Pizza oven handleiding / manual

In de verpakking

Je treft 3 onderdelen in de verpakking aan:
1 oven
1 pizza steen
1 pizza schep

Montage van de pizza oven

1. De pizza oven komt op de 3 nokjes te liggen die boven in de Stokem zitten.
2. Steek de oven op zijn kant door de deuropening.
3. Beweeg de oven omhoog tot boven de nokjes en draai hem horizontaal.
4. Laat de oven zakken tot hij op de 3 nokjes valt.
5. Plaats de pizza steen in de oven op de kleine nokjes.
6. Je pizza oven is klaar voor gebruik.

Voorverwarmen van de pizza oven

Maak een vuur in de kachel. Vul met hout tot de bodem van de vuurschaal bedekt is met ongeveer 1 laag hout. Dat moet in principe voldoende warmte geven om de pizza oven op 300-350 graden Celsius te krijgen. De vlammen mogen de onderkant van de pizza oven gerust raken. Wacht circa 15 minuten tot de kachel en pizza oven op constante temperatuur zijn. De pizza oven is aan de achterkant en voorkant open zodat de warmte (en soms zelfs de vlammen) door de pizza oven heen en over de pizza trekt. Dat geeft die heerlijke houtoven smaak.

Hoe maak ik de beste pizza?

Een echte pizza bakker gebruikt echt pizza deeg. Dat kun je zelf maken van speciaal pizza meel, maar ook kant en klaar kopen in gespecialiseerde winkels. Experimenteer ook eens met verse pizza's uit de supermarkt. Vaak bakken die ook heel goed.
Beleg de pizza vlak voordat hij de oven in gaat. Doe het niet te lang van tevoren want dan trekt de tomatensaus in het deeg en wordt het deeg niet gaar.
Schuif de pizza in de oven met de pizza schep. Gebruik meel om het plakken van de pizza aan de schep te voorkomen. Afhankelijk van de temperatuur en de dikte van bodem en beleg, zal de pizza in circa 5-10 minuten klaar zijn.
Bedenk: Oefening baart kunst. In het begin kan het even wat wennen zijn, maar speel met de temperatuur (hoeveelheid hout), met het deeg (dikte), en de baktijd. Uiteindelijk bak je de lekkerste pizza's en verras je vrienden en familie! Eet smakelijk.

Onderhoud

Voor een gewoon gezellig vuurtje is het beter om de oven niet in de kachel te laten zitten.
Het beste is om hem na gebruik uit de kachel te halen. De oven heeft geen onderhoud nodig, maar mocht je de roetaanslag willen verwijderen dan mag hij gerust onder de kraan of in een sopje. De pizza steen mag niet vochtig meer zijn als hij in de hete oven gaat.

Heel veel plezier gewenst met je Stokem pizza oven.