

Quartierverein Meierhöfli und Umgebung

Pizzaofen Weberwiese

Anfeuerungs- und Backanleitung

Ofen einheizen:

Start ca 30 – 45 min vor Backen

Kaminzug-Schieber öffnen

Anzündholz, ca. 6 Scheiter, in der Mitte des Ofens anzünden evt Anzündhilfe verwenden, Ofentüre offen halten

Nach ca 10-15 min, ca 2-4 Holzstücke nachlegen, Ofentüre schliessen

Temperatur prüfen, ideal ist ca 300°C

Pizza-Backen:

Holzkohle mit Kohleschieber nach hinten schieben

Pizzas mit Pizzaschieber in die Mitte des Ofens schieben, direkt auf den Stein

Als Trennmittel empfehlen wir Griess

Pizzas ca. 2-4 Minuten backen, nach 1-2 Minuten drehen

En Guete !

Nach dem Backen:

Kohle abkühlen lassen. Keine heisse Asche in den Abfall werfen !
Bodenfläche im Ofen sauerbürsten. Pizzaschieber, Holzbretter, Tische und Inventar reinigen.

