



HINWEISE

Allgemeine Informationen und Wissenswertes

Allgemeines zu Aufbau und Funktion

Vor der Inbetriebnahme sollte dringend die beigelegte Schritt-für-Schritt-Anleitung beachtet werden. (Auch über den QR-Code abrufbar)

Der Pizzaofen kann wahlweise mit Holz oder Gas betrieben werden. Die Anfeuerung wird ebenfalls in der Schritt-für-Schritt-Anleitung erklärt.

Der Anhänger ist mit allem notwendigen Zubehör zum Pizzabacken ausgestattet. Eine Inventarliste ist beigelegt. Ausschließlich Teig und Zutaten müssen selbst angeschafft oder zusätzlich bei uns bestellt werden. Wir raten dazu, zumindest den Pizzateig von uns abzunehmen.

Dauerbetrieb

Im Dauerbetrieb sollte die Backtemperatur mindestens 350°C betragen. Wir regeln den Ofen immer auf eine Temperatur zwischen 400 – 450°C ein. Diese Temperatur wird mit Gas oder Holzbefuerung schnell erreicht. Bei Holzbefuerung sollten beim Abfallen der Temperatur einzelne Holzscheite nachgelegt werden.

Die Glut sollte sich im Dauerbetrieb immer auf der linken Seite des Ofens befinden.

Der Brennstoff: Holz oder Gas

Unsere mobiler Pizzaofen kann mit Holz oder Gas betrieben werden. Du erhältst – je nach Wunsch – eine ausreichende Menge Holz oder Gas zum Pizzabacken.





Bei Holzbefuerung sollten ausschließlich unsere beigelegten Anzünder (oder vgl.) verwendet werden.

Die Aufheizzeit unterscheidet sich je nach Befuerung und beträgt im Gasbetrieb ca. 30 Minuten, bei Holzbefuerung beträgt die Aufheizzeit ca. eine Stunde.

🔥 Der Verbrauch bei Holz und Gas

Bei Gasbefuerung erhältst du eine 5 KG-Gasflasche. Diese sollte für die gesamte Backzeit ausreichen. Erfahrungsgemäß kommen wir mindestens 6 Stunden mit einer Gasfüllung aus.

Bei Holzbefuerung erhältst du ca. 5 KG Holz. Mit dieser Menge erreichst du dieselbe Betriebszeit wie mit Gas.

🔥 Pizzateig und Sauce

Wir empfehlen euch, unseren vielfach erprobten Pizzateig mitzubestellen. Wenn ihr euch selber ausprobieren wollt, gibt es im Internet viele verschiedene Rezepte.

Exemplarisch haben wir euch hier ein einfaches Rezept für Teig und Sauce zusammengestellt.

Teig	Sauce
Zutaten: (für ca. vier Pizzen)	Zutaten: (für ca. sechs Pizzen)
500 ml lauwarmes Wasser	400ml Tomaten (stückig)
1 Würfel Hefe	1 EL Tomatenmark
2 TL Salz	1 EL Öl
Prise Zucker	Salz, Pfeffer, Zucker
4 EL Öl	Etwas Knoblauch
1000g Mehl, Type 00	2 TL Oregano (getrocknet)
Nach dem Vermengen der Zutaten sollte der Teig min. 20 Minuten geknetet werden.	Stückige Tomaten mit Öl und Tomatenmark verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.





Anschließend verschlossen über mehrere Stunden ruhen lassen. Danach ca. 250g Ballen formen.

Etwas Knoblauch fein hacken und gemeinsam mit dem Oregano unterrühren.

