

Pizzaovnen på Søpladsen
Guide til den perfekte
Pizza

Optænding:

Rens ovnen for aske.

Lav et mindre bål i midten af ovnen.

Fyld mere brænde på løbende i ca. 1,5-2 timer.



Når ovnen er varm:

Skub gløderne ud til siden.

Fej midten, hvor pizzaen skal bages.



Rengør bagefladen:

Fej med messingbørsten
og pust det sidste aske
væk med pusterøret.

OBS kun puste ikke sug.



Pizza bunden:

Der er mange opskrifter på pizzadej, det vigtigste er at dejen ikke er for tyk.

Pizzabunden skal være tynd, da den bager meget hurtigt.

Put en masse mel på din plade hvor pizzaen skal rulles ud

Tag din dej, ca. en håndfuld. Tryk dejen flad og rul den ud med en kagerulle, eller kast den op i luften som en prof. Pizzabager.



Pizza bunden:

Spar ikke på melet.

Vend bunden et par gange inden i fyldet fordeles på pizzaen.

Gør som italienerne, fyld ikke for meget toppings på.

Hvis ovnen er opvarmet som den skal være går det stærkt. Hvis man har for meget fyld på bliver det midterste ikke varmt før bunden er brændt.



Pizza fyld:

Put dit favorit fyld på pizzaen.

Der er mange kombinationer.
Kartoffelpizza med olie og
Rosmarin, ev.t med
cremefraise/Philidelphia ost.

Eller den mere traditionelle med
tomatsovs, ost og skinke.
Olivenolie skader ikke 😊

Hvis I vil have god skinke på, så
bag pizzaen næsten færdig, tag
pizzaen ud og læg skinken på.
Pizzaen skal herefter have ganske
kort tid.



Pizza bages

Vigtigt at bunden ikke klistre til pladen, hvor den er blevet rullet ud.

Den store pizzaspade skubbes ind under pizzaen. Det kan godt kræve lidt øvelse, så øv dig med en pizzabund uden fyld 😊. Når først pizzaen er på pizzaspaden er du over det sværeste.

Nu vipper du pizzaen ind i ovnen. Små ryk og det går som en leg. Hvis ovnen er meget varm, hvilket den er når I starter, så placer pizzaen tæt på åbningen.



Pizza bages

Husk det går meget stærkt:

Så snart pizzaen begynder at hæve og bliver brun, på den side der er nærmest ilden, skal den drejes.

Brug den lille runde pizzaspade.
Skub den ind under pizzaens ene side og træk den ca. $\frac{1}{4}$ runde.
Dette gøres 3 gange hvorefter pizzaen er færdig.



Pizza bages

Selv om det går stærkt skal der være tid til at Pizzabageren får tid til et lille glas.

Mellem hver pizza fejes ovnen og evt. aske pustes væk med pusterøret.

Hvis der er spildt pizzasovs skal dette brænde væk inden næste pizza bages.

Hvis der skal bages mange pizzaer kan det være nødvendigt at fylde mere brænde på. Brug den lille pizzaspade og placer brændet langs ovnens sider



Når du er færdig:

Husk at rense de to pizzaspader så de er klar til de næste Pizzabagere.

Brug messing børsten.

Pizzaspader, pusterør og messingbørste opbevares i skurvognen.

Tag fat i bestyrelsen for at få adgang til vognen.

God fornøjelse:

