



## Bedienung Pizzaofen Spielplatz Linde Triemli

### Anfeuern

- Rechts und links vier Holzstücke 50 cm (maximal 10 cm Kantenlänge) legen, so dass es in der Mitte Platz hat für Anfeuerholz (Handgelenk Dicke) Nadelholz (harzhaltig).
- Je früher angeheizt wird, bis 4 Std vorher, je mehr schont man den Ofen und hat nachher auch genügend Hitze für grössere Pizzaproduktionen.

### Handhabung von Klappe und Frontdeckel

- Klappe offen lassen, solange es brennt, das heisst, erst schliessen, wenn nur noch (bedeckte) Glut vorhanden ist.
- Den Frontdeckel nur benutzen, wenn kein Feuer mehr brennt, also erst wenn nur noch Glut vorhanden ist
- Wenn der Ofen beginnt wieder hell zu werden, ist genügend Hitze vorhanden, um die erste Pizza in den Ofen zu schieben.

**Tipp:** für das Formen und Abheben direkt ab der Steinplatte in den Feuerraum: rasch arbeiten, Teigboden mit Olivenöl bestreichen, genügend Mehl unter den Teig oder Hartweizengriess verwenden.

- Während des Pizzabackens kann hinten auf die Glut immer wieder ein einzelnes Holzsplit aufgelegt werden (mit Hilfe der Pizzaschaufel) umso genügend Vorrat an Hitze zu haben und um den Feuerraum zu beleuchten.

