

Pizza backen

Leicht gemacht 😊



1. Die Zutaten spätestens um 16:00 Uhr bei der Küche abholen und den Teig selbst zubereiten.
2. Pizzaofen zeitgleich anheizen.
3. Das Holz und die Zeitungen zum Anheizen findet Ihr unter dem Pizzaofen (silberne Klappe)
4. Wenn es brennt, größeres Holz nachlegen. Solange es stark raucht, bleibt die Ofenklappe offen.
5. Wenn der Ofen 300 Grad erreicht hat, nur noch wenig nachheizen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
6. Die Ofentemperatur sollte zwischen 350-400 Grad liegen.

Allgemeine Informationen

1. Der Pizzateig wird selbst zubereitet.
2. Der Pizzateig und der Belag müssen dünn sein, sonst ist die Pizza außen verbrannt und innen roh.
3. Der Ofen ist oben am heißesten, darum sollten die Bleche gedreht und durchgetauscht werden.
4. Wenn der Ofen die richtige Temperatur hat, dauert die Pizza ca. 5-10 Minuten.

Wir wünschen einen guten Appetit!