

Bene Pizza

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



Bedienungsanleitung

Wissenswertes beim Gebrauch des Bene Pizza Holzbackofens



Vorbereitungen

- Der Aufstellungsort des Anhängers sollte
 - Nicht abschüssig, standfest, waagrecht und möglichst feuerfest sein
 - So gewählt werden, dass ein ausreichender Abstand (15 Meter) zu Fenstern und Türen vom Nachbargebäude, Festzelten etc. gewährleistet ist. Dadurch wird eine Rauchbelästigung beim Anheizen vermieden.
 - Mind. eine Stellfläche von ca. 3 x 4 m haben.
- Stecker vom Transportauto abziehen, abkuppeln, Keile unterlegen und Stützen aufsetzen.
- Kaminrohre zusammenstecken und mit Hilfe einer Trittleiter aufsetzen. Dabei zeigt die weite Seite der Rohre nach unten zum Ofen, die engere zum Kaminhut.



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.

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

Bene Pizza

Backofenverleih & Catering

Am Klosterweiher 3

83671 Benediktbeuern

m: +49 (0) 1517 266 0 266

anfrage@bene-pizza.de



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.



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.

Bene Pizza

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



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. 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.

Bene Pizza

Backofenverleih & Catering

Am Klosterweiher 3

83671 Benediktbeuern

m: +49 (0) 1517 266 0 266

anfrage@bene-pizza.de



Das Backen

- Legen Sie die fertig belegte Pizza auf dem vorbereiteten Ablagetisch neben der Backöffnung ab.
- Nehmen Sie die Pizza ohne Teller, mit dem Pizzawender auf und schieben Sie sie mit dem größtmöglichen Abstand zum Feuer in den Ofen.
- Mit einem Ruck zu sich bekommen Sie die Pizza vom Pizzawender.
- Die Backzeit der Pizza beträgt ca. 90 Sekunden (bei einer Ofentemperatur von 400° Grad).
- Etwa zur Hälfte der Backzeit muss die Pizza gedreht werden. Dazu nehmen Sie den Pizzawender, heben die Pizza auf einer Seite an und ziehen den Pizzawender zu sich. Drehen Sie die Pizza so, dass ein gleichmäßiges Backergebnis erreicht werden kann.
- Ist der Pizzarand rundherum braun und der Käse geschmolzen ist die Pizza fertig.
- Nehmen Sie Ihre Pizza mit dem Pizzawender aus dem Ofen und legen Sie sie auf einen Teller.
- Guten Appetit!

In den Pizzaöfen können Sie mehrere Pizzen gleichzeitig backen, dies erfordert allerdings viel Übung beim Wenden. Beginnen Sie lieber mit 1-3 Pizzen und steigern Sie die Anzahl nur langsam, denn bei Unachtsamkeit verbrennen die Pizzen innerhalb von Sekunden.