



ANLEITUNG

Inhalt

Wichtige Informationen	2
Sicherheitshinweis	2
Aufstellort	2
Teile und Zubehör	3
Aufbauanleitung	4 - 12
Unterbau herstellen	4
Grundplatte setzen und ausrichten	5
Kuppel aufsetzen	6
Vorbau einsetzen	7
Rauchrohr einsetzen	8
Rauchrohr ausrichten	9
Tischbelag angleichen und Kuppel verputzen	10
Randbelag verlegen und Ofenputz auftragen	11
Trockenheizen und Schlussanstrich	12
Bedienungsanleitung	13
Rezept Pizza	14
Rezept Flammkuchen	15

Sicherheitshinweis

Die nachstehenden Anweisungen sind vom Ersteller und Nutzer des rondo Pizzaofens zu beachten, da er für die Sicherheit und einwandfreie Funktion des Ofens verantwortlich ist.

Bei Nichtbeachtung der Anweisung und dadurch am Ofen entstehenden Schäden erlischt die Gewährleistung.

Beachten Sie unbedingt die Brandschutzvorschriften! Stellen Sie sicher, dass nur Personen, die mit der Bedienungsanleitung vertraut sind, den Ofen bedienen.

Achtung

Im Bereich der Ofentür, der Ofenöffnung und des Rauchrohres besteht Verbrennungsgefahr.

Benutzen Sie zum Öffnen der Feuertür immer einen Handschuh!

Aufstellort

Der Pizzaofen von rondo Ringkachelofen darf nur im Außenbereich und mit ausreichend Abstand zu Gebäuden und brennbaren Materialien verwendet werden. Der Unterbau ist im Bausatz nicht enthalten, sie muss aus nicht brennbarem Material bauseits erstellt werden.

Teile

- 1 Grundplatte (Sandwichplatte mit Isolierschicht auf der Unterseite)
- 2 Kuppel
- 3 Vorbau (2-teilig)

Zubehör

- 4 Isoliermörtel (2 Sack)
- 1 Eimer Haftmörtel
- Ofenputz (2 Sack)
- Rauchrohrstutzen
- Rauchrohr mit Haube
- Ofentür
- Außensilikatfarbe (nicht im Lieferumfang enthalten)

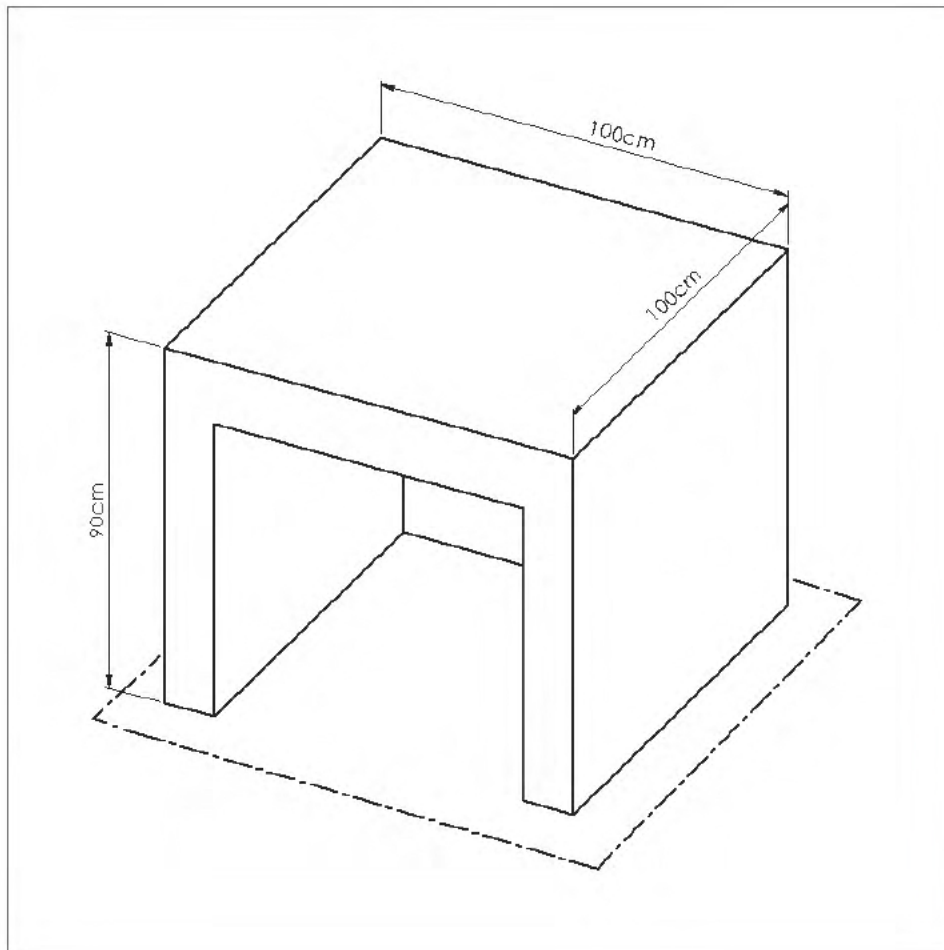
benötigtes Werkzeug

- Meterstab
- Wasserwaage
- kleine Kelle
- Eimer
- Schwamm
- 3 Hölzer als Abstandhalter beim Aufsetzen der Kuppel



rondo Pizzaofen · Unterbau herstellen

Unterbau in der gewünschten Form herstellen – hier gemauerter Tisch mit Ziegelstürzen als Abdeckung und Auflage für die Grundplatte.



rondo Pizzaofen • Grundplatte setzen und ausrichten

Grundplatte mit Isolierschicht (weiche Seite) nach unten ins Mörtelbett setzen und waagrecht ausrichten.

Mörtel: Kalk- oder Kalk-Zementmörtel



rondo Pizzaofen · Kuppel aufsetzen

Eine kleine Menge Haftmörtel (ca. 500 g) mit sauberem Wasser anmischen und auf die Nut der Bodenplatte auftragen.



Die Kuppel passgenau aufsetzen.
Das geht etwas einfacher, wenn sie zunächst auf drei über die Nut gelegte Hölzer abgesetzt und positioniert wird und erst dann in die Nut eingesetzt wird. Den herausgedrückten Haftmörtel verstreichen.



■ rondo Pizzaofen · Vorbau einsetzen

Den 2-teiligen Vorbau mit Haftmörtel einsetzen und alle Mörtelfugen mit einem Schwamm nachwaschen.



■ rondo Pizzaofen · Rauchrohr einsetzen

Rauchrohrstutzen mit herausgebogenen Laschen in den Rauchabgang einsetzen und senkrecht ausrichten (die Laschen entsprechend biegen). Ebenfalls mit Haftmörtel einmauern.



rondo Pizzaofen · Rauchrohr ausrichten

Kontrollieren Sie, ob der Schornstein gerade steht, indem Sie das lange Rohr aufsetzen. Nach dem Ausrichten wieder abnehmen.



■ rondo Pizzaofen • Tischbelag angleichen und Kuppel verputzen

10

Rund um die Kuppel eine Lage Ziegel mauern, damit Feuerraumboden und Tischbelag später gleich hoch sind.

Auf die fertige Kuppel aus Gusschamotte kann nun die erste Schicht Isolierputz aufgetragen werden (1 Sack).

Zur besseren Isolierung sollte am nächsten Tag eine weitere Lage Putz aufgetragen werden.



rondo Pizzaofen · Randbelag verlegen und Ofenputz auftragen

11

Die Platten für den Randbelag werden nun zugeschnitten, in ein Mörtelbett verlegt (Fliesenkleber frostfest oder Kalk-Zementmörtel) und frostfest verfugt.

Als letztes wird auf den noch feuchten Isolierputz der Ofenputz in zwei Schichten aufgetragen: erste Schicht mit Armiergewebe, zweite Schicht geglättet bzw. in der gewünschten Optik.



Das Rauchrohr mit Haube auf den fest eingebauten Stützen aufsetzen.

Der Pizzaofen kann nun vorsichtig trockengeheizt werden.

Beginnen Sie mit einem kleinen Feuer. Dazu etwa 1 kg fein gespaltenes Holz abbrennen lassen. Es folgt eine Pause von ca. 30 Minuten. Danach wiederholen Sie den Vorgang etwa fünf Mal.

Auf das fünfte Feuer etwas größere Holzstücke nachlegen (keine Pause) und abbrennen lassen. Es folgt eine Pause von ca. einer Stunde. Den Vorgang mit etwa 3 kg Holz wiederholen.

Nach dem Austrocknen muss die Kuppel mit einem wetterfesten Anstrich versehen werden (Außensilikatfarbe).

Zusätzlich empfehlen wir den Ofen im Winter mit einer Schutzhaube vor Witterungseinflüssen zu schützen. Das Rauchrohr dazu abnehmen.



Der rondo Pizzaofen eignet sich zum Backen von Pizza, Flammkuchen und Brot, sowie für die Zubereitung von Aufläufen.

Brennmaterial

Als Brennmaterial darf ausschließlich unbehandeltes und trockenes Holz verwendet werden.

Zum Aufheizen eignet sich besonders Nadelholz (Tanne, Fichte, Kiefer, Lärche), zum Weiterheizen beim Pizzabacken Birke oder Buche.

Backtemperatur

Mit dem Backen kann begonnen werden, sobald der Rußbelag auf der Innenseite des Backraumes abgebrannt und wieder hell ist.

Die Temperatur beträgt dann ca. 250°C bis 300°C.

Pizza und Flammkuchen backen

Entfachen Sie mittig im Ofen ein kräftiges Feuer, am besten mit trockenem Nadelholz. Lehnen Sie die Tür so an den Vorbau, dass ein Spalt für die Verbrennungsluft offen bleibt. Das Feuer muss kräftig brennen, der Rauch sollte fast unsichtbar sein. Bei dunklem Rauch den Spalt vergrößern. Die Aufheizzeit beträgt ein bis zwei Stunden.

Sobald der Rußbelag auf der Innenseite des Backraumes abgebrannt ist, kann mit dem Backen der Pizza begonnen werden. Räumen Sie die Glut zur Seite und lassen Sie dort das Feuer mit ein bis zwei Stücken Birke oder Buche weiter brennen. Die Tür bleibt offen, die freigeräumte Stelle mit einem nassem Handbesen reinigen und die vorbereitete Pizza auflegen. Die Ofentür nur schließen, wenn keine Pizza im Ofen ist.

Damit sie nicht einseitig verbrennt, sollte die Pizza während des Backens gedreht werden. Das Drehen im Ofen erfordert etwas Übung, einfacher lässt sich die Pizza außerhalb des Ofens auf der Schaufel drehen.

Die Backzeit beträgt zwei bis drei Minuten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und freuen uns über weitere Rezeptvorschläge und Ihre Erfahrungen mit dem Backen.

Pizzateig (für ca. 5 - 6 dünne, knusprige Pizzaböden)

350 g doppelgriffiges Mehl (Wiener Griessler) oder italienisches Pizza-Mehl

200 ml lauwarmes Wasser

1 P Trockenhefe

30 ml Olivenöl

1 Tl Salz

Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen, mit den anderen Zutaten zu einem homogenen, seidigen Teig verkneten. Für ein optimales Ergebnis sollte der Teig etwas über 10 min geknetet werden.

Anschließend den Teig in ca. 80-100 g schwere Teile unterteilen. Jedes Teigstück kurz durchkneten und zu einer glatten Kugel formen. An einem warmen Ort (z. B. neben dem vorgeheizten Ofen) gehen lassen.

Möglichst dünne, gleichmäßige Fladen ausrollen. Achtung: Die Größe der Pizzaschaufel bestimmt den Durchmesser der Pizza.

Beim Belegen darauf achten, dass ein ca. 1 cm breiter Rand bleibt. So läuft nachher beim Backen nichts herunter und der Ofen bleibt sauber.

Mit der Pizzaschaufel die Pizza in den heißen Ofen legen, gut beobachten und mit der Schaufel die Pizza drehen, damit jede Seite neben dem Feuer zu liegen kommt. So wird die Pizza gleichmäßig braun.

Achten Sie auf eine gute Oberhitze, damit der Käse schmilzt: Die Flammen des Feuers (neben der Pizza) sollen bis über die Pizza reichen (das passiert automatisch durch die Wölbung der Ofendecke, wenn das Feuer stark genug brennt).



Flammkuchenteig

250 g doppelgriffiges Mehl (Wiener Griessler)

125 ml Wasser

30 ml Öl

1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem homogenen, seidigen Teig verkneten. Für ein optimales Ergebnis sollte der Teig etwas über 10 min geknetet werden

Anschließend den Teig in ca. 70-80 g schwere Teile unterteilen. Jedes

Teigstück kurz durchkneten und zu einer glatten Kugel formen.

Möglichst dünne, gleichmäßige Fladen ausrollen. Achtung: Die Größe der Pizzaschaufel bestimmt den Durchmesser des Flammkuchens.

Mit der Pizzaschaufel den Flammkuchen in den heißen Ofen legen, gut beobachten und mit der Schaufel drehen, damit jede Seite neben dem Feuer zu liegen kommt. So wird der Flammkuchen gleichmäßig braun.

Achten Sie auf eine gute Oberhitze, damit die Zwiebeln gar werden: Die Flammen des Feuers bis über den Flammkuchen reichen (das passiert automatisch durch die Wölbung der Ofendecke, wenn das Feuer stark genug brennt).

Herzhafter Belag

1 Becher Crème fraîche

1 Becher Schmand, 24 % Fett

2 Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten

150 g Speck, in feine Würfel geschnitten

nach Belieben: Pfeffer, Salz, Schnittlauch

Crème fraîche und Schmand vermischen, salzen und pfeffern. Dünn auf den ausgerollten Teig streichen, mit Zwiebeln und Speck belegen.

Süßer Belag

1 Becher Sahne

1 Becher Crème double oder Crème fraîche

3 Äpfel, in feine Spalten geschnitten

nach Belieben: Zucker/Zimt

Sahne und Creme double vermischen, salzen und pfeffern. Dünn auf den ausgerollten Teig streichen, mit feingeschnittenen Apfelspalten belegen.

Nach Belieben mit Zucker/Zimt bestreuen.