

# Pizzaofen

(c) Copyright by Pfadfinder Gruppe Schildorn



Bei diesem Workshop bauen wir einen Ofen aus Ziegeln, Ästen und Lehm. Zuerst werden aus Ziegeln der Brennraum und darüber der Backraum aufgebaut. Dann folgt ein Stützgerüst aus Ästen, welches schließlich mit Lehm umbaut wird. Dann heizen wir langsam ein, damit der Ofen trocken wird. In der Zwischenzeit kneten wir den besten Teig für die beste Pizza und belegen Sie nach Eurem Geschmack: Tomaten, Wurst, Käse, ... nun hat der Ofen genau die richtige Temperatur für die ultimative Pizza. Rein in den Ofen und 5 Minuten warten – Dann, ja dann gibt es hoffentlich die beste Pizza ever!



Du brauchst für einen Ofen ca. 50-60 Liter Lehm. Nimm einen Trog mit 90 Liter Fassungsvermögen und fülle ihn ca. 2/3 mit trockenem Lehm an. Gib nun ca. 10 Liter Wasser hinzu und lasse den Lehm ca. 12 Stunden stehen.  
Wenn Ihr mit dem Ofenbau startet, dann beginnt den Lehm mit den Füßen durchzukneten.  
Wenn der Lehm gut durchgeknetet ist, wird etwas Heu dazugegeben. Dieses Heu vermindert die Rissbildung beim Trocknen des Lehms.



Während der Lehm durchgeknetet wird, baut ein 2. Team den Ofen auf:  
Zuerst legt Ihr die Holzplatte (60 x 60 cm) auf dem Werkstisch auf. Damit die Hitze den Tisch nicht beschädigt, werden zwischen Holzplatte und Werkstisch 4 Ziegel gelegt.  
Auf der Holzplatte wird aus 7 Ziegeln der Ofenboden aufgelegt.



Dann werden 4 Ziegel hochkant aufgestellt. Sie bilden die Seitenwände der Brennkammer. Dann folgt eine Betonplatte (40 x 40 cm) und wieder 4 Ziegel für die Seitenwände der Backkammer.  
An der Vorderseite der Backkammer wird der Verschlussstein eingesetzt. Dieser sollte links und rechts einen Spalt von ca. 5 mm haben, damit er später nicht klemmt.



An der Rückseite werden die letzten beiden Ziegel im Hochformat aufgestellt. Diese Ziegel dürfen nicht zu nahe an die Betonplatte gestellt werden, da über diesen Weg die Abluft der Brennkammer nach oben ziehen muss.

# Pizzaofen



Nun werden an jeder Seitenwand außen 4 Löcher gebohrt. In diese Löcher werden später die Weidenäste gesteckt.



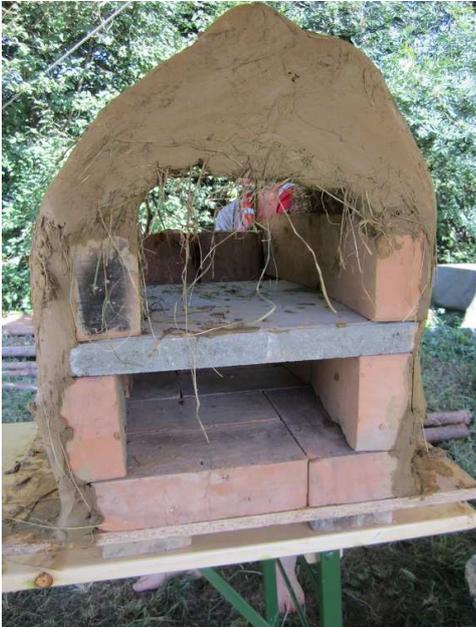
Nun brauchen wir 4 biegsame Bögen aus Weidenholz mit einer Länge von genau 135 cm. Diese Bögen können auch aus 2 Weidenästen bestehen, bei denen die dünneren Enden in der Mitte verknotet werden.



Wenn die 4 Bögen fertig sind, werden von den hinteren beiden Löchern 2 zusätzliche Weidenäste bis nach vorne gebogen und mit den Bögen verknotet.



Nun wird das Gerüst mit Lehm umbaut. Beginne zuerst unten und arbeitest Dich dann nach oben.



Für die Dachdeckung verwende besonders große Lehmstücke, die gut mit Heu durchmischt sind.



Zuletzt wird der Rauchfang an der Vorderseite aufgesetzt.



So sieht der fertige Ofen aus.



Nun wird unten ein Feuer gemacht und der Ofen langsam angeheizt.



Ausgerollten Pizzateig auf ein Stück Backpapier legen und mit den Zutaten belegen. Samt Papier mit dem Holzschuber in den Ofen schieben.

Die Pizza ist fertig!



Rezept für den Pizzateig für 4 Personen:

Zutaten Teig:

½ kg Mehr, 1 Sackerl Trockengerm, 1 TL Salz, 2 EL Olivenöl  
¼ Liter Wasser

Die Zutaten für den Teig zusammen mischen, gut durchkneten und ca. 1 Stunde gehen lassen. Dann 6-8 Kugeln bilden, durchkneten, auf ein Brett legen und nochmals abgedeckt eine Stunde ruhen lassen. Nun den Teig zu dünnen Platten mit ca. 25 cm Durchmesser ausrollen.

Zutaten Belag - Grundsubstanz:

½ kg gehackte Tomatenstücke, 15g Oregano, 1 TL Salz, 1 EL Olivenöl

Weiterer Belag je nach Wunsch:

Schinken, Salami, Sardellen, Paprika, Oliven, Pilze, Zwiebel.

Auf den Belag reichlich Käse streuen.