

Bruks- og monte- ringsanvisning for bakerovner



Seljordvarme.no[®]

Spesialister på peis og varme!

Innhold

Generelt for alle bakerovner	side 3
1.gangsinnfyringen på ovner og byggesett	side 4
Vanlig oppfyring for alle modeller	side 5
Tips og råd plassering Kuplen	side 6
Byggeveiledning byggesett	side 7
Måltegninger byggesett	side 8 - 9
Byggeveiledning Nonno	side 10 - 13
Bruk og vedlikehold Kuplen	side 14
Stålovner Terazza	side 15
Litt om pizzamel, deig og stekin	side 16
Oppskrifter på annet bakeverk	side 18
Egne oppskrifter/notater	side 19



Generelt for alle bakerovner fra Seljordvarme.no

Som en intro gjennomgås det som alle bakerovner har til felles, vi vil skille på ferdige ovner og byggesett, deretter på det som er ulikt for hver enkelt modell.

Når varene har kommet hjem til deg bør de åpnes for å sjekke at alt er riktig.

Som regel er ovnene pakket inn i plast, det er lurt å få den av og oppbevare ovnen på et tørt sted inntil varene skal brukes.

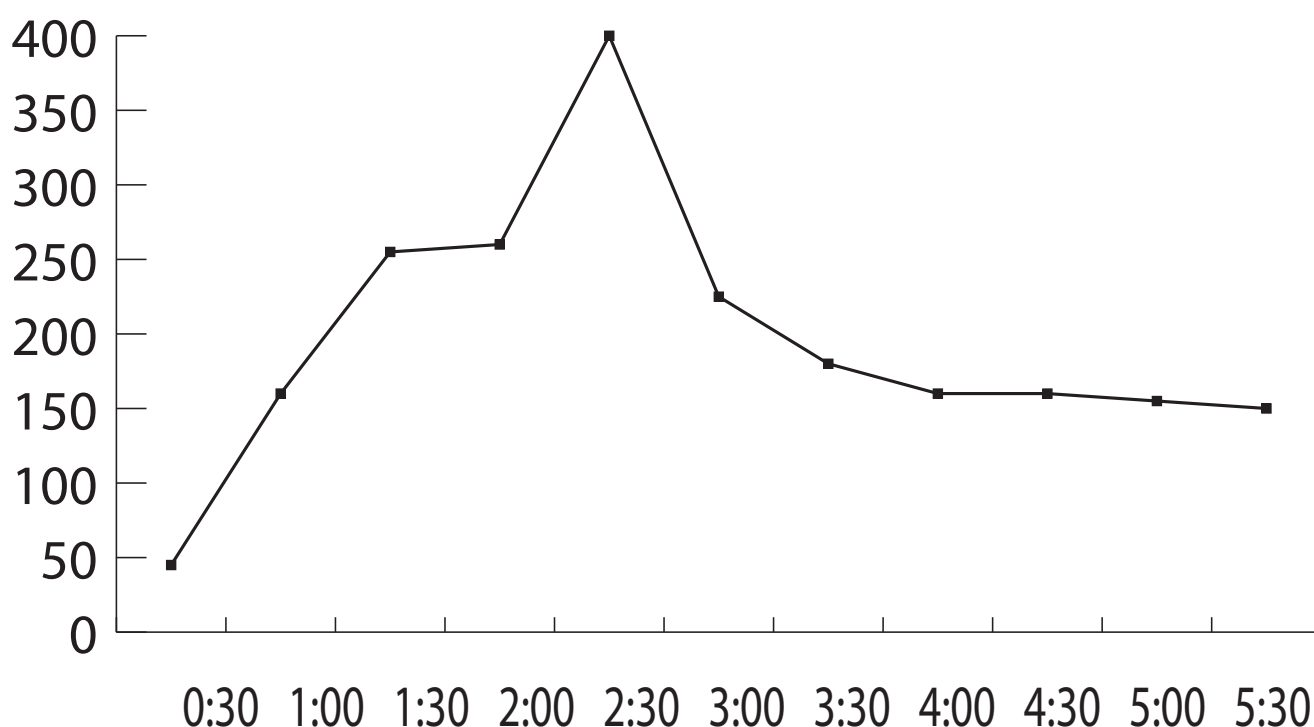
Alle bakerovner bør fyres inn første gang du skal du bruke den, det vil si fyre veldig lite og langsomt for å tørke ut ovnen. I denne bruksanvisningen kommer det til å skilles mellom 1. gangsinnfyringen, som kun skjer 1 gang og oppfyring som skjer hver gang du skal bruke ovnen senere.

1. gangs oppfyringstid vil variere fra ovn til ovn. Anbefalt ved til alle ovnene er tørr ved fra løvtrær, ikke furu eller gran. Bruk kun never eller oppfyringsbrikker i treull til oppfyringen. Bruk aldri aviser, tennvæske e.l. til oppfyringen. Etter at 1. gangs oppfyringen er ferdig, vil vi

anbefale å fyre langsomt opp i alle ovner, det eneste unntaket er stålovnene. For lettere å regulere varmen er det en fordel å ha småkløyvd ved.

I prosessen med å bli kjent med ovnen din vil vi anbefale å sette av en dag og skrive ned klokkeslett og grader fra oppfyring til ovnen er kald, for så å lage et tid/temperaturdiagram for din ovn. Da har du det for senere og kan ta det frem for å se hvor lang tid ovnen bruker fra 350 °C til den er nede på 110 °C f.eks. Dette vil lette planleggingen, hvis du f.eks. først skal steke pizza og så langsteke noe kjøtt etterpå ved lav temperatur. Men husk at hvis ovnen står utendørs påvirker det temperaturen.

Her ser du diagram på Kuplen 80 SE med utetempertur på ca. - 4 °C



1. gangs innfyring på nye ovner/byggesett

Alle bakerovner bør fyres inn første gang du skal bruke den, det vil si fyre veldig lite og langsomt for å tørke ut ovnen.

I denne bruksanvisningen kommer det til å skilles mellom 1. gangsinnfyringen, som kun skjer 1. gang og oppfyring som skjer hver gang du skal bruke ovnen senere.

1. gangs oppfyringstid vil variere fra ovn til ovn.

1.gangs innfyring alle Kuplen modellene

Ved levering kan det være mye fukt i ovnen, faktisk så mye som opptil 20 liter. For å unngå mange store sprekker med en gang, må ovnen brennest inn eller tørkes ut. Fyr med ved av løvtrær og kun småved/pinner ved 1. gangs oppfyringen og fyr veldig langsomt opp. Bruk aldri tennvæske, tennbriketter, aviser m.m. med unntak av briketter av treull.

1.gangs innfyring av hytteovnen

Første dag fyres det opp til maksimalt 80 grader, i minst 8 timer.

Andre dag fyres det opp over minst 6 timer til ønsket temperatur.

Ved senere vanlig oppfyring kan en fyre opp på ca. 2 timer.

Er det sommer, tørr luft og ikke lenge siden ovnen var i bruk, kan en fyre opp på ca. 1,5 time.

Er det høst, høy luftfuktighet og f.eks. 3 uker siden en brukte ovnen sist, bruk gjerne 3 timer. Hvis ovnen ikke har vært i bruk på vinteren, bruk minimum 3-4 timer når det fyres opp første gang på våren.

1.gangs innfyring av byggesett

Innfyringen kan starte første dagen etter at man er ferdig med å bygge ovnen.

Så lenge man kun holder 80 grader i ovnen, vil temperaturen utenpå nærmest være lik med lufttemperaturen utenfor.

Andre dagen kan man løfte temperaturen til ca. 130 grader C, da stiger temperaturen utenpå

1. dag:

fyr opp til 80 grader i minimum 6 timer.

2. dag:

fyr opp til 150 grader i minimum 6 timer

3. dag:

fyr opp og bruk ca. 4-5 timer for å komme opp til 300 grader, deretter kan en fyre opp ovnen til ca. 370 - 400 grader.

Nå er ovnen klar til bruk. Ved senere vanlig oppfyring kan en fyre opp på ca. 2 timer. Er det sommer, tørr luft og ikke lenge siden ovnen var i bruk, kan en fyre opp på ca. 1,5 time. Er det høst, høy luftfuktighet og f.eks. 3 uker siden en brukte ovnen sist, bruk gjerne 3 timer. Hvis ovnen ikke har vært i bruk på vinteren, bruk minimum 3-4 timer når det fyres opp første gang på våren.

ovnen med ca. 20 til 30 grader, dette skader ikke mørtelen.

Tredje dagen bør en kunne fyre til ønsket temperatur, dette er en pekepinn på hvordan en innfyring kan foregå. Med byggesett vil det være veldig store forskjeller og hver og en må ta eget ansvar for riktig innfyring. Det viktige er å fyre/tørke bakerovnen ut langsomt. Dette har sammenheng med luft temperaturer, hvor mye fuktighet det er i mørtelen osv.

1. gangs innfyring av Forno Vero Terazza

Første gang du fyrer i din Terazza skal chamottestenen i bunn tørkes ut. Plasser et par murstener på ovnsgulvet for å unngå direkte kontakt mellom glør og ovnsgulvet. Fyr opp i venstre side med småkløyvd ved, lag et lite bål. Vedlikehold bålet og hold en jevn temperatur på 150 -180 grader i ca 3 timer. La bålet dø ut og vent til ovnen er kald før du fjerner mursteinene. Neste gang kan ovnen fyres til ønsket temperatur.



Vanlig oppfyring for alle modeller

(Etter at 1. gangs innfyringen er gjennomført)

Til opptenning brukes never eller treull.
 Det anbefales å bruke ved av løvtrær, feks bjørk.
 Ikke bruk furu da dette kan sote til ovnen.
 I gamle stenovner der oppfyringstiden er lang er det effektivt med eksplosiv varme.
 I en moderne sten/leireovn som har kortere oppfyringstid vil vi fyre opp litt langsomt og forsiktig for å unngå sprekker.

Oppfyringen kan skje i midten av ovnen, men man kan med fordel variere litt, slik at bålet ikke blir liggende på akkurat samme sted hver gang for da slites gulvet fortere ned. For stålovnene fyrer en kun i stativet som følger med ovnen og disse ovnene har også kortere oppfyringstid - se egen bruksanvisning for stålovnene.

Start med 3-4 små vedskiver/pinner og legg på etterhvert som det brenner opp. Oppfyring kan skje med både lukket, gløtt på døren eller åpen dør, kommer litt an på hvilken ovn du har. Oppfyringen vil ta litt lengre tid om du har åpen dør. På byggesett og stålovnene som ikke har spjeld må oppfyringen skje med en gløtt på døren eller åpen dør.

Først vil hvelvet inne i ovnen bli sort av sot, etterhvert vil det lysne fra toppen av hvelvet og fra gulvet. Når hele hvelvet/taket er lyst inne i ovnen er ovnen ferdig fyret inn.

Husk: der bålet har vært vil gulvet være veldig varmt. Vent 5 -10 min. før du legger pizza eller brød der, da unngår du å svi bunnen.



Start med 2 - 3 små vedpinner



Legg på mer ved etter ca. 20 min



Kuplen lysner fra taket og nede



Mot slutten kan en fyre litt hardere



Etter ca. 2 timer er ovnen ferdig opp fyret og helt lys i kuplen



Ovnen er lys i kuplen og ferdig oppfyret



Tips og råd om plassering av kuplen modellene

Kuplen modellene selges uten understell, derfor må det lages et understell. Kuplen modellene er tunge, så understellet bør være solid og tåle flere hundre kg. Ovnene er armert i gulvet og kan tåle å stå på et underlag med tre sider.



Om Kuplen skal stå ute uten tak, bør den ikke settes direkte på en plate, fordi da vil ovnen stå i vann når det regner. Legg noen tynne lekter/flattjern etc under ovnen slik at regnvann kan tørke/renne bort. Vi anbefaler tak over ovnen, det forlenger levetiden. Skal du ikke ha tak, bør du legge en presening over i vinterhalvåret. Pass på at det er luft mellom ovn og presening, slik at en unngår kondens. En kan med fordel isolere under ovnen med f.eks porebetong eller en siporexplate. Dette vil forbedre varmelagringsevnen til ovnen.

Ovnene har løftestroker i alle hjørner og er armert i gulvet fra hjørne til hjørne. Det anbefales å feste løftestropper og løfte ovnene med traktor, truck eller kran for å få satt ovnen på plass. Løftestrokene kan skrues av når ovnen er på plass, hullene kan tettes med rep kit boksen som følger med ovnen.

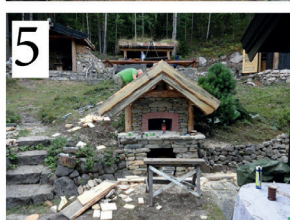


Byggeveiledning til byggesett

Først må en lage et solid understell. Ev. støpt plate som byggesettet skal settes på, må armeres. Hvor stor plate en må ha tilpasses utifra tegninger til det byggesettet du har kjøpt. Under byggesettet må det isoleres med en isolasjonsplate. Vi anbefaler f.eks ytong-plater. Du kan lime fast gulvet i byggesettet til Isolasjonsplaten/ytongen med et tynt lag ildfast mørtel. Hvelvet/takdelene settes sammen uten mørtel imellom skjøtene, når delene er satt sammen, legges det på et tynt lag ildfast mørtel over skjøtene. Kroker som eventuelt følger med noen byggesett til å sette over skjøter, skal ikke brukes, da disse kan forårsake sprekker ved oppvarming.

Legg så på keramisk silikatisolasjon over ovnen og deretter hønsenetting slik at ikke isolasjonen klemmes helt flat når ildfast mørtel legges oppå der igjen.

En rull med keramisk silikatisolasjon holder fint til byggesett med indre diameter 80 - 100 cm. Isoleres det som beskrevet over vil oppfyringstiden bli ca. 2 - 3 timer. Etter at isolasjon er lagt på, kan en legge på ildfast mørtel så det blir en kuppel eller om en vil bygge et tak over, se bildeserie under. Ønsker en å isolere mer kan det legges Rockwool utenpå den keramiske silikatisolasjonen. Har en hulrom kan disse og fylles med lecauler.



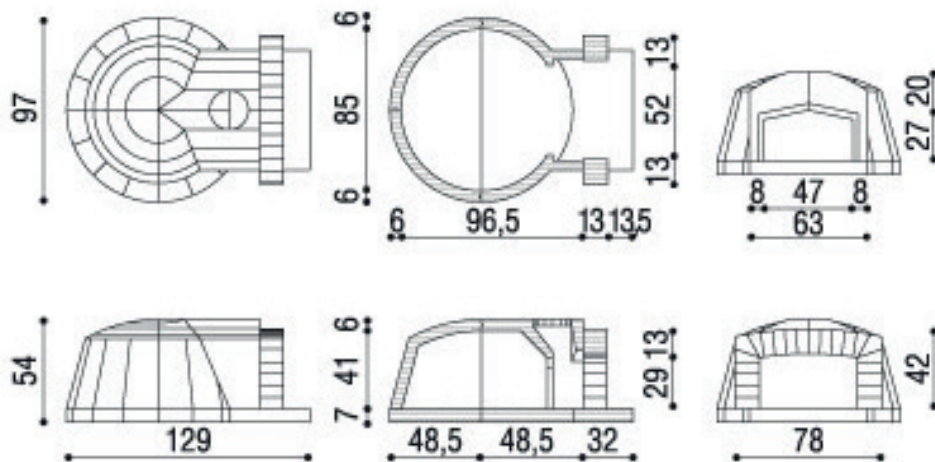
OBS! Avstandskrav til brennbare materialer

Disse ovnene beregnet/laget til utendørs bruk. Det betyr at det skal være 30 cm avstand til brennbart materiale. Dette kan kompenseres med brannplater (innendørs bruk) og ev leca/brannmur

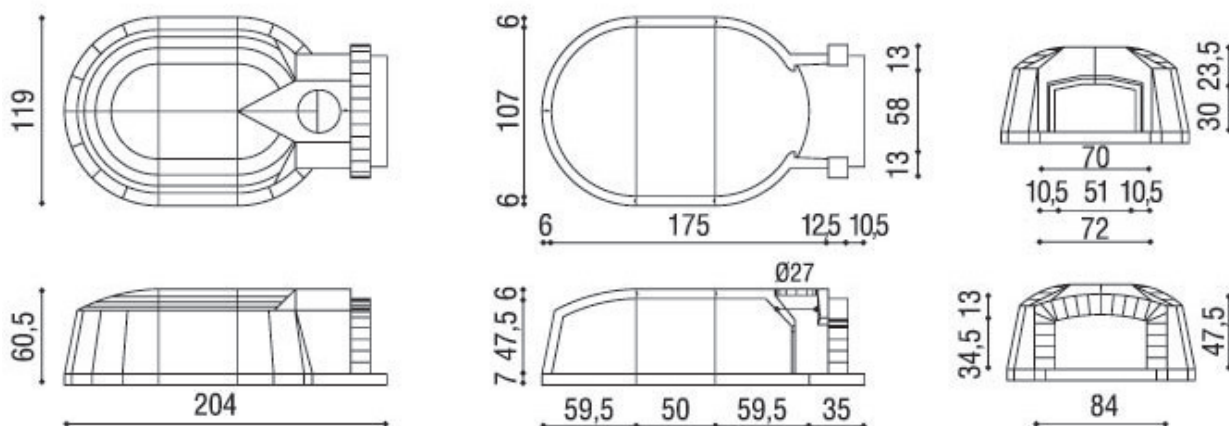


Måltegninger byggesett

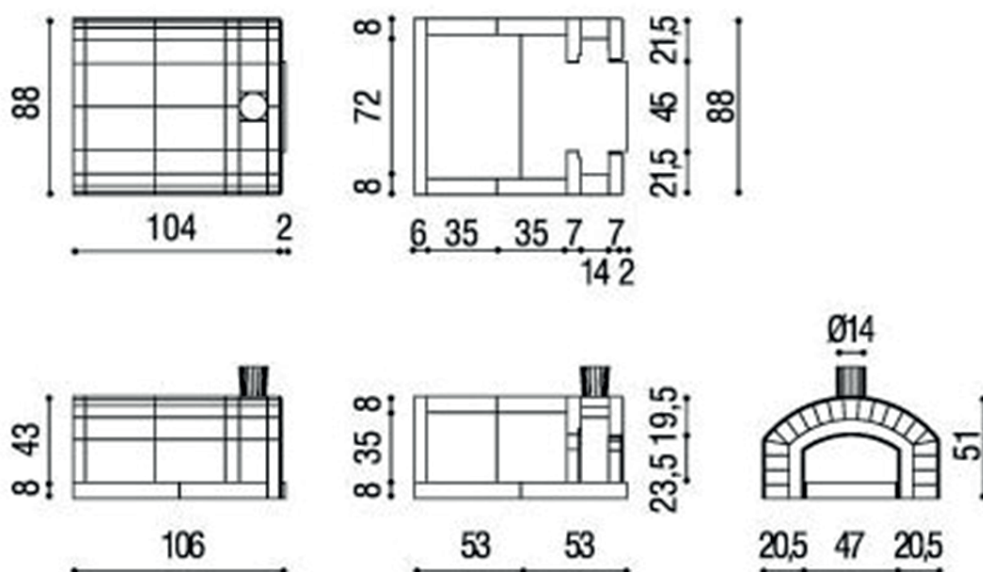
Byggesett Forno vero kit 85



Byggesett Forno vero kit 107-160

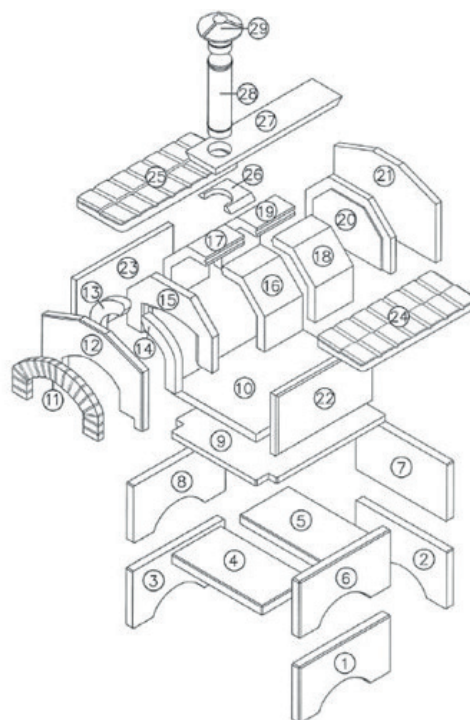


Byggesett Forno vero kit 70

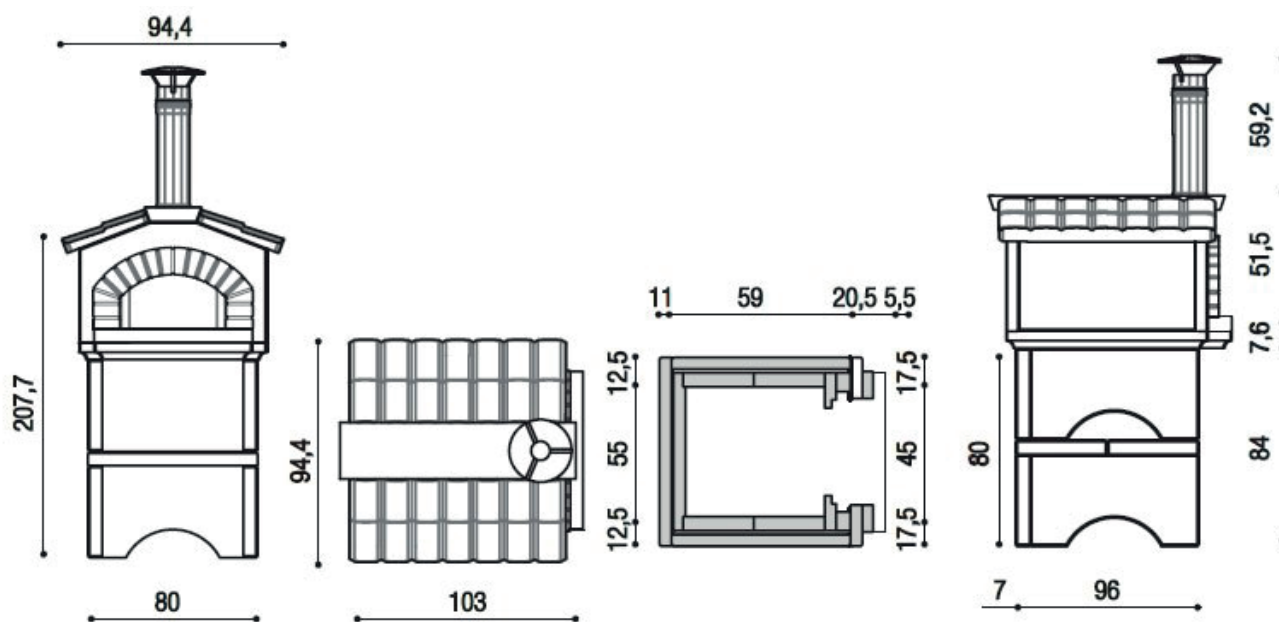


Forno Vero byggesett 1-2-3

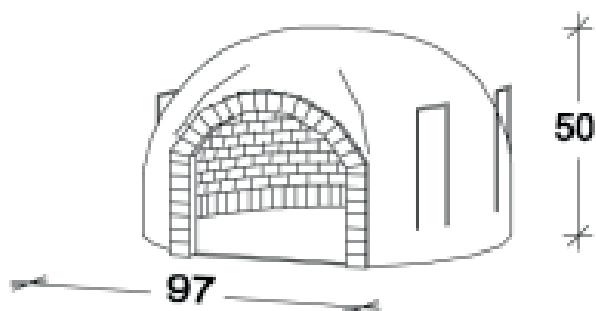
Det er viktig å vatre opp og sørge for god drenering på området der ovnen skal stå. Dette byggesettet består av mange deler og man begynner nede, se tegning s.11. Delene til denne ovnen limes sammen med limet som følger med, i tillegg trenger en f.eks. 2 store limtvinger. En kan ikke bygge opp hele ovnen med en gang. Ovnen må bygges litt og litt, for så å la limet få herde før en bygger videre. Ønsker en å isolere hytteovnen, kan en fylle lecakuler i hulrommet som blir utenfor selve brennkammeret og de ytre veggene.



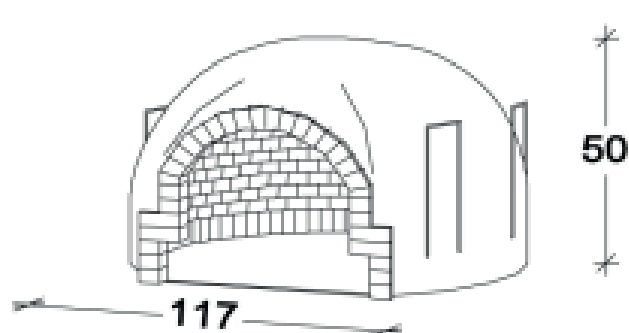
Forno Vero 1-2-3



Byggesett Forno Vero nonno 80



Byggesett Forno Vero nonno 100



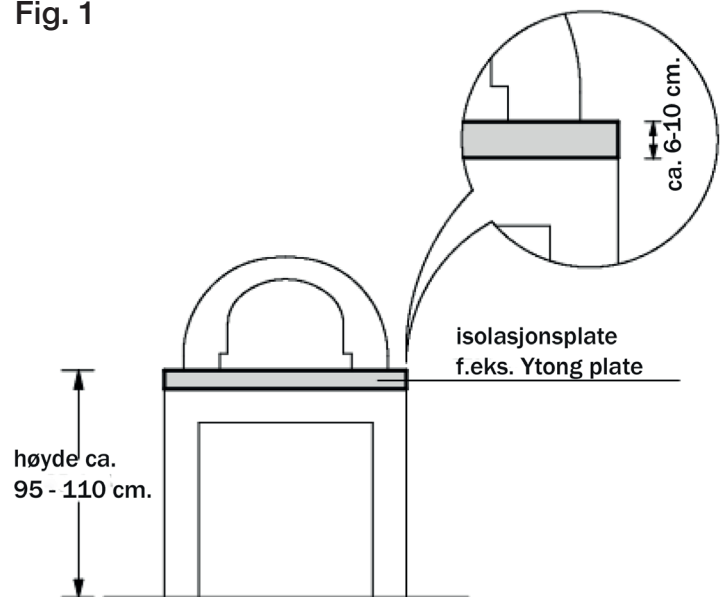
Bygging med Nonno byggesett

Først må det lages et understell. Dette kan f.eks. lages av leca eller tegl. Det som er viktig er at det tåler vekten av byggesettet og alt det som kommer over. Det bør armeres i betongen under ytongplatene, se fig. 1.

Det finnes mange ulike isolasjonsplater men vi anbefaler Ytong-plater (porebetong) under byggesettet.

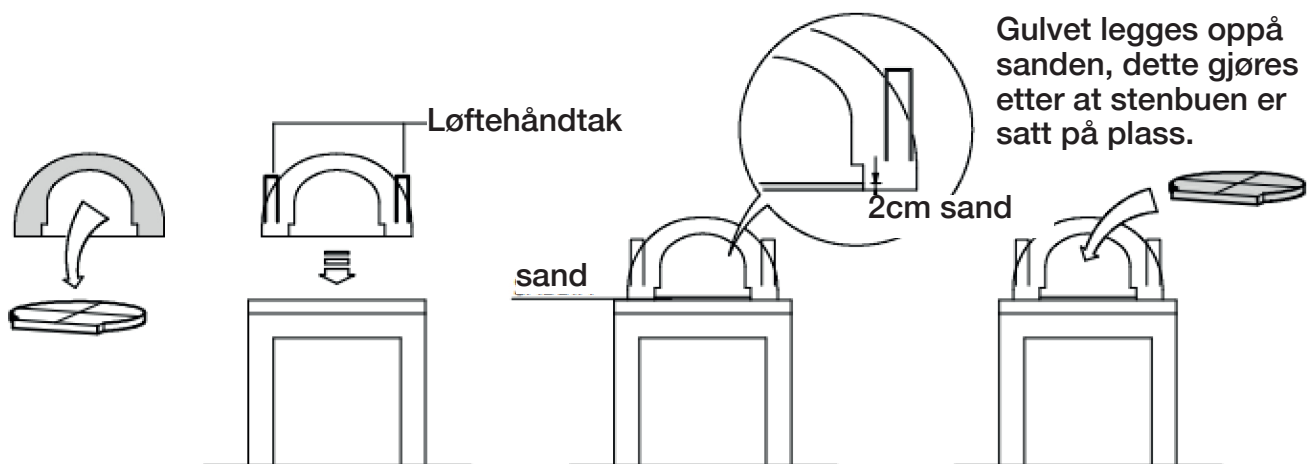
Legg en tynn avretting med spesial ildfast mørtel for bakerovner oppå ytongplatene og så settes domen (byggesettet) oppå.

Fig. 1



Som det vises på fig.nr. 1 er en anbefalt høyde fra 95 -110 cm., men avpass dette etter høyden på personen som skal bruke ovnen. Det er praktisk å slippe å bøye seg for mye for å kunne se inn i ovnen.

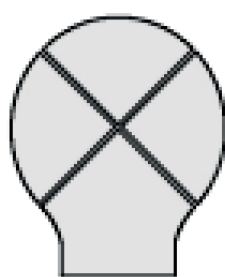
Under ovnen skal det være en isolasjonsplate f.eks y-tong eller siporex e.l. Husk at isolasjonsplaten også skal under stenbuen foran.



Først settes domen (overdelen) på plass, domen har håndtak til å løfte i. Sett stenbuen på plass. Legg 2 cm med fin sand før gulvet legges inn,

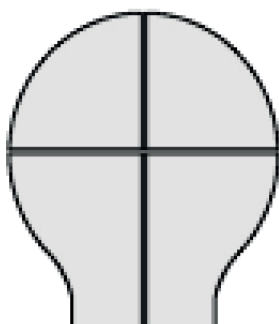
sanden og gulvet legges på plass etter at stenbuen er satt foran. Da får sanden en stopkant i stenbuen foran.

Gulvinndelingen på Nonno 80 og 100



Nonno 80

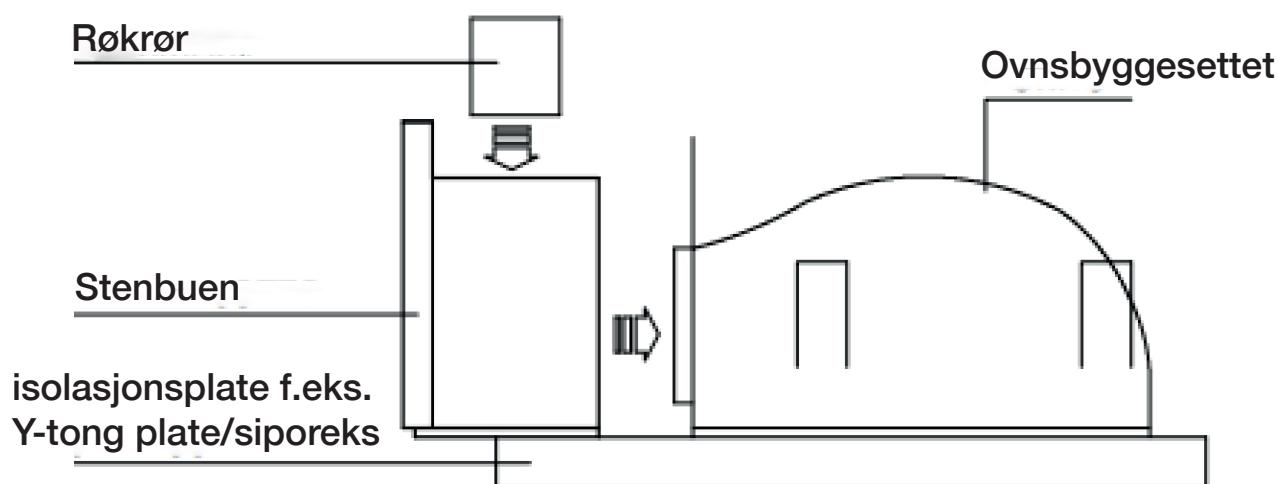
Fig. 2



Nonno 100

Det skal ikke betong mellom delene i gulvet. Dette fordi at da blir det plass til termisk utvidelse av gulvet ved oppvarming/høye temperaturer, se fig. 2.

Røkrør støpes fast i stembuen med ildfast mørtel.

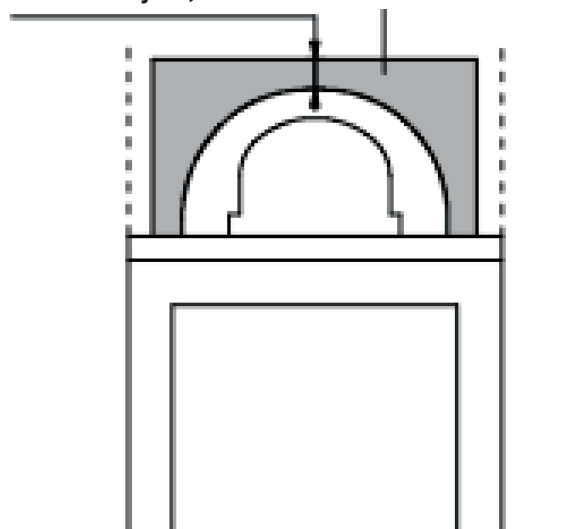
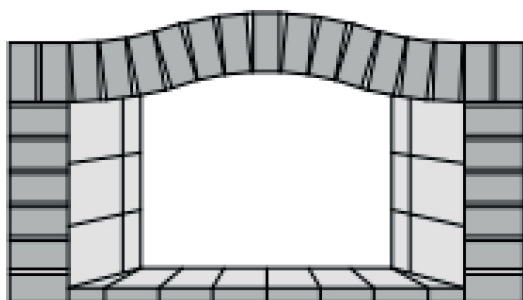


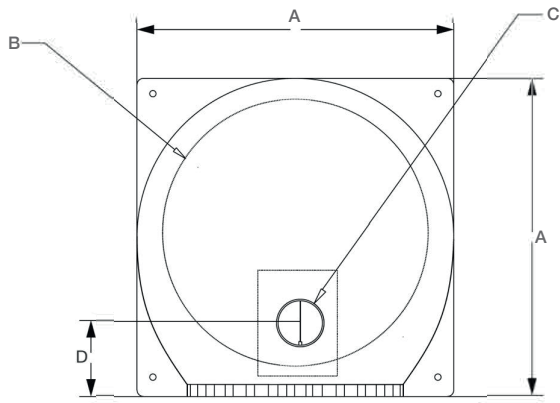
Legg keramisk silikatisolasjon i et 10 cm tykt lag oppå domen/kuplen. Legg på hønsenetting for å holde isolasjonen på plass. Utenpå dette igjen kan en velge litt forskjellig etter hvordan en

utformer ovnen estetisk. En kan legge på ildfast mørtel og forme ovnen som en kuppel eller om en ønsker å bygge den inn kan en legge på Rockwool/fylle ut hulrom med lecaakuler ol.

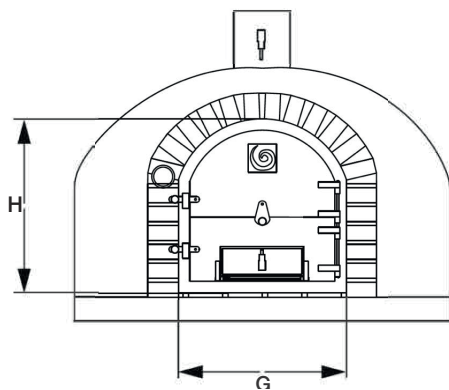
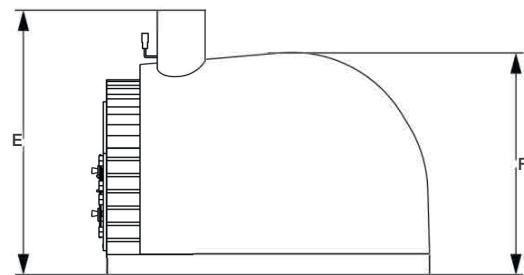
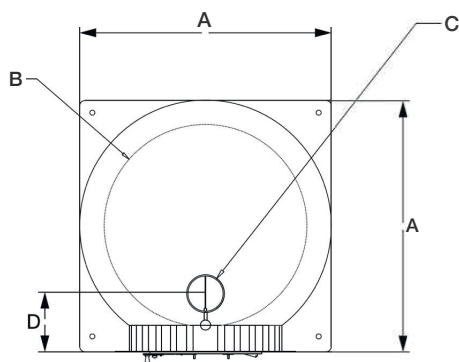
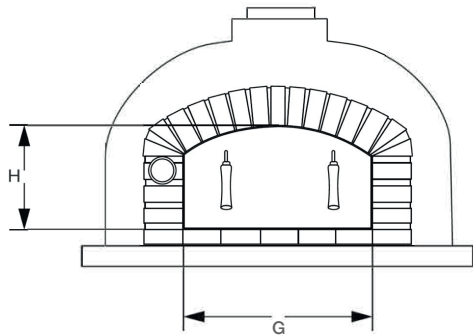
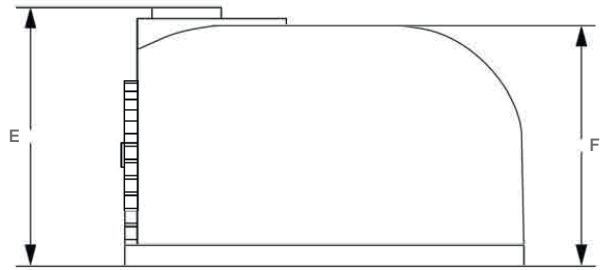
keramisk silikat isolasjon, 10cm

Stembuen sett forfra med røykuttak i toppen

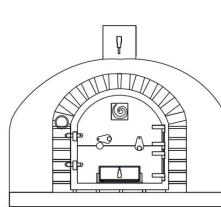




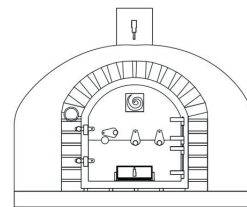
Forno Vero Med PRO



Forno Vero Kuplen



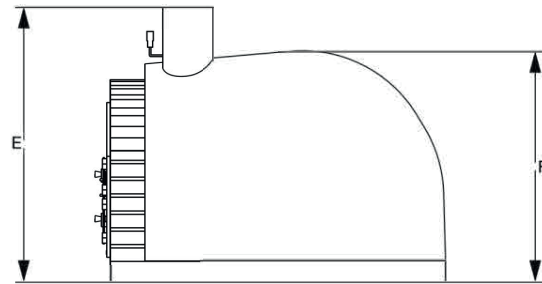
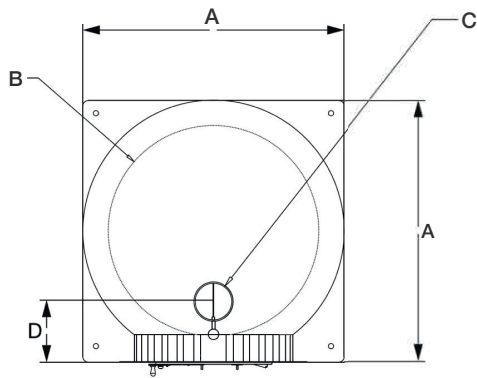
Ref. C12RC/C13RC



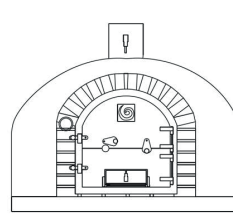
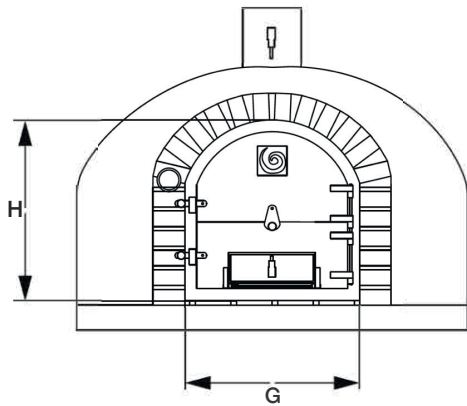
Ref. C15RC

	A	B	C	D	E	F	G	H
Ref.	Utv. mål	Inv. diam.	Pipediam.	Avst. til pipe	Utv. høyde	Inv. høyde	Dørbredde	Dørhøyde
Med PRO 110	110 cm	78 cm	200 mm	20 cm	76 cm	74 cm	50 cm	30 cm
Med PRO 130	130 cm	98 cm	200 mm	20 cm	76 cm	76 cm	50 cm	30 cm
Med PRO 150	150 cm	118 cm	200 mm	20 cm	76 cm	78 cm	50 cm	30 cm
Med PRO 170	170 cm	138 cm	200 mm	20 cm	76 cm	80 cm	55 cm	33 cm
Med PRO 200	200 cm	168 cm	200 mm	20 cm	76 cm	82 cm	55 cm	33 cm

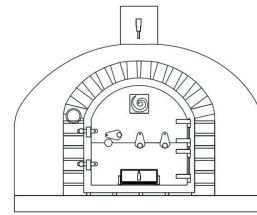




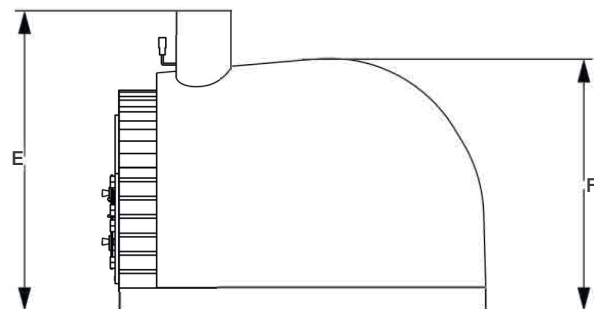
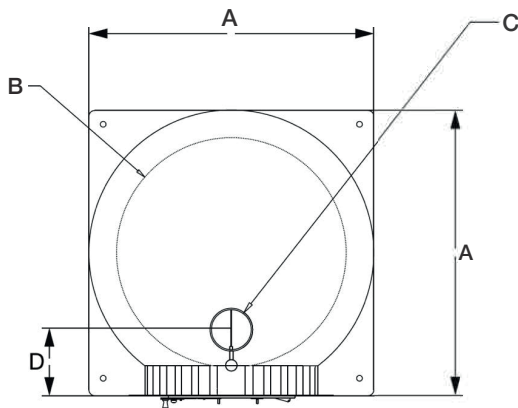
Forno Vero Kuplen Mosaik



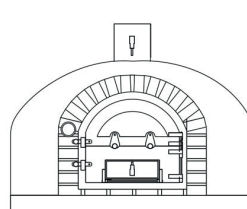
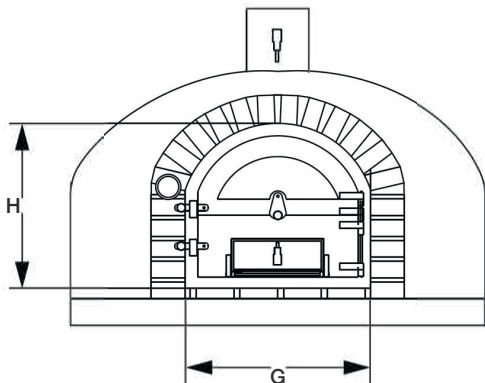
Ref. C12RM/C13RM



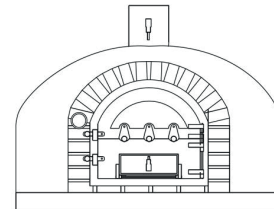
Ref. C15RM



Forno Vero Kuplen m/stein



Ref. C12RS/C13RS



Ref. C15RS

Ref.	A	B	C	D	E	F	G	H
	Utv. mål	Inv. diam.	Pipediam.	Avst. til pipe	Utv. høyde	Inv. høyde	Dørbredde	Dørhøyde
Kuplen 100 m/stein	110 cm	74 cm	150 mm	22,5 cm	78 cm	72 cm	40 cm	36 cm
Kuplen 90	90 cm	68 cm	150 mm	22,5 cm	78 cm	68 cm	40 cm	36 cm
Kuplen 100	100 cm	74 cm	150 mm	22,5 cm	78 cm	68 cm	40 cm	36 cm
Kuplen 120	120 cm	94 cm	150 mm	22,5 cm	80 cm	72 cm	45 cm	38 cm
Kuplen 100 Mosaik	105 cm	64 cm	150 mm	22,5 cm	78 cm	70 cm	40 cm	36 cm



Bruk og vedlikehold av Forno Vero Kuplen modellene

Termometeret

Dersom termometeret går opp i temperatur, men på vei tilbake ikke går helt ned til luft temperaturen som er rundt ovnen og gjerne stopper på ca. 100 grader, trenger det justering. Det er et mekanisk termometer som har en fjær som utvider seg ved varmpåvirkning. Disse fjærene har liten toleranse, derfor må termometeret justeres av og til. Ta tak i termometeret og dra det ut, i enden på termometeret er det en skrue som justerer gradene. Still temperaturen til det som er lufttemperaturen den dagen.

Tetting av sprekker

Først fyrer/tørker en ovnen i ca. 1-2 timer, slik at det ikke er fukt igjen i sprekkenes en skal tette. Vi anbefaler å tette sprekkenes når det er varmere enn 0 grader pga. tørkeprosessen. Utvendig har kuplen modellene en betongmasse som er tilsatt harpiks og kork.

Utvendig hvit betong-kork-harpiksmasse: Legg på massen i små porsjoner med en sparkel. Tørker raskt, men trenger ca. en uke på å herde. Harpiks herder veldig sakte og blir nesten aldri hardt. Ovnen kan brukes til å steke i med en gang etterpå.

Grå/brun tetningsmasse til innvendige sprekker: Støvsug/børst vekk alt løst fra sprekker, vask så med en fuktig svamp, legg på massen i små porsjoner med sparkel. Tørker på ein halv time, vask vekk overskytende mørtel med en svamp. Må herdes i ca tre dager. Ikke stek/bruk ovnen før etter herdingen på tre dager.

Ildfast mørtel patron til sprekker i sement rundt døra: se bruksanvisning på patronen.

Vedlikehold av dører

Kuplen har to forskjellige dører, en med støpejernsdør og en med ståldør. Støpejernsdøren kommer det rustflekker på, særlig om den står ute. Støpejernsdøren må da smøres inn med ovnsverte, dette må gjøres med jevne mellomrom. Har døren blitt veldig ille, bør den børstes med en stålbørste før en påfører ovnsverte. Ståldører må lakkkes med lakk som tåler høye temperaturer, les bruksanvisning på lakkboksen.

Skal du steke pizza, sopes bålet til siden med en kost som har messingbust. Skal du steke brød tar du ut alt av glør med en ovnsrake og soper asken ut med ovnskosten. Glørne kan med fordel oppbevares i en askebøtte, slik at de kan legges inn igjen om du trenger å heve temperaturen senere. Når en steker kjøtt kan en velge om en vil ha glør eller ikke inne i ovnen.



Stålovner

Litt om bruk av din nye Terazza ovn

Forno Vero Terazza ovnen kan fort oppnå veldig høye temperaturer. Vi har målt helt opp til 460 grader. Men en høy temperatur er ikke nødvendigvis ensbetydende med en effektiv oppvarming av ovns masse. En lavere temperatur over lengre tid er å foretrekke. Vi anbefaler også å bruke småkløyvd ved, da får du bedre temperaturkontroll. Tenn opp i venstre side, i stativet som følger med. Fyr opp uten døren. Selv om ovnen allerede etter 10 minutter kan ha nådd 300 grader, fyr i ytterligere 5 minutter til. Terazza ovns gulv er godkjent for direkte kontakt med mat. Legg pizza og brød rett på ovns gulv. Temperaturmåleren viser ovns lufttemperatur, gulvet kan være varmere. Ovnen oppnår pizzatemperatur (320 grader) på ca 15-20 min. Du kan bruke meltesten for å se om det er riktig pizzatemperatur i ovnen. Kast inn litt hvitemel på ovns gulv, hvis melet først blir brunt og blir sort etter ca. 30 - 40 sekund er det riktig "pizzatemperatur". Brenner melet seg fast er det for varmt. Pizza stekes med åpen ild og uten dør. Når du skal steke brød, må du ta ut glørne og stenge igjen med døren.

På høsten kan det være lurt å ta ut stenene inne i ovnen og oppbevare de på et frostfritt sted. Dekk ovnen med trekk eller pressenning om ovnen står ute uten tak. Ovnen kan brukes på vinteren også, men bruk litt lengre tid på oppfyringen. Blir det matsøl på stengulvet, dra over glør og fyr det vekk. Stengulvet skal ikke vaskes.



Vedlikehold av stålovner

En stålovn er nesten vedlikeholdsfri, foruten at en må regjøre den av og til. Vi anbefaler også å ha beskyttelsestrek på. Rengjør stålovn med jevne mellomrom og spray og poler ståloverflatene med stålglass.

Plassering av stålovn uten understell

Skal en stålovn plasseres på en benk eller et underlag av tre, bør det legges f.eks noen fliser imellom, slik at det blir luft mellom treunderlaget og ovnen. Om en ikke har tak over er dette praktisk for regnvann også som da kan tørke/renne vekk. Skal ovnen plasseres på et ikke brennbart materiale som fliser e.l. og der er tak over kan den settes rett på benken. Alle Terazza modellene kan kobles til f.eks stålpipen, da trengs en spesialovergang.



Litt om pizza mel, deig og steking

Meltyper

Du finner mange ulike meltyper i spesialbutikker, velg mel etter hvor lenge deigen skal heve. Melstyrke eller «stekt mel» har høyt proteininnhold. Det betyr at det kan heve lenge, og at du trenger mindre gjær. Melstyrken betegnes noen ganger med bokstaven W. Sterkt mel har 250- 310 W. Et høyt nivå på «W» (styrke) indikerer et høyt innhold av gluten. Og desto høyere styrke melet har, jo mer vann vil det absorbere og deigen vil bruke lengre tid på å heve ferdig. Grunnen er at glutenmassen i deigen vil være mer kompakt og motstandsdyktig. Et lavere styrkenivå (W) indikerer at gluteninnholdet er lavere. Melet vil absorbere mindre vann og heve raskere fordi glutennettverket lettere vil slippe ut gass. Deigen vil bli mindre kompakt og ha lavere motstandsdyktighet. Proteinnivået går fra 9 – 16 prosent og gir også en indikasjon på styrken, 13-14 prosent er et sterkt mel.

Utmalingsgrad

Utmalingsgrad vil si hvor stor del av kornet som er med i melet. Vanlig norsk hvetemel har en utmalingsgrad på 78 prosent, mens Tipo 0 har 65 prosent og Tipo 00 har 55 prosent. De fineste utmalingsgradene egner seg best til pizza.

Caputo classica

11% protein
W 220 – 240
Kan heve inntil 24 timer (6-26 timer)
Tåler steketemperatur over 370 grader

Caputo Cuoco

13 % protein
W300 – 320
Hevetid oppimot 48 timer (egner seg for lang hevetid) Tåler temperaturer over 370 grader

Caputo pizzeria

12,5 % protein
W260 – 270
Utvikla tilbruk for ekte pizza napolitana
Hevetid 12 – 36 timer
Steketemperatur over 370 grader

Le 5 stagioni pizza Napolitana

11,5 % protein
W 300
Hevetid 16 – 47 timer
Utviklet i samarbeid med kokker fra Associazione Verace Pizza Napolitana (AVPN). Gir elastisk deig og perfekt skorpe, tåler høye temperaturer.

Molino Dallagiovanna la Napoletana

12 % protein
W 310
Hevetid 16 – 50 timer
Tåler høye temperature og gir gylden, myk og elastisk deig. Godkjent av Vera pizza Napoletana (AVPN)

Utbaking

Durumhvete – (malt to ganger), Caputo semolo di grano duro, semola eller semolina, brukes til utbaking av bunnen, siden det ikke kleber inn i pizzabunnen og heller ikke blir brent i ovnen.

Hydrasjon

Hydrasjon er det samme som mengden vann i deigen i prosent, av total mengde mel. Deig med 60 % hydrasjon: 1000 gram mel og 600 gram vann .

Bakeprosent

Regn alle ingredienser som prosent andel av melet, der melet alltid er 100%.

Eksempel:

1 kg mel = 1000 g. mel
65 % vann = 650 g. vann
0,5 % gjær = 5 g. gjær
3 % salt = 30 g. salt

Autolyse

Autolyse er enkel teknikk du kan bruke når du lager pizzadeig. Bland mel og vann slik at hele melet blir bløtlagt, og sett det tildekket imellom 20 min. til en time. Så tilsettes gjær salt og resten. Deigen får en mer kompleks smak og blir mer smidig og elastisk.

Elting og heving

Gjær, væske og varme gir en dampeffekt som nærmest får deigen til å eksplodere. Med sterkt mel kan du heve deigen i flere dager, noe som utvikler smaken i deigen. Jo lenger og jo flere



ganger du knar deigen, jo luftigere blir pizzaskorpen. Deig gjærer best i lune forhold ved rundt 20 grader. La først hele deigen heve før du knar den til pizzaemner på ca. 250 gram. Både fersk gjær og tørrgjær går bra. Du kan lage pizza av surdeig, den får en syrligere og god smak. Til surdeig kan det være en fordel å bruke økologisk mel. Deig som blir til overs kan frysese, eller lage focaccia av deigrestene.

Steking av pizza i vedfyrt ovn

Når pizzaen steks ved siden av den brennende veden, gir det en helt spesiell smak. Ovnens må fyres opp i god tid, og når den er varm, blir pizzaene perfekt stekt på rundt halvannet minutt. En skikkelig pizzaspade i metall er uvurderlig redskap. Når du steker pizza, er det viktig å få høy varme. Med kort steketid på høy varme unngår du at toppingen blir for mye stekt før bunnen er ferdig. Sarte ingredienser som rogn, rømme og rucicola legges på etter pizzaen er ferdig stekt.

Noen klassiske pizzaer

1. Pizza Margherita

Tomater, mozzarella, basilikum. Røde tomater, hvit mozzarella og grønn basilikum symboliserer det italienske flagget og ble bakt til ære for dronning Margherita av Savoies besøk i Napoli i 1889.



2. Pizza Marinara

Tomatsaus, hvitløk, oregano, ekstra virgin olivenolje

3. Pizza Romana

Tomatsaus, mozzarella, ansjos, oregano, olivenolje

4. Pizza Capricciosa

Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke, champignon, artiskokk, oliven, olivenolje

Pizzadeig

- Kort hevetid
- 606 g Caputo classico mel
- 376 g iskaldt vann
- 18 g flaksalt
- 9 g gjær

Bland vann og gjær, tilsett resten og elt i ca. 15 min. Eller til temperaturen i deigen når 20 – 24 grader. Hev 1 time i bakebolle med plastfolie over, del deretter deigen i emner på ca. 250 g som legges i hevekasse (små bokser) smurt med olivenolje på og plastfolie over og hev i 2 timer.

Napolitansk pizzadeig

Med 2 døgn 48 timer hevetid
4 bunner a 250 g.

-12 timer romtemp på 21 grader
-36 timer kjøleskap på 4 grader
-62 % hydrasjon

606 g mel feks. Caputo cuoco, eller caputo pizzeria, le 5 stagioni pizza napolitana
376 g vann
18 g flaksalt
1,33 g gjær

Fremgangsmåte

Autolyse

Bland 606 g mel og 356 g vann i 1 – 1,5 timer
En halv time før autolysen er ferdig, løs opp 1,33 g gjær i 20 g vann. Tilsett gjærvannet i autolysen, bland så inn flaksaltet. Elt i 20 min. Hev deigen i en bakebolle med plastfolie i over 12 t på ca. 21 grader (romtemperatur). Del opp i emner på ca. 250 g. Legg pizza bollene i hevekasse med lokk eller plasfolie over, smurt med olivenolje og hev i 36 t på ca. 4 grader (kjøleskap).
Ta ut av kjøleskap 2 timer før bruk.



8 pizzabunner

Oppskrift fra boka til Jan Vardøen "Ekte italiensk pizza"

- 6 dl lunkent vann (ca 25 grader)
- 1 dl god olivenolje
- 1/4 pakke fersk gjær (12-13gr), event. 3g tørrgjær
- 1 ss hvitt sukker
- 1 kg pizzamel tipo 00
- 1 ss salt

Bland vann, olivenolje, gjær og sukker sammen i en kjøkkenmaskin med eltekrok i ca 3 minutter til det er godt blandet. Ha i siktet mel og salt. Elt sammen på lav hastighet i ca 15 minutter. Du skal ha en glatt og elastisk deig. Tilsett vann hvis deigen er for hard og stiv.



Ha deigen over på et godt melet bord og la den hvile i 20 minutter. Del i 8 leiver på ca 200 gram hver. Elt mellom hendene, lag fine små baller og legg dem på et oljet bakebrett med god avstand mellom hver. La deigballene stå på bakebrettet i 2 - 3 timer i romtemperatur. De kommer til å heve seg videre. Når de har fått dobbelt str kan de oppbevares i kjøleskapet frem til de skal brukes. Det aller beste resultatet får du om du lar deigen stå natten over i kjøleskap, såkalt kaldheving.

Flere oppskrifter på annet bakeverk

Dorthes brød

Lag en fordeig
 200 g durum hvete
 200 g tipo 00
 5 del vann 10 g salt 10 g gjær
 Hev over natten i kjøleskap

Tilsett

250 gr tipo 00
 15 salt
 4 dl vann

Røres til deigen slipper. Hev 2- 4 timer. Stek 35 min ved 250 grader. Til litt grovere brød byttes ut halvparten av durum melet med grovt mel.

Focacciabrød med steinsopp

3 brød

Første dag:

- 1,5 kg hvetemel
- 50 g siktet rugmel
- 1 l vann
- Ta mel og vann i en eltebolle og bland i 2 min.
- Legg deigen over i bolle, dekk med plastfolie og la deigen hvile i minst 3 timer eller natten over.

Andre dag:

- 15 g fersk gjær
- 20 g gjær
- 150 g steinsopp (om den er frossen må den tines først)
- 1 dl olivenolje

Legg deigen fra første dag sammen med gjær og salt i en eltebolle, og elt til en smidig deig, ca 15 minutter. Tilsett steinsopp og 2-3 ss hvettemel, elt ytterligere 2 minutter til soppen er blandet godt inn. Så tar du 1 dl olivenolje i en passe stor bolle, legg i deigen og vend den ioljen. Dekk med plastfolie og sett deigen lunt til heving i ca 3 timer. Stram opp deigen ved å ta tak i den ene enden av deigen og strekk den litt før du bretter den på toppen. Ta tak i andre enden og gjenta prosessen. Deigen skal nå være brettet og ligge i tre lag. Dekk med plastfolie og sett deigen til heving i ca 1 time. Gjenta denne strekkprosessen to ganger til. Slå ut deigen på bakebordet og del i fem like store evner. Trykk de lett ut på et stekebrett med bakepapir, strø med litt godt salt (Maldon salt f.eks) og trykk gjerne fortsatt biter med sopp nedi. La brødene heve i ca. 45 min. Stek ved ca 250 grader- lukk døra og stek i ca 30 - 40 min. Legg brødene på rist til avkjøling. Pensles med god olivenolje straks de kommer ut av ovnen. Om en vil bytte sopp med soltørket tomat/oliven går det fint.

Lykke til!



Egne oppskrifter/notater:

A series of horizontal dashed lines for writing notes or recipes.



