

Tipps rund um den Lehmbackofen und das Zubereiten von Speisen

selbst mitnehmen:

- 2 Müllbeutel für Abfall und Holzasche
- Holz und umweltfreundlicher Anzünder
- Feuerzeug
- 2 Liter Wasser – für Hudelwisch, Händewaschen, Brotschieber sauber machen
- eine kleine Dose mit Gries für die Brotschieber, damit die Pizza nicht festklebt (oder Backpapier ohne Beschichtung –nicht mitbacken– oder Pizzablech)
- Baumwoll-Lappen für Hudelwisch
- Geschirr, Besteck
- Brett oder Silikonmatte zum Ausrollen, Formen der Pizza
- Teig (ohne Öl) und extra in Schüsseln den Belag für die Pizza, Brotteig etc.
- Getränke, Sitzgelegenheit, evtl. Tisch zum Teig bearbeiten und Backgut abkühlen lassen,
- hitzefeste Untersetzer für heiße Bleche

Reihenfolge der Backgerichte:

zuerst Pizza, Pizzabrot, Calzone – braucht am meisten Hitze

danach Brote

Schmorgerichte

Kuchen, Muffins in feuerfesten Kuchenformen

gefülltes Gemüse (Pilze, Zucchini, Paprika) etc. Aber nur auf Stahlblech oder Form!

Gieß auf den Brotschieber, damit nichts festklebt. Ausgerollten Teig kurz vor dem Reinschieben auf den Brotschieber legen, kurz und schnell belegen. Nur wenig Belag auf die Pizza geben und nicht über den Rand legen! Zuerst Tomatensauce, dann Käse und zum Schluss Belag. Kräuter erst nach dem Backen drauf.

Der Pizzateig sollte kein Öl enthalten, weil er sonst zu braun und trocken wird.

Pizza kann nach einer Minute schon fertig sein! Bis zu vier Pizzen passen in den Ofen, wenn sie ca. 20–25 cm groß sind. Achtung: Pizzen mit mehr als 28 cm Durchmesser passen nicht durch die Ofenöffnung!

Brot auf die mit Gries bestreuten Brotschieber legen, anschneiden und reinschieben, bis zu vier Brote gleichzeitig, je nach Form und Größe auch mehr, Brot kann auch in gußeiserner Form oder länglicher Backform reingestellt werden

Sauber machen

Falls Mehlreste oder andere Verunreinigungen auf den Schamotteplatten sind, mit dem Hudelwisch nochmal alles auswischen und säubern. Alle mitgebrachten Gegenstände wieder mitnehmen und den Ofen und den Ort sauber und wie vorgefunden verlassen.

Bitte keinesfalls Essensreste auf dem Boden liegen lassen!