

Instructies: opstoken tot de perfecte pizza!

1. Hout bouwen

Bouw een klein torentje van aanmaakhoutjes (bijvoorbeeld 2 lagen van een “Jenga” toren) leg dit op het ijzeren rooster in de oven . Leg een aanmaakzakje onder het kleine houtentorentje.

2. Vuur aansteken

Steek het aanmaakzakje aan om het vuur te starten.



3. Hout toevoegen

Als het torentje goed brandt, leg je er een paar grotere blokken hout bij.

4. Vuur verplaatsen

Brandt alles goed? Schuif dan het hele vuur met de pizzaschep naar de hoek van de oven. Veeg de rest van de stenen eventueel schoon met de bezem.

5. Klaar om te Bakken!

In ongeveer 30 minuten bereikt de oven de ideale temperatuur. Als de temperatuurmeter tussen de 350 en 400 °C staat, is de oven klaar en kun je de eerste pizza gaan bakken.

6. Tussentijds draaien.

Omdat het vuur zich aan één zijde bevindt, is het belangrijk om de pizza na ongeveer 40 seconden even te draaien. Zo krijgt de korst aan alle kanten die heerlijke, goudbruine kleur.

7. Smullen maar!! Eet smakelijk.

Tip van Tante: Bekijk <https://www.youtube.com/watch?v=dZfpx-Uwf4Q> om te zien hoe je de oven stap voor stap opstookt!

