sie die Restglut mit dem Ascheschieber in den Aschebehälter
- Entfernen Sie den Aschebehälter, falls nötig – ACHTUNG Schutzhandschuhe tragen!
- Beachten Sie die Brandgefahr durch Glut und Funkenflug!
- Lassen Sie den Ofen abkühlen, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat
- KEINESFALLS den Backraum mit Wasser abkühlen/ abschrecken – die Schamottesteine können reißen!

## **Bene Pizza**

Backofenverleih & Catering

Am Klosterweiher 3

83671 Benediktbeuern

m: +49 (0) 1517 266 0 266

[anfrage@bene-pizza.de](mailto:anfrage@bene-pizza.de)



## **Holzverbrauch**

Der Backofen ist sehr holzsparend. Zum Pizzabacken benötigen Sie ca. 2 Kisten á 8-10 Scheite Holz pro Abend bzw. 4 Kisten pro Tag.

Nach dem Anheizen muss mit nur 1-2 Holzscheiten gleichzeitig die gewünschte Temperatur gehalten werden.

Vermeiden Sie bitte eine Überhitzung des Backraums durch eine möglichst genaue Holzmengenzufuhr. Der Ofen kann nur schwer abgekühlt werden, falls er überheizt wird. Für diesen Fall siehe Punkt „Überhitzung“.

Bei der Zubereitung von Speisen im geschlossenen Ofen richtet sich der Holzverbrauch nach der benötigten Temperatur und der Menge des Backgutes. Der Ofen wird nur zu Beginn beheizt, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Holzverbrauch:

- 150°C ca. 4,0 kg Holz
- 250°C ca. 4,5 kg Holz
- 350°C ca. 6,5 kg Holz

## Bene Pizza

Backofenverleih & Catering

Am Klosterweiher 3

83671 Benediktbeuern

m: +49 (0) 1517 266 0 266

[anfrage@bene-pizza.de](mailto:anfrage@bene-pizza.de)



### Das Anheizen zum Pizzabacken

Sie benötigen ca. 2,5 kg kleines Anzündholz (ca. 2x2 cm & 25-35cm lang). Schichten Sie es abwechselnd quer und längs ca. 30cm hinter der Backraumöffnung möglichst auf der rechten Seite mit Abstand zum Temperaturfühler des Thermometers. Zwischen der 2. & 3. Schicht wird der Anzünder so eingelegt, dass er angezündet werden kann. Das Holz ca. 20 cm hoch aufschichten und anschließend entzünden.



Das Thermometer zeigt in der Aufheizzeit zunächst nur die Abgastemperatur an. Diese kann durchaus bei 450°C liegen. In diesem Stadium wird aber noch nicht die tatsächliche Steintemperatur angezeigt. Erst nach dem weitgehenden Abbrand des Anzündholzes wird die angezeigte Temperatur realistisch.

6

Bei Temperaturen von >500°C muss das Feuer weiter vom Thermometer entfernt werden, da dieses sonst Schaden nimmt.



Ist das Feuer weitestgehend abgebrant, schieben Sie die Glut mit Hilfe des Pizzawenders an die rechte Längsseite, so dass die Backfläche frei wird. Legen Sie nun 2-3 größere Holzscheite nach und lassen Sie das Holz bis fast zur Glut abbrennen. Anschließend heizen sie so lange weiter, bis die Temperatur des Ofens auf 350- 400°C steigt.



## Bene Pizza

Backofenverleih & Catering

Am Klosterweiher 3

83671 Benediktbeuern

m: +49 (0) 1517 266 0 266

[anfrage@bene-pizza.de](mailto:anfrage@bene-pizza.de)



Das Backraumgewölbe ist zunächst schwarz mit Ruß belegt, nach ca. 1-2 Stunden hat der Backraum eine gleichmäßige Temperaturverteilung erreicht und das Gewölbe wird hell. Achten Sie nun darauf, dass das Feuer nicht ausgeht, aber nur mit einer kleinen Menge Holz.



Um vor dem Backen die Backfläche zu reinigen, schieben Sie die verbleibende Glut und Asche mit dem Pizzawender zur Seite. Den feinen Staub können Sie einfach entfernen, indem Sie mit dem Pizzawender vorsichtig flach auf den Backraumboden klopfen. Dabei wird der Staub aufgewirbelt und zieht über das Rauchrohr ab.

Der Ofen ist nun zum Pizzabacken bereit.



### **Das Anheizen zur Zubereitung von Speisen im geschlossenen Backraum**

Der Bene Pizza Ofen eignet sich zur Zubereitung von Schmorgerichten & Braten aller Art, aber auch für verschiedene Beilagen wie z.B. Kartoffel oder anderem Gemüse (gleichzeitig). Aber auch zum Backen von Brot oder Kuchen. Achten Sie auf die verschiedenen Garzeiten und die dafür benötigten Temperaturen. Wählen Sie ein geeignetes Geschirr.

Starten Sie zunächst wie beim Anheizen zum Pizzabacken. Bei der Zubereitung von Speisen im geschlossenen Backraum benötigen Sie jedoch eine niedrigere Backtemperatur. Mit der Holzmenge regeln Sie die Temperatur. Je nach Backgut 160 – 270°C.

Bitte beachten Sie, dass das kalte Backgut eine gewisse Wärmemenge verbraucht.

## **Bene Pizza**

Backofenverleih & Catering  
Am Klosterweiher 3  
83671 Benediktbeuern  
m: +49 (0) 1517 266 0 266  
[anfrage@bene-pizza.de](mailto:anfrage@bene-pizza.de)



Wählen Sie daher die anfängliche Temperatur immer etwas höher als die eigentliche gewünschte Backtemperatur. Wie hoch, hängt von der Backgutmenge und der Backguttemperatur ab.

Richtwerte:

- Temperaturabfall bei 2 kg kaltem Backgut ca. 20°C
- Temperaturabfall bei 5 kg kaltem Backgut ca. 50°C

Sollte die Temperatur nach dem Einbringen des Backgutes zu stark abfallen, kann zunächst die Garzeit verlängert werden. Reicht dies nicht, kann zum Ende der Garzeit mit einer geringen Menge Holz nachgeheizt werden, um z.B. eine stärkere Krustenbildung zu erreichen.

Wenn Sie offene Bratwannen verwenden, den Braten zunächst mit Alufolie abdecken. Auch im Bräter bei geschlossenem Deckel bekommt der Braten eine leckere Kruste.

Beide Luftschieber sind zu Beginn des Anheizens geöffnet. Ist das Holz abgebrannt und die gewünschte Temperatur erreicht, werden beide Luftschieber geschlossen.

Warten Sie vor dem Einbringen des Backgutes 15- 30 Minuten, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu erzielen.

Um vor dem Backen die Backfläche zu reinigen, schieben Sie die verbleibende Glut und Asche mit dem Pizzawender entweder zur Seite oder in den Aschekasten. Asche aus dem Ascheschub erst nach vollständiger Abkühlung entsorgen. Den feinen Staub können Sie einfach entfernen, indem Sie mit dem Pizzawender flach auf den Ofenboden klopfen. Dabei wird der Staub aufgewirbelt und zieht über das Rauchrohr ab.

### **Position der Luftschieber beim Anheizen**

Abgasklappe offen / Zuluftöffnungen offen (Schieber unten rein, oben raus)





## Bene Pizza

Backofenverleih & Catering

Am Klosterweiher 3

83671 Benediktbeuern

m: +49 (0) 1517 266 0 266

[anfrage@bene-pizza.de](mailto:anfrage@bene-pizza.de)



### Position der Luftschieber beim Braten und Backen

Abgasklappe zu / Zuluftöffnungen zu (Schieber oben rein, unten raus)



### Funktion der Luftschieber

Der Ofen verfügt über zwei Schieber

Der **Obere** regelt die Abgasabführung zum Kaminrohr.

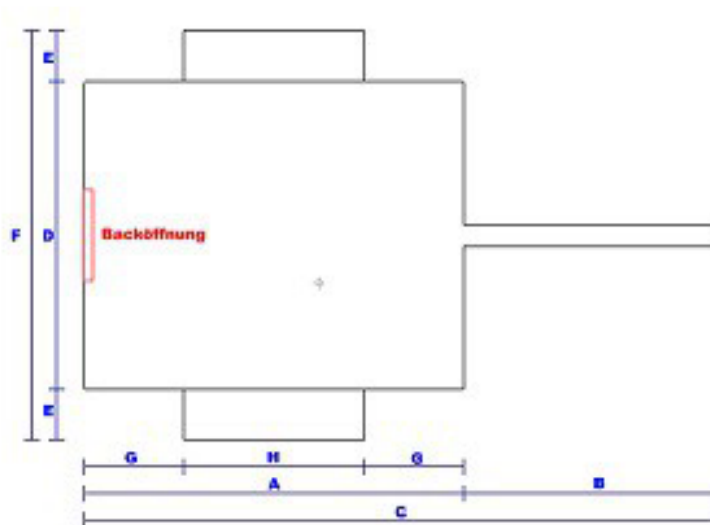
Eingeschoben: Abgasklappe zu

Herausgezogen: Abgasklappe offen

Der **Untere** Schieber ist für die Verbrennungsluft im Backraum zuständig.

Eingeschoben: Lüftungsslitze offen

Herausgezogen: Backraum geschlossen



**A: 180 cm B: 116 cm C: 296 cm G: 48 cm H: 80 cm**

**D: 110 cm E: 20 cm F: 150 cm**