

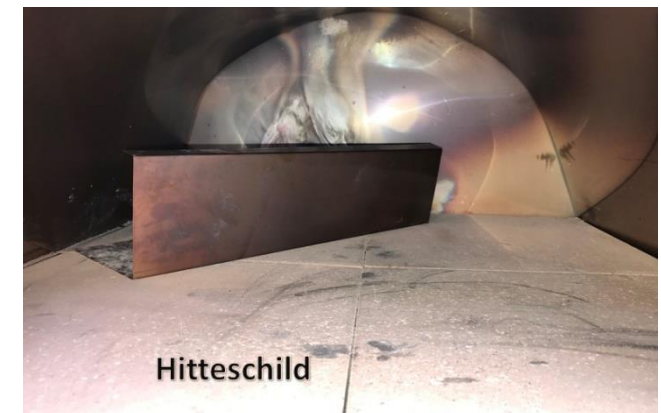
CAAN VERHUUR

Handleiding hout gestookte pizzaoven;

Allereerst hartelijk dank dat u bij ons een hout gestookte pizzaoven hebt gehuurd, wij willen u middels deze handleiding laten genieten van overheerlijke Italiaanse pizza's.

Stap1 – Plaatsen en aansteken van de Pizzaoven;

- Zorg er voor dat de pizzaoven op een stabiele en vlakke ondergrond staat, en dat er binnen 1 meter geen brandbare zaken (plastic) aanwezig zijn.
- De werkplek voor het bereiden van de pizza's werkt het prettigste als dit dicht bij de oven is.
- Wanneer de oven goed op zijn plek staat is het tijd om het vuur aan te maken. Schuif het hittedeksel naar de rechter wand, en maak doormiddel van aanmaakhout een "jenga" toren van ongeveer 10cm hoog in het midden van de oven.
- Plaats in het midden van deze toren 2 bijgeleverde aanmaakblokjes. Controleer voor het aansteken van de aanmaakblokjes of de schuif in de schoorsteen open staat.
- Steek de aanmaak blokjes aan en laat het vuurtje rustig groter worden. De deur mag open blijven. Wanneer het vuurtje mooi brand kunnen er wat grotere houtblokken bij in.
- Via de ingebouwde thermometer kunt u zien dat de temperatuur oploopt richting de 250°C. Schuif met de kleine pizza schep het hittedeksel richting het vuur en druk met het hittedeksel het vuur schuin in de linker achterhoek.
- Zorg dat het hout boven het hittedeksel uitkomt en doe de deur dicht. Laat de temperatuur nu boven de 325°C komen en dan is de oven klaar voor gebruik.



CAAN VERHUUR

Stap 2 – Pizza maken

- Haal de bijgeleverde deegbollen ca. 20 min. voor bereiden uit de koeling en leg deze afgedekt met vershoudfolie of een natte theedoek bij de werkplek voor de bereiding.
- Strooi wat meel/bloem over de grijze plank en rol de deegbol ook goed door het meel/bloem. Leg hierna de deegbol op de grijze plank en druk deze met je handen plat in een cirkel, rol deze verder uit met de deegroller. Tot ongeveer ø30cm.
- Nu eerst de pizzabodem nog een keer omdraaien om er voor te zorgen dat deze los is van de plank.
- Maximaal 1 lepel saus over de pizza verdelen. Let op; houdt de rand van de pizza vrij van saus.
- Beleg de pizza met de gewenste toppings en strooi daarna de kaas erover.
- Gebruik de grote pizzaschep en schuif deze zo vlak mogelijk onder de pizza, wanneer de pizza op de grote pizzaschep ligt haal je het deurtje voor de oven weg en schuift de pizza met de schep rechts achter in de oven.
- Trek in een vloeiende beweging de pizzaschep onder de pizza vandaan, en sluit het deurtje weer. Na ca. 45/60 sec draai de pizza met de kleine pizzaschep rond zodat hij mooi egaal kleurt.
- Zodra de rand mooi donker gekleurd is de pizza gereed. Schep hem met de kleine pizzaschep van de vloer van de oven en leg hem voorzichtig op de houten serveerplank. De liefhebber kan er nog wat olijfolie over heen sprenkelen. Snij de pizza in mooie punten en smullen maar!!

Stap 3 – Schoonmaak

Na de laatste gebakken pizza dient het hout(kool) nog heet over de ovenvloer uitspreiden met de staalborstel en het deurtje dichtdoen. Zo brand de vloer mooi schoon.

Verder hoeft u niks schoon te maken, dit doet CAAN-Verhuur voor u

Wij wensen jullie heel veel bak plezier en geniet vooral van de lekkere rustieke smaken van eigengemaakte pizza's.

Het team van CAAN-Verhuur.