

Handleiding gebruik materialen pizza-time

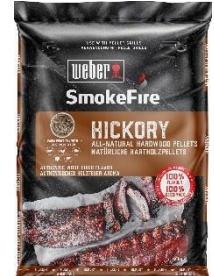
Materialen

Je krijgt volgende materialen geleverd:

- 2 pizza-ovens in draagtassen
- 6 blauwstalen bakvormen van 28 cm
- 2 pizzascheppen
- 2 paar hittebestendige handschoenen

Je zorgt zelf voor:

- De brandstof voor de ovens (hardhouten pellets, geschikt voor voeding). Bij Aveve kan je zakken van Weber aankopen (+/- 20 euro voor zak van 9 kg).
- Het deeg en ingrediënten. Je kan met zelfgemaakt deeg of kant-en-klaar deeg werken. Verder in deze nota lees je hier meer over.
- Een tafel om de ovens op te plaatsen, en een tafel om de pizza's te bereiden.
- Enkele (houten) snijplanken om de warme bakvormen op te plaatsen.
- Enkele spatels om de pizza uit de vormen te halen en enkele pizzasnijders.



Bekijk de videohandeling op <https://programma.kwbeensgezind.be/ciao-italia-pizza-time> met uitleg rond het opstellen, stoken, bakken en kuisen van de ovens.

Opstellen

1. Haal de oven uit de hoes.
2. Monteer de schouw op de oven.
3. Klap de pootjes onderaan uit en zorg dat de oven stevig staat.

Stoken

1. Plaats enkele aanmaakblokjes in het stookbakje aan de achterzijde met wat klein hout en pellets.
2. Wacht tot het geheel goed brandt vooraleer je het stookbakje in de oven plaatst.
3. Voeg om de minuut (!) een kleine hoeveelheid pellets toe om het mooi brandend te houden.
4. Bij rook heb je een slechte verbranding; zorg dat je even het vuur aanblaast in de stookkamer.
5. Hou de oven minimum een ½ uur aan tot een temperatuur van +/- 400 graden vooraleer je begint te bakken.

6. Veiligheid:

- a. De ovens zijn zeer warm, hou (kleine) kinderen uit de buurt van de ovens.
- b. Als je de voorzijde opent kan het zijn dat er langs de achterzijde vlammen komen (bij hard doorstoken). Open NOOIT de voorzijde als de stoker achteraan aan het blazen is.

Bakken

1. Probeer de pizza's gelijkmatig te bakken en draai deze in de helft van de baktijd een halve slag.
2. Heb je veel vlammen boven je pizza, reken dan op een baktijd van 2 tot 3 minuten. Anders is dit 4 tot 6 minuten.
3. Werk enkel met onze blauwstalen bakvormen. Dit maakt het draaien en in en uithalen van de pizza makkelijker, anders wordt het een knoeiboel. Gebruik geen bakvormen van thuis, deze kunnen waarschijnlijk de hitte niet aan.
4. Geen bakpapier in de vormen als je met kant-en-klaar deeg werkt. Dit papier zal verbranden in de oven.
5. Strooi wat Semola (griesmeel van harde tarwe) in de bakvorm voor je deeg erin gaat.
6. Schuif de bakvorm niet tot helemaal achteraan (dan komt deze tegende stookkamer en zal je deeg verbranden).
7. Draag je hittebestendige handschoenen bij het openen van de deur en vastnemen van de bakvormen.
8. Zorg voor een gelijkmatig vuur, hou de ovens ook op temperatuur als je even niet bakt.



Opkuisen

1. Open na het bakken de voorzijde en verwijder het stookbakje.
2. Laat de oven minimum een uur afkoelen (je kan wel na 3 kwartier de pizzasteen al uit de oven halen).
3. Poets de pizzasteen droog met wat staalwol. Zorg dat grote onzuiverheden verwijderd zijn, zwarte of donkere plekken op de steen zijn na verloop van tijd normaal. Dompel de steen nooit onder in water!
4. Poets de binnenzijde van de oven en stookkamer met een vochtige doek. Zorg er zeker voor dat eventuele etensresten verwijderd zijn.
5. Demonteer de schouw (dit lukt mits wat draaien en wringen).
6. Verpak de ovens terug in het transporthoes.
7. Was de blauwstalen bakvormen in heet water en verwijder etensresten met een schuursponsje. Droog ze goed af en wrijf ze volledig in met een neutrale olie (zonnebloem of maïsolie). Indien je dit niet doet gaan de vormen roesten. Zwarte plekken zijn na gebruik normaal.

Deegrecept

Je kan kant-en-klaar deeg gebruiken (diameter 28 cm) maar uiteraard is het smakelijker en goedkoper om zelf je deeg te maken.

Basisrecept voor 1 pizza van +/- 230 gr (ideaal voor onze bakvormen)

- 160 gr bloem (gewone huishoudbloem T55 of Italiaanse bloem van zachte tarwe 00)
- 70 gr water
- ½ tl droge gist
- ½ tl zout
- ½ el olijfolie

Om de pizza te beleggen voeg je eerst tomatensaus toe, Heinz tomato frito is bijzonder geschikt. Daarna kaas (zeker mozzarella gebruiken) en je toppings. Wees zuinig met je beleg, anders blijft je pizza te vochtig.

Bekijk de videohandeling op <https://programma.kwbeensgezind.be/ciao-italia-pizza-time/> voor uitleg over het maken van het deeg, het decoreren en het bakken van de pizza's.

Vragen rond de ovens of het pizzabakken? Filip.lalie@kwb.be