

## HOU VOLGENDE ZAKEN ZEKER BIJ DE HAND TIJDENS HET HELE AANMAAK- EN BAKPROCES:

- De pizzaovenset (gemonteerd): ovenschep, ovenhaak, ovenschraper en ovenborstel
- Een emmer water met een (oude) keukenhanddoek
- Hout
- Ovenhandschoen (het handvat van de ovendeur wordt zeer warm)
- Ovendeur

## OPSTARTEN VAN DE PIZZAOVEN

1. Plaats de oven op een stabiele ondergrond. *(foto 1)*  
GEEN plastic tuintafel. Een tafel uit hardhout of steen wordt aangeraden.
2. Plaats de schouw op de oven met de hendel van de luchtklep naar voren.  
Zet de luchtklep volledig open (hendel in de richting van de schouw). *(foto 2)*
3. Plaats de 4 vuurvaste stenen in de oven en zorg dat ze mooi tegen elkaar liggen.
4. Stapel het hout zoals in foto 3 en plaats de startkit in het midden.  
Plaats de metalen L-vormige vuurafscheider in de oven aan de kant van de thermometer. *(foto 3)*  
Startkit = papier of hooi en fijn, droog hout.
5. Steek de startkit aan.
6. Sluit de oven met de deur wanneer ook de grote stukken hout branden. *(foto 4)*  
Zorg dat ook de ventilatieopeningen van de deur open staan.
7. Laat de oven nu minstens een half uur op temperatuur komen.  
De oven moet zeker 450°C hebben gedurende minstens 15 minuten. *(foto 5)*
8. Duw met de ovenhaak de vuurafscheider naar de linkerzijde, zodanig dat 2/3 van de oven vrij komt om te bakken.  
Het is de bedoeling dat al het brandende hout naar 1 kant wordt geduwd. *(foto 6)*
9. De vrijgekomen plaats (= het bakvlak) moet worden klaargemaakt om te bakken.  
Gebruik de ovenschraper om achtergebleven kolen te verwijderen.  
Borstel het bakvlak met de ovenborstel. *(foto 7)*  
Veeg het bakvlak schoon met een vochtige keukenhanddoek; gebruik hiervoor de ovenhaak. *(foto 8)*
10. Laat de oven terug op temperatuur komen.  
Minstens 5 minuten op 450°C.
11. De oven is klaar om te bakken.  
Sluit de ventilatieopeningen in de ovendeur. OPGELET: het handvat is zeer warm, gebruik de ovenhandschoen!



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8

## BIJSTOKEN

Wanneer je de indruk hebt dat de oven ‘opgebrand’ geraakt, moet je tijdig bijstoken. Doe dit als er nog voldoende gloeiende kolen in de oven zijn.

Hoe ga je te werk?

1. Open de ventilatieopeningen van de ovendeur.
2. Klop zachtjes op de vuurhaard met de pizzahaak zodanig dat alle assen naar onder vallen.
3. Leg nieuw hout op de vuurhaard.
4. Van zodra het nieuwe hout echt brandt, sluit je de ovendeur.  
Krachtig blazen op de vuurhaard kan het proces versnellen, maar wees voorzichtig.
5. Laat de oven terug op temperatuur komen (minstens 5 minuten op 450°C).

## BEREIDEN VAN DE PIZZA

1. Haal een 10-tal minuten voor het bakken de pizzabodems uit de koelkast.
2. Bestrooi het bereidingsoppervlak met een beetje vloeïende bloem.
3. Rol het deeg uit op het bebloemde oppervlak (ZONDER bakpapier!) en plooi de rand van het deeg om. *(foto 9)*  
TIP: test of het deeg schuift over het bereidingsoppervlak. Neen? Je hebt te weinig bloem gebruikt. Strooi iets meer bloem uit op het bereidingsoppervlak.
4. Beleg je pizza naar keuze.

## BAKKEN VAN DE PIZZA

1. Schep de belegde pizza op de pizzaschep. *(foto 10)*
2. Plaats de pizza in de oven. *(foto 11)*  
OPGEPAST: het handvat wordt zeer warm. Gebruik een ovenhandschoen!
3. Zorg dat de oventemperatuur steeds boven de 400°C blijft. Bij deze temperatuur bedraagt de baktijd van 1 pizza +/- 90 seconden. Beoordeel zelf of de pizza voor jou hard genoeg gebakken is en pas indien nodig de baktijd aan.
4. Zakt de temperatuur onder de 400°C, dan is het aangewezen de oven bij te laten warmen zonder bakken (zie “bijstoken”).

**TIP:** Begin pas (terug) te bakken als de vlam weg is uit de vuurhaard, anders brandt je pizza aan langs de bovenkant.



Foto 9



Foto 10



Foto 11

## REINIGEN VAN DE OVEN

1. Begin pas te reinigen wanneer de oven VOLLEDIG afgekoeld is.
2. Verwijder eerst alle uitgedoofde kolen en assen met behulp van de pizzaschraap- en borstel.
3. Haal de stenen uit de oven met behulp van het paletmes.
4. Steek eventuele aanbakresten af met het paletmes.
5. Reinig de stenen met zuiver water en een schuur sponsje.  
**GBRUIK GEEN AFWASMIDDEL OF DETERGENT!!!**
6. Laat de stenen drogen.
7. Vergeet niet alle toebehoren te reinigen en alle overgebleven assen uit de oven te verwijderen.

**GENIET VAN JE EIGEN BEREIDE PIZZA'S!**