

FÅ DIT EGET PIZZABAGERI



Nemt og bekvemt – ingen omkostninger til installation.
Brændefyret. Stenovn.

Familievenlig – Alle kan bage sin egen pizza på få minutter.
En udfordring til familie, fest og venner.

Højde: 69 cm. Diameter: 46 cm.
Bagesten: Ø 32 cm. Vægt: 75 kg

DISTRB: IMEXPO NORDIC. 46 75 47 77



SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE PIZZAER!

START: Når du har fulgt brugsanvisningen og brændt ovnen af, har du sikkert fået erfaring med, hvor godt ovnen brænder og hvilken størrelse brænde, du skal bruge. Vor anbefaling er: max. 30 cm længde og tykkelse 3 x 3 cm.

Vær opmærksom på ikke at få for mange gløder i brændkammeret - fylder gløderne mere end halvdelen, kan det forhindre nyt brænde i at blive antændt og give flammer til bage rummet.

Når du skal starte op, er det en god ide at anvende en gas-/bunsenbrænder hvis du har en sådan. Ellers anvend en optændingsblok. Det tager en lille time at få ovnen op i temperatur. Er det koldt eller blæser meget, taber ovnen hurtigt varmen. Sørg derfor for at finde en læ plads.

DEJEN: der finde utallige opskrifter på pizzadej. Den "nemme" løsning kan købes i supermarkedet, eller måske hos din lokale pizzamand. En pizzabolle skal veje 125 gram, det passer til bagepladens størrelse.

Når du ruller dejen ud, er det bedst at anvende groft spelt- eller durummel. Det ruller bedre, og smutter nemt på pizzaspaden. Den grove mel giver tillige en sprød pizza. Det gælder om at rulle pizzaerne så tynde som muligt, og ikke større end 30 cm i diameter.

Tynde bunde er bedst at bage, og husk: "rigeligt med groft mel" - på denne måde er det nemt at tage pizzaen ind og ud af ovnen.

INGREDIENSER: Pizzakokken Gorm Wisweh har udgivet en meget god pizzakogebog, som giver inspiration til lækre pizzaer. Salat og friske krydderurter lægges først på pizzaen, når den er bagt!

VIGTIGT: Ovnens skal passes, der skal være brænde i ovnen som skaber flammer i bage rummet. Man kan ikke bage en god pizza udelukkende på undervarme, der skal også være varme ovenfra. Det hjælper de "dansende" flammer med. En ilddrager er god til at rode rundt i brændkammeret.

GÅR DET GALT: Kommer pizzaen forkert ind i ovnen, sidder fast i bagkanten eller ser det helt håbløst ud, så fjern mest muligt med pizzaspaden og skub resten ned i kanten.

Fyld lidt mere brænde på, og ind med den næste pizza. Man kan ikke redde en pizza, som er kommet galt af sted.

KONKLUSION: Kun øvelse gør dig til en god pizzakok! Begyndervanskeligheder er helt normalt, men efter ganske få forsøg kender du din ovn, kender måden pizzaerne skal skabes på, tiden det tager og dine gæster vil blive ganske imponerede!!

GOD FORNØJELSE

Pizza Lovers

