



**Anleitung  
Pizzaofen  
R118**

# Sicherheit

Vor dem Anfeuern bitte folgende Punkte beachten:

- Nur trockenes Feuerholz verwenden.
- Kein Holz mit Lack, Leim oder Beschichtungen verbrennen.
- Keine entzündlichen Flüssigkeiten zum Anzünden verwenden.
- Rund um den Ofen ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien einhalten.
- Während des Betriebs wird der Ofen sehr heiss – Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe lassen.



# Verantwortung & Miteinander

Der Pizzaofen ist ein Gemeinschaftsprojekt 🤝

Bitte geht sorgfältig und respektvoll mit dem Material um, damit rn alle gerne nutzen.

- Die reservierende Person trägt die Verantwortung während der gesamten Nutzung
- Der Ofen muss mindestens im gleichen Zustand zurückgegeben werden
- Sauberkeit, Sicherheit und gegenseitige Rücksicht stehen an erster Stelle



# Kontakt

Bei Fragen, Unklarheiten oder Problemen meldet euch gerne bei:

- Fabio Marza, Eingang 118
- Christoph Höschele, Eingang 118



**Ofen anfeuern**



# Ofen anfeuern (1)



## 1. Anzündholz vorbereiten

Kleine Holzscheite quer und längs übereinander in der Mitte oder leicht rechts im Ofen aufschichten..



## 2. Feuer entzünden

Den Holzstapel anzünden.



## 3. Ofentür leicht offen lassen

Sobald das Feuer brennt und eine stabile Flamme entsteht:  
Ofentür einsetzen und einen Spalt offen lassen. Die Luftzufuhr sorgt dafür, dass das Feuer besser brennt und der Ofen schneller auf Temperatur kommt.



# Ofen anfeuern (2)



## 4. Grössere Holzscheite nachlegen

Nach und nach grössere Holzscheite nachlegen, um das Feuer zu verstärken. Dieser Vorgang dauert in der Regel 15–20 Minuten, bis der Ofen die richtige Temperatur erreicht. Nicht zu viel Holz auf einmal nachlegen.



## 5. Glut zur Seite schieben

Sobald ein heisses Glutbett entstanden ist: Die Glut mit dem Holz-Rakel auf eine Seite des Ofens schieben. Das Feuer sollte sich gegenüber dem Thermometer befinden (links), damit die Temperatur korrekt gemessen wird.



## 6. Backfläche reinigen

Mit der Ofenbürste kurz über den Schamottstein gehen, um Rückstände zu entfernen.

# 🔥 Ofen anfeuern (3)



## 7. Temperatur prüfen

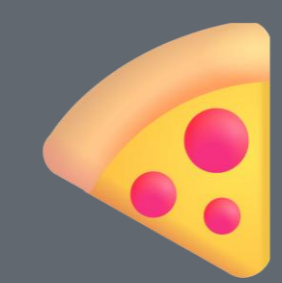
Mit dem Infrarot-Laserthermometer die Temperatur des Ofenbodens messen. Für

Pizza ideal: ca. 370–430 °C



## 8. Ofen bereit zum Backen

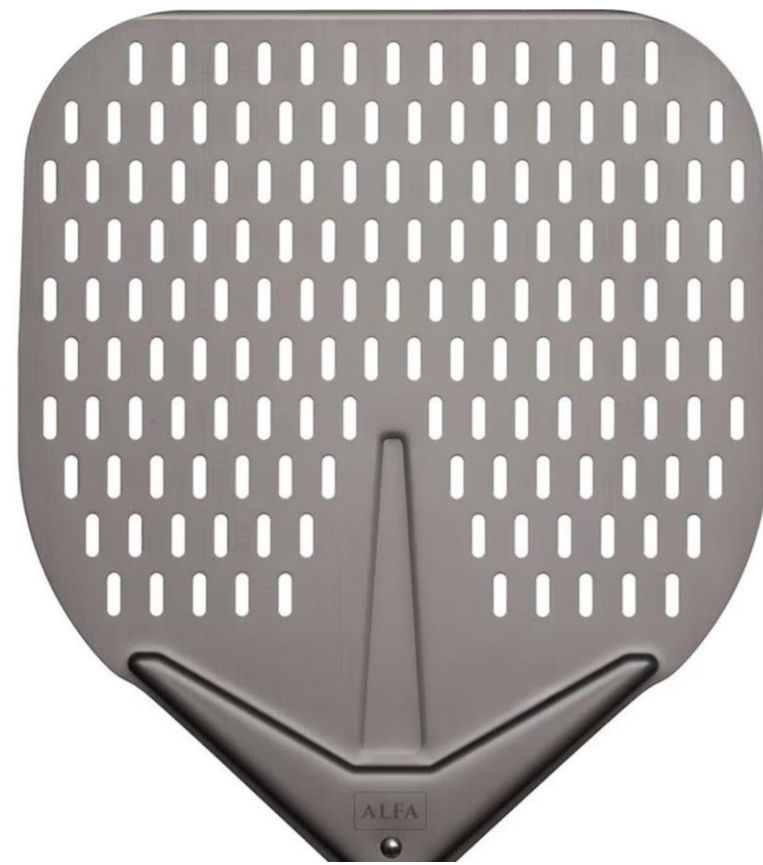
Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, kann mit dem Backen begonnen werden.



**Pizza backen**

# Pizza backen

**Wichtig:** Damit die Pizza beim Einschieben nicht an der Pizzaschaufel kleben bleibt, unbedingt Semola (Hartweizengriess) verwenden. Eine kleine Menge Semola auf die Pizzaschaufel geben, bevor die Pizza darauf gelegt wird. So lässt sich die Pizza leicht in den Ofen einschieben.



Die Pizza mit der Pizzaschaufel in den Ofen einschieben.



Während des Backens die Pizza mit der Wendeschaufel regelmässig drehen, damit sie gleichmässig bräunt.

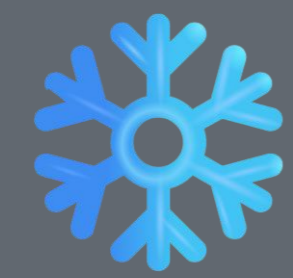


Eine Pizza braucht normalerweise ca. 90 Sekunden. Die Pizza ist fertig, wenn: der Rand schön aufgegangen ist, der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist, der Boden knusprig ist.

## Kurz-Check vor der ersten Pizza

Bevor du die erste Pizza einschiebst, kurz diese Punkte prüfen:

- **Temperatur stimmt:** Ofenboden ca. 370–430 °C
- **Glut richtig platziert:** Glut und Feuer auf **einer Seite des Ofens**
- **Backfläche sauber:** Schamottstein kurz mit der **Bürste gereinigt**
- **Semola auf der Schaufel:** verhindert, dass die Pizza kleben bleibt
- **Pizza beweglich:** Pizza auf der Schaufel kurz hin- und herschieben
- Wenn alles passt: **Pizza einschieben und geniessen** 🍕



**Ofen abkühlen lassen**



# Ofen abkühlen lassen

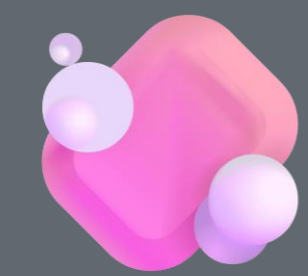
## Nach dem Backen:

- Kein Holz mehr nachlegen
- Glut vollständig ausbrennen lassen
- Ofen draussen vollständig abkühlen lassen. Das dauert in der Regel ca. 3 Stunden. Wenn der Ofen während dieser Zeit nicht beaufsichtigt ist (z. B. über Nacht), bitte mit Kette und Schloss draussen sichern.
- Ofen in der Velowerkstatt mit Schloss befestigen.

## Zubehör während der Abkühlung sichern:

Damit während der Abkühlzeit kein Zubehör verloren geht:

- Schaufeln, Bürste und Raker können bereits in der Velowerkstatt deponiert werden.
- Auch die grauen Zubehörboxen können in die Velowerkstatt gestellt werden.



# Reinigung nach der Nutzung



# Reinigung nach der Nutzung



## Innenraum

Asche und Rückstände mit Schüfeli und Besen entfernen (Kompost)  
Backfläche mit der Ofenbürste reinigen



## Aussenfläche

Edelstahl mit einem feuchten Tuch von Fett befreien und reinigen



## Zubehör

Alle verwendeten Zubehörteile reinigen und trocknen lassen.  
Wichtig: Pizzabretter nicht in die Spülmaschine geben



Rückgabe



# Fotos machen

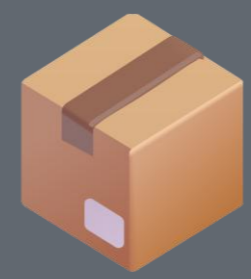
Nach jeder Nutzung bitten wir euch um:

- 1 Foto des gereinigten Innenraums.
- 1 Foto des sauber verstauten Ofens in der Velowerkstatt.
- 1 Foto vom Zubehör in den grauen Kisten.

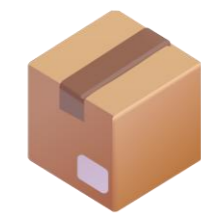
Die Fotos bitte hier posten:

 <https://rocketchat.r118.ch/channel/Pizzaofen>

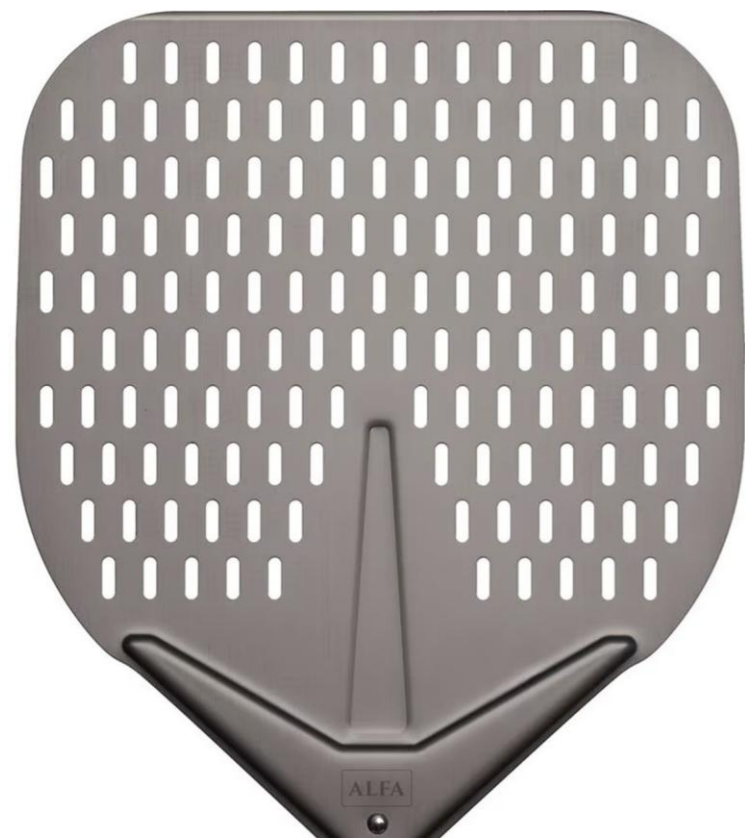
Danach ist alles erledigt – danke fürs Mitmachen 🙌.



Zubehör



# Zubehör beim Pizzaofen (1)



**Pizzaschaufel (perforiert,  
Aluminium)**

Zum Einschieben der Pizza in den Ofen. Die Löcher lassen überschüssiges Mehl oder Semola abfallen.



**Wendeschaufel  
(Edelstahl)**

Zum Drehen der Pizza während des Backens.



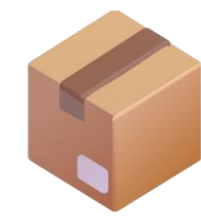
**Ofenbürste (Messingborsten)**

Zum Reinigen des Schamottsteins und Entfernen von Rückständen.



**Holz-Rakel**

Zum Verschieben von Glut, Asche und Holz im Ofen.



# Zubehör beim Pizzaofen (2)

20

(Kiste 1, Food)



## Pizzabretter

aus Buchenholz (1x) und  
schwarz (3x)

Zum Servieren der Pizza.



## Teigballen-Box

Zum Aufbewahren und  
Gehenlassen von Pizzateig  
(2x).



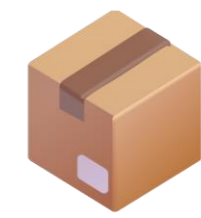
## Pizzaschneider

Zum Schneiden der fertigen  
Pizza (2x).



## Teigspatel

Zum Anheben und Bewegen  
von Teiglingen (4x).



# Zubehör beim Pizzaofen (3)

21

(Kiste 2, Non-Food)



**Infrarot-**

**Laserthermometer**

Misst die Temperatur des  
Ofenbodens.



**Pizzaiolo-Schürze**

Schützt die Kleidung  
beim Zubereite



**Hitzebeständige**

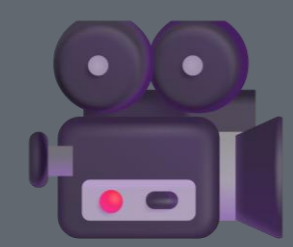
**Silikonhandschuhe**

Schützen die Hände  
beim Umgang mit  
heissen Ofenteilen.



**Schüfeli und Besen**

Zum Reinigen des Innenraums  
nach dem Abkühlen des  
Ofens.



# Tipps & Inspiration

## Tipps & Inspiration

Wer sich vertiefter mit Pizza und Pizzaöfen beschäftigen möchte, findet hier hilfreiche Videos:

Tipps & Tricks zum Pizzaofen

[https://youtu.be/zzDpOc\\_PRHw?si=AjIA-J7T\\_CMWn2kX](https://youtu.be/zzDpOc_PRHw?si=AjIA-J7T_CMWn2kX)

Pizzateig – Anleitung und Grundlagen

<https://www.youtube.com/watch?v=u7Hd6ZzKgBM&feature=youtu.be>

Oder hast du besseres Material? 😊 Gerne teilen.



# GUTEN APPETIT

