



De gebruiksaanwijzing en mogelijkheden van onze Afrikaanse pizza- braai en rookoven

Deze keramische pizzaoven heeft alle karakteristieken van een conventionele pizzaoven. Het opwarmen met houtskool duurt maar 30 minuten, de oven kan vervolgens de hitte van 350 graden uren behouden. Deze hoge temperatuur en de poreuze pizzaplaat is het geheim achter de heerlijke authentieke pizza's. Een pizza bakken duurt ongeveer 10 minuten, je kunt dus makkelijk een groep van 8 tafelgenoten verwennen met supersnelle heerlijke pizza's.

Steek de houtskool aan met wat aanmaakblokjes, leg de pizzasteen en rooster er nog niet in! Doe de deksel erop en zet het klepje wijd open. Door de goeie trek heb je snel een goed vuur. Na een kwartiertje haal je deksel eraf en zorg dat de warme en koude kooltjes goed verspreid liggen voor een egale warmte, dus niet 1 hoopje in het midden, de pizzasteen moet overal gelijkwaardig warm worden. De pizzasteen wordt erin gelegd als je de eerste pizza gaat beleggen met ingrediënten, dus nogmaals niet tijdens het opwarmen van de kooltjes, pas als het vuur goed is en mooi verspreid. Deksel met klepje halfopen als je gaat pizza's bakken.

Na ongeveer drie kwartier zal het bruin worden van de bodem heel snel gaan. Om de ingrediënten te garen kun je als de bodem al goed is het rooster ertussen leggen om door te garen en de kaas goed te laten smelten. Dus met de platte schuif kijken of de bodem goed is, dan met diezelfde schuif de pizza op het rooster leggen die je op de pizzasteen zet. Vergeet het rooster er niet af te halen als je de volgende pizza gaat bakken. Je moet wat handigheid krijgen in het perfecte pizza bakken. Leg de hete deksel nooit op de grond zodat hij gaat afkoelen, want dan behouden we hitte niet. Beter is dat 1 persoon de deksel optilt en vasthoudt zodat de ander het rooster kan wisselen of de pizza uitnemen.

Na elk gebruik draai je de steen. De kant waarop je gebakken hebt wordt natuurlijk zwart/vies. De keer daarop draai je hem om en dan wordt de vieze kant volledig schoon gebrand. Dus geen water gebruiken of andere middelen, de steen is poreus en schoonbranden is de enige manier. De oven zelf kan je met een natte doek schoonmaken (geen schoonmaakmiddelen) en de houten handvaten eventueel af en toe met olie om ze mooi te houden.



Braai

Onze Afrikaanse pizza oven is tevens een tafel BBQ, met deksel (met klepje halfopen) als je dikke stukken vlees (rosbief) of vis (hele zalm) wilt garen. De steen wordt dan vervangen door het rooster. Gezellig midden op tafel, zodat iedereen zelf kan bakken en niemand aan de zijlijn staat om voor het hele gezelschap te braaien. Bij het garen van de zalm is aluminium aan te raden, omdat de gare zalm snel door het rooster valt. Zonder deksel als je gewoon je vlees braait.

Rookoven

Helemaal super is dat we met houtjes er ook nog op kunnen roken. Vaak na het pizza bakken als de houtskool bijna gedooft is, gooien we er wat houtjes (fruitbomenhout of zelfs speciale houtjes van oude whiskyvaten) op en met dichte deksel (klepje dicht) roken we dan kipfiletjes voor de volgende dag, maar ook vis is heel lekker om te roken, denk aan zalm, makreel of paling.

Vuurkorf

En wil je nog wat langer natafelen en wordt het wat killer, ook als vuurkorf geeft hij nog lang zijn warmte zodat je lekker lang buiten kan blijven.

Deeg maken

1kg bloem in grote schaal Kuiltje maken voor een scheutje olijfolie en wat zout (naar behoefte). Meet 600 ml lauw water af, pak daar 200 ml van in een kopje en voeg een schepje suiker toe. Goed roeren en strooi op het gezoete water een half zakje gedroogde gist. NIET MEER ROEREN, maar wachten tot je bubbeltjes ziet, ongeveer 10 minuten, dan wel goed mengen. Schep eerst de olie en het zout door je meel, voeg het gistwater toe en meng. Daarna de overige 400 ml water toevoegen en het deeg goed kneden. Maak 1 grote bol, dek hem af met een natte theedoek en de bol zal gaan rijzen. Na 1 uur de bol in 8 delen snijden, niet meer kneden maar de van de kleine stukken mooie bolletjes maken. (Van buiten naar binnen vouwen tot een bolletje/champignonhoedje). Deze bolletjes gaan onder een natte theedoek verder rijzen (bloem op ondergrond anders gaan ze plakken), afhankelijk van warme of koude omgeving zeker nog minimaal een uur. Dus 1 kg bloem geeft 8 grote pizza's.



Eet smakelijk

Dek de tafel met kleurige, geurige en fleurige ingrediënten en iedereen krijgt de kans om zijn favoriete pizza of slice) klaar te maken. Probeer eens andere ingrediënten, bijvoorbeeld peer met blauwe kaas. Erg lekker en makkelijk om te proberen. Je kan natuurlijk de pizza half en half beleggen.

Als toetje geven we ons toetjes-pizza-recept: In plaats van tomatenpuree crème fraiche geklopt met vanillesuiker, mandarijnen en sinaasappelpartjes gesprekeld met Grand Marnier, afgedekt met chocoladevlokken of poedersuiker. BAIE LEKKER!

Op onze website staat een filmpje van het pizzabakken in Zuid-Afrika waar het de braai bijna vervangen heeft.

Veel bakplezier met onze African Flame pizzaoven!!