



Innføringskurs i vedfyrt bakerovn



Peiser | Piper | Ovner | Matovn | Utevarme
Steinsrudvegen 7, 3840 Seljord | Tlf: 35 08 41 00 | post@seljordvarme.no

Velkommen til kurs hos Seljordvarme.no!

Seljord Varmeservice er totalleverandør for all vedfyrte oppvarming til hus og fritidsboliger. Vi tar hånd om alt du trenger fra du putter inn veden, til røyken kommer ut pipa. Vi leverer og monterer dermed alt fra enkle vedovner, rustfrie stålpiper, utevarme, bake-/matovner og helt til komplekse peisinnstallasjoner.

Vi ble etablert i 2007 og er i dag 8 ansatte. I løpet av disse årene har vi etablert oss som et stort varmesenter med kunder fra hele Øst- og Vestlandet. Vi tror årsaken til at vi har lyktes er et stort engasjement for kvalitet og et stort utvalg til markedets beste priser.

Vi er opptatt av fagkunnskap og av et spennende og innovativt utvalg innen peiser, ovner, piper og tilbehør. Som fagbutikk og agenturhandel uten kjedetilknytning kan vi selv velge produkter og leverandører og gi deg et utvalg som tilfredsstiller de strengeste kravene til kvalitet, design og funksjon.

De fleste av våre produkter kjøper vi direkte fra europeiske produsenter, og store innkjøp, samt vår fraktavtale med Bring, sikrer en fornuftig logistikk. Vi kan derfor tilby deg både et stort utvalg og gode priser fra anerkjente leverandører av bakeovner, peiser, ovner, piper og andre relaterte produkter.

Kurs i vedfyrte bakerovn

2 timer teori

2 timer praksis

Matpause der alle får lage og steke sin egen pizza.

For de som ønsker kommer vi til å sette av litt tid etter kurset til prat/spørsmål.

Innhold:

- Stenovnnens historie
- Stenovnnens historie i Norge
- Stenovnnens anatomi
- Ulike ovner
- Pizza
- Steking av brød
- Påskelam
- Grilling
- Bygging av stenovnsbyggesett

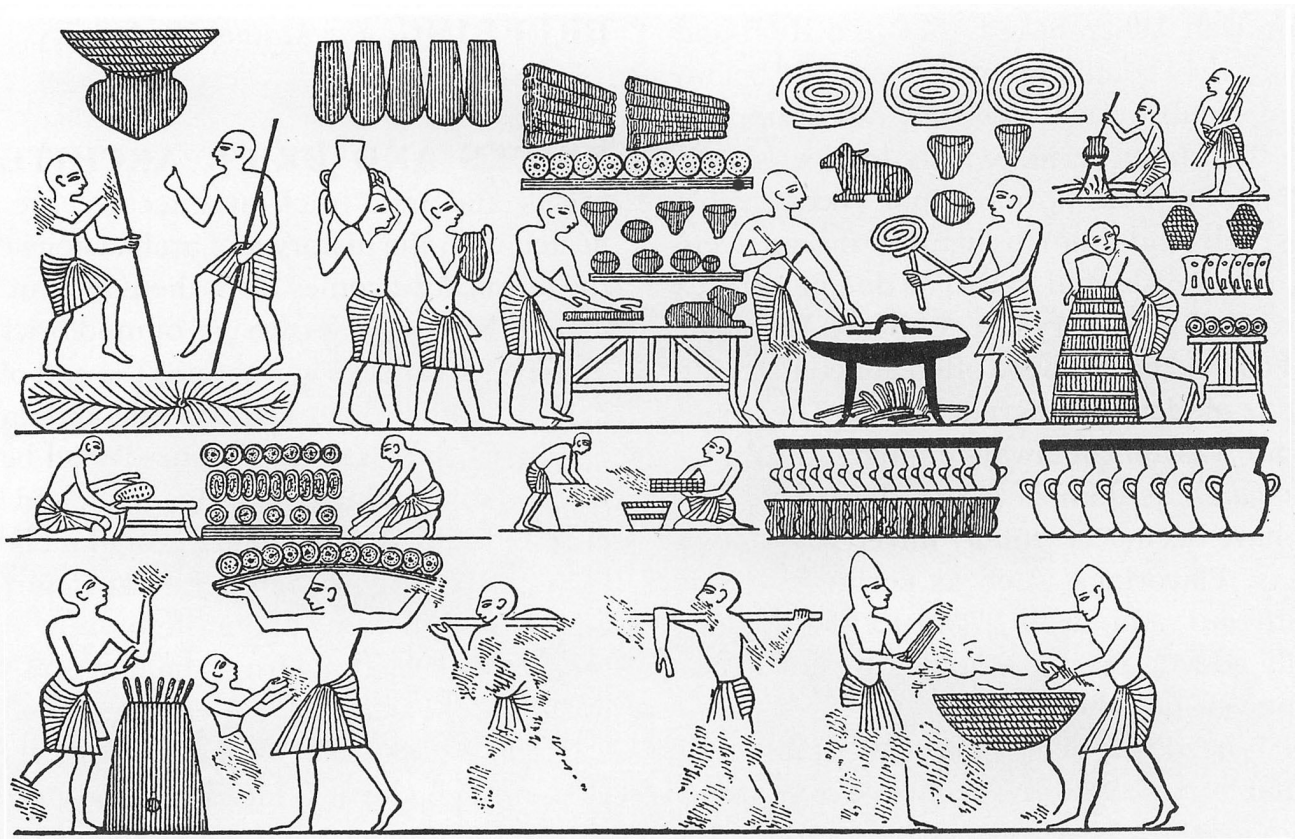


Stenovnens historie

Det første vitnesbyrd om baking av deig i ildfaste former, er fra 3000 f. kr.

Ved utgravninger i Egypt har man funnet flate leirepotter som ble fylt med deig og lagt inn i glørne fra ca. 2500 f.kr. De første skildringer om baking av brød i ovn har vi fra veggmalerier. Bildet under er fra Ramses III grav.

Bildet, eller snarere pictogrammet, er datert til 1100 f.kr. Man kan se at ovnen ligner på en bikube. Denne formen på ovner spredde seg fra Egypt mot øst = i dag Tandoori i India og Pakistan. Bikubebformen finner en igjen i middelalderens Europa.



Fra Egypt skal vi til antikkens Grekenland, 900 - 300 f.kr. Her er det funnet de første "front loaded" ovner, altså ovner med åpning foran. Bålet ble plassert under bakerommet. Materialet som ble brukt var leire. De største man har funnet kunne romme 25 - 30 brød. Slik oppstod faget baker, både i form av stasjonære

og i mobile bakere. Omreisende bakere brukte mindre ovner og de bakte kundens egen deig og tok seg litt betalt for det.



Romeriket overtok de fleste av grekerenes kulturelle og tekniske oppfinnelser. Deriblant også bakeren og ovnkonstruksjonen med én ovnsåpning. Men romerene bygde i sten og ikke leire. I det utgravde Pompei (tildekket av aske og lava i året 79 e.kr) er det funnet 35 bakerier. Noen av disse kuppelformede ovnene kunne romme opptil 85 brød.

Formen som en klassisk stenovn har i dag er altså oppstått i Romerriket omtrent samtidig med Kristi fødsel. Skulle en fyre inne i ovnen/ bakerommet var formen avgjørende. Med et

voksende Romerrike, vokste også kunnskapen om stenovnen. Romerene tok ovnsbyggerne med seg på sin ferd der de okkuperte seg frem.

I middelalderens sentrale Europa ble brødbaking blandt den jevne befolkning en kommunal oppgave. Det ble bygget meget store ovner etter romerske forbilder midt i landsbyen, gjerne i nærheten av vaskeri og bevertning. En fyrmester solgte varmen, om formiddagen til brødbaking, midt på dagen til tilberedning av varme måltider, og om kvelden til tørking av urter og frukt m.m.



Kommunal ovn fra Frankrike



Klassisk stenovn fra Pompei



Det indre fra en kommunal ovn

Stenovnens historie i Norge

For å bake brød, må en ha en bakerovn. For å bygge en bakerovn behøver en kunnskap og tilgang til materialer. I tillegg krevde det jevn tilgang av korn, nok kapasitet på kverner/møller og til slutt et publikum som kunne kjøpe brødene. Bergen oppfylte alle disse kravene. Helt fra kong Sverres tid på 1100 tallet finnes det sikre bevis for at det ble importert korn til Bergen. Fra Bergen ble det eksportert tørrfisk, noe som igjen gjorde det mulig å importere korn.

1100-1500-årene kom bakerovnen til de store byene, klostrene, kongsgårder og bispegårder.

1600-1700-årene var bakerovnene å finne på handelsteder med gjestgiverier, prestegårder, storgårder og fiskevær.

1800-1950-årene ble bakerovnen alminnelig blandt det brede lag av folket. Europa trengte våre produkter som trelast og tørrfisk. Vi hadde behov for rug og hvete.



Med finskeinnvandringen til Norge kom også finnene med sine tradisjoner; å dyrke rug i asken av nedbrent barskog. De bygget sin spesielle bakerovn tilpasset kaldt klima, med soveplass oppå ovnen og sitteplass rundt. Det var plass til mange kaku (brød) inni og

kokegrop foran der trekull ble oppbevart når det var raket ut av ovnen før brødene - kalt kaku - ble skjøvet inn til steking.

Stenovnens anatomi

Kald luft trekkes langs gulvet mot bålet. Underveis varmes den kalde luften opp av den samme strålevarmen som steker toppen på en pizza.

Ettersom luften blir varmere blir det et lett trykk som skyver på den varme luften fra bålet. Etter at den varme luften har passert det høyeste punktet i kuplen må den varme luften gå nedover for å komme ut. Å få varm luft til å gå nedover er naturstridig, så da trengs det et press bakfra og drahjelp iform av trekk fra pipen.

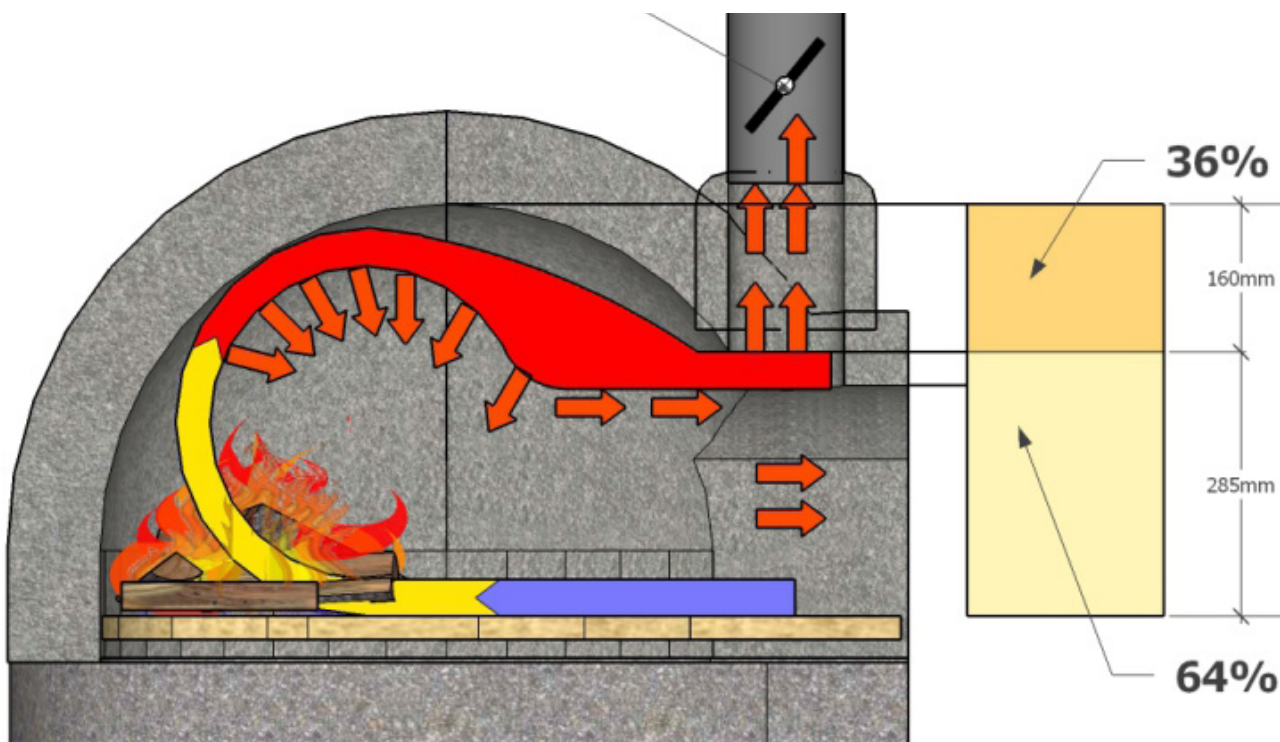
I årtusener har man visst at åpningen inn til ovnen skal være 2/3 deler av ovnens innvendige høyde. Dette forhold gjør at mest mulig varme bevares inne i ovnen uten at røyk og gasser forhindres i å komme ut av ovnen og vekk.

Det finnes mange teorier om kuplens helt korrekte utforming. Både med henblikk på den ovenfor beskrevne prosess og selve forbrenningen av tre med det formål å varme

ovnens termiske masse opp. Den strålevarmen som kommer fra kuplen skal helst dekke hele ovnsgulvet jevnt. Her finner en store kvalitetsforskjeller på de vedfyrte stenovnene.

Vi har altså nå sett på hvordan forbrenningen av tre varmer opp en masse, som så utstråler varmen over tid. For at dette skal skje å ovnens masse være god til å oppta varme, holde på varmen og lede varmen. Dette er enda en av kvalitetsforkjellene mellom de ulike stenovnene.

Under våre inngående tester av nye ovner måler vi på disse parametre. Gulvet som vi legger maten på skal være godkjent for kontakt med mat. Gulvet skal kunne oppta, holde på, og lede varme. Det er også viktig at gulvet kan absorbere og transportere bort vanndamp



Ulike ovner



Stålovner

- Kun 20 - 40 minutters oppfyring, dette gjør det mulig å bruke ovnen spontant.
- Lett å flytte
- Ovnen er lagd i rustfritt stål av beste kvalitet, som igjen gir denne ovnen lang levetid.

Stålovner er godt egnet til: pizza, grilling, flatbrød og varmrøyking. Det går an å steke brød på en oppfyring. Langtidsteking ved lave temperaturer er kun mulig ved kontinuerlig og forsiktig fyring.



Kuplen ovner

- En ferdig allround familieovn som egner seg til stort sett all matlaging, unntatt varmrøyking.
- En stor og romslig ovn som det er lett å jobbe med, stor dør og god høyde inne i ovnen.
- Ovnen har en todelt dør med mulighet til å steke på grillspyd.

Ovnen har en god design og klassisk utseende.

Ovnen er produsert i naturmaterialer - leire uten noen som helst tilsetninger. Ovnen leveres om den sees, klar til bruk - må kun løftes på plass med traktor e.l.



Proffesjonelle ovner

- Håndmurte ovner i proffesjonell kvalitet
- Kommer i 5 forskjellige størrelser.
- Tåler langvarig høy belastning

Dette er ovner tatt fram for det proffesjonelle markedet der ovnene har driftstemperatur mange timer i døgnet.



Byggesett

- Settet er delt i biter og er dermed enkelt å få frem til litt utlgjengelig terreng/steder.
- For den som liker å bruke kreativiteten, her kan du bygge den helt spesielle ovnen.
- Med isoleringen kan en regulerere hvor lenge ovnen skal holde på varmen og hvor lang oppfyringstiden blir.

Byggesett fåes i ulike materialer, prisklasser og størrelser. Egner seg til stort sett all matlaging.

Oppfyring:

Til opptenning brukes never eller treull.

Det anbefales å bruke ved av løvtrær, f.eks. 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 kan med fordel variere litt, slik at ikke bålet blir liggende på akkurat samme sted hver gang for da slites gulvet ned.

Start med 3-4 små vedskiver og legg på etterhvert som det brenner opp. Oppfyring på Forno Vero kuplen kan skje med både lukket og åpen dør. Oppfyringen vil ta litt lengre tid om du har åpen dør. På byggesett som ikke har spjeld må oppfyringen skje med en glytt 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.

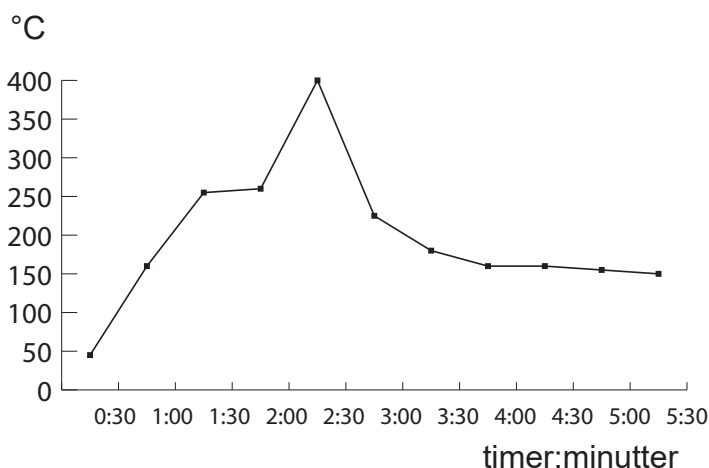
Skal du steke pizza, sopes bålet til siden med kost med messingbust.



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 igjen. Når en steker kjøtt kan en velge om en vil ha glør eller ikke inne i ovnen.

I prosessen med å bli kjent med ovnen din vil jeg 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 bruker ovnen 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 om ovnen står ute påvirker det temperaturen.

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



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 «sterkt 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 av ingrediensene. 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 syrlig og god smak. Til surdeig kan det være en fordel å bruke økologisk mel. Deig som blir til overs kan fryses, 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. Ovnen 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 ruccola 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 størrelse 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 i ca 15 minutter. Tilsett steinsopp og 2-3 ss hvetemel, 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 i oljen. 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 bakepapi, strø med litt godt salt (Maldon salt f.eks) og trykk gjerne forsiktig 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!

Pizza

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. 3 g 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.

Tomatsaus er det mange meninger om hvordan skal være, etterhvert vil de fleste finne sin favoritt, men her er min favoritt:

Tomatsaus:

- 1 boks Mutti moste tomater
- 1 ss. Mutti tomatpure
- 1 fedd pressa hvitløk
- ca. 2- 4 ss. olivenolje
- ca. 1-2 ss. sukker (mildner bitterhet)
- ca. 2 - 3 ss. tørka oregano
- visp alt sammen for hånd.



Topping

Her er en liste over gode ingredienser som hever smaken på pizzaen. Finn dine favoritter:

- **Fersk mozzarella**
- **Parmesan**, Grano padano eller Reggiano
- **Gorgonzola** blåskimmelost. "Dolce" er myk og litt søtere enn "picante" som er tørr og skarp.
- **Gode oliven**
- **Sopp**
- **Kokt skinke**
- **Prosciutto crudo** - parmaskinke i tynne skiver. Legges alltid på når pizzaen er ferdigstekt og ute av ovnen.
- **Flådd rød paprika i olje**
- **Rødløk** i ringer
- **Hvitløk** - legges alltid under toppingen
- **Olivenolje**
- **Pinjekjerner** - de har lett for å brenne seg, så rist dem i en tørr panne og strø på pizzaen når den er ferdigstekt.
- **Grillede Auberginer** - kutt i tykke skiver ca. 1 cm drypp over olivenolje og bak i ovn på forhånd i ca. 15 min. på 180 grader eller til de er myke.
- **Basilikum** bruk ferske, nyvaskede blader, legges på når pizzaen skal serveres.



Vår favorittpizza:

- Pizzabunn
- Tynt lag med tomat saus
- Tynt lag revet mozzarella ost (1- 2 dl)
- Ca. 2 ts. med Gorgonzola i små små biter fordelt utover (eller en annen blåmuggost)
- Stek pizzaen

Når den blir tatt ut av ovnen toppes den med: Spekeskinke f.eks. Prosciutto crudo eller parmaskinke og rucicola. Italiensk pizza skal stekes på høy temperatur fra 300 - 350 °C. For å klare å holde så høy temperatur over tid må en ha et bål i den ene siden, der en legger på med småkløyvd ved.



Vi anbefaler å bruke fersk mozzarella ost som ligger i lake. Den aller beste mozarella er laget av bøffelmelk. Mozzarella lages også av kumelk, selv i Italia er det mest vanlig å bruke kumelksvarianten på pizza, da man må betale ekstra hvis man skal ha *mozzarella di bufala*.

Det finnes også revet mozzarella, det er ulike meninger om den. Men en kan blande revet og fersk mozzarella.



Litt om pizza:

Italiensk pizza oppsto som restemat, man tok restene man hadde og brukte det som fyll på pizza. Italiensk pizza pleier å ha tynn bunn og lite fyll, det var når pizzaen kom til USA at den fikk tykk bunn og masse fyll. Når en skal steke pizza på italiensk vis må pizzaen ifølge italienerne stekes på under 55 sekund.

Den klassiske Pizza Margherita kjenner de fleste og den ble oppfunnet i Napoli i 1889 til ære for dronning Margherita. Fargene på pizzaen symboliserer det italienske flagget, til ære for dronning Margeherita.

- ost = hvit
- tomat saus = rød
- basilikum = grønn



Når det er bål på en side, blir pizzaen ugjevnt stekt og pizzaen må derfor vendes på for å få et jevnt stekeresultat. Bruk en stor pizzaspade til å sette inn pizzaen med og en mindre til å vende/ta ut pizzaen med.

Litt om steking av brød

Etter at du har stekt pizza og temperaturen har gått ned til ca. 240 - 260 °C, kan du steke brød. De fleste av oss har gode minner om hjemmebakst brød. Hva er vel bedre enn varmt hjemmebakst brød med smør og sukker på.

Når en skal steke brød, raker en ut glør og koster ut asken. Glørne oppbevares i en askebøtte med lokk. Skal en heve temperaturen i ovnen etter steking, kan en legge inn glørne igjen og eventuelt legge på litt ved. Sett så inn brødene og lukk døren og eventuelt spjeldet. Steketiden vil være nesten den samme som i en vanlig elektrisk stekeovn, men sett brødene inn på litt høyere temperatur enn om du skulle stekt i vanlig ovn. I en vedfyrt ovn synker temperaturen hele tiden og bare av at brødene settes inn vil temperaturen synke litt. Når en fyrer med ved så vil temperaturen variere litt fra gang til gang. Om bakerovnen står ute vil variasjonen være større pga. påvirkning av utetemperaturen. Dette er noe som må øves på og som en får trening med etterhvert.

Det er samme prinsipp med brødbaking om å bruke stor spade til å sette inn og liten spade til å ta ut brød/bakst med.

Det finnes utallige kokebøker, meltyper, teorier, gjær eller surdeig osv. men du må leke, teste/finne ut hva du liker. Det viktigste er å ha glede av både matlagingen og måltidet.

God bakst = god tid !

Hverdagsbrød

...til de dagene det er flest av

2 brød

- 625 g. fin hvetemel
- 300 g. sammalt grov hvete
- 10 g. gjær (når deigen settes kvelden før)
- 1ts. sukker
- 30 gr smør
- 1 ss salt (ikke toppet)
- 6-7 dl vann, til deigen kjennes passe fast

Bland sammen alt det tørre.

Rør gjæren ut i litt lunkent vann, og bland i deigen sammen med smeltet avkjølt smør.

Dekk bollen med plast og sett i kjøleskapet natten over til kaldheving.

En til to timer før utbakingen skjer, må brøddeigen settes i romtemperatur, slik at det blir liv i den. Etter at den ferdig hevet del deigen i to.

Brødene dekkes til og settes til etterheving i 30-40 min. på et lunt sted.

Settes inn i bakerovnen på ca 260 °C, i vanlig elektrisk ovn 220 °C.

Stek ca. 40 min. en indikator på om brødet er ferdig er om du banker under brødet, har det en hul lyd, er brødet ferdig.



This image shows a full page of a handwriting practice worksheet. It consists of multiple rows of horizontal dashed lines spaced evenly down the page, providing a guide for letter height and placement. The background is plain white, and there are no other markings or text present.

Påskelam

Dette blir fort en tradisjon fordi det smaker alldeles nydelig og er en hyggelig syssel å drive med en dag i påsken.

Lag små snitt i låret og putt inn hvitløksbiter

Fyr opp ovnen, lammelåret legges i ildfast form eller kan festes på spyd og settes inn i ovnen på ca. 300 °C i 5 min. for å lukke kjøttet.

Ta ut kjøttet igjen og la ovnsdøren stå på vidt gap inntil temperaturen er nede på ca. 180 °C. Hell over olivenolje, krydre med rosmarin, timian, salt, grovkvernet pepper og sett i steke-termometer.

Inn med lammelåret og stek det i 3 - 3,5 timer. Jeg bruker alltid steketermometer og tar ut lammelåret på ca. 70 °C. Uavhengig av tid.

Det kommer an på om du vil ha en rosa kjerne i kjøttet eller ikke.

Glørne kan ligge inne i ovnen og en kan av og til legge på litt småved for å holde temperaturen oppe. For å ha strålevarme nok til å gi kjøttet den dypbrune farge det skal ha når det kommer fra en stenovn.

La kjøttet hvile 20 min. før det skjæres opp.



Grilling

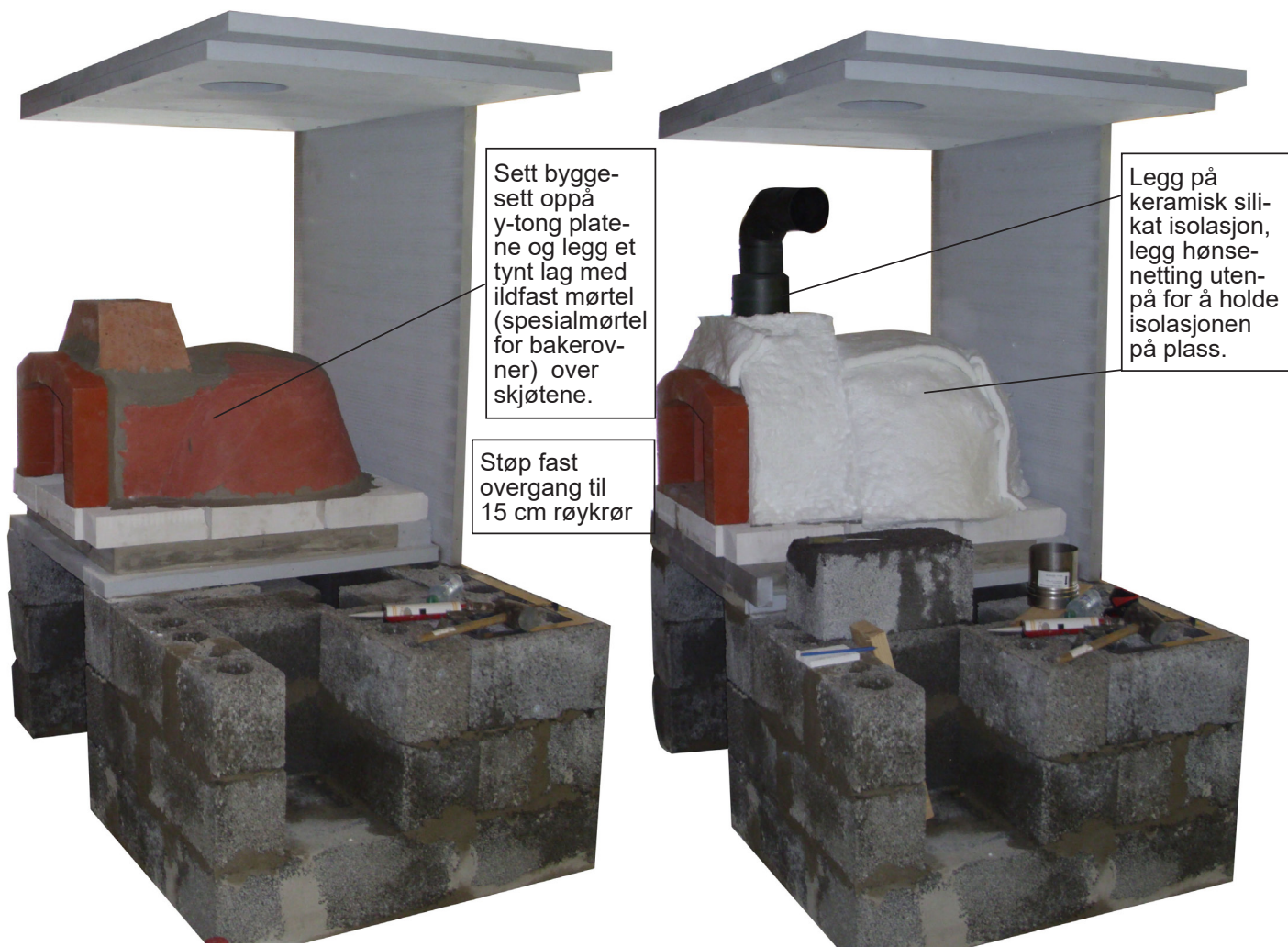
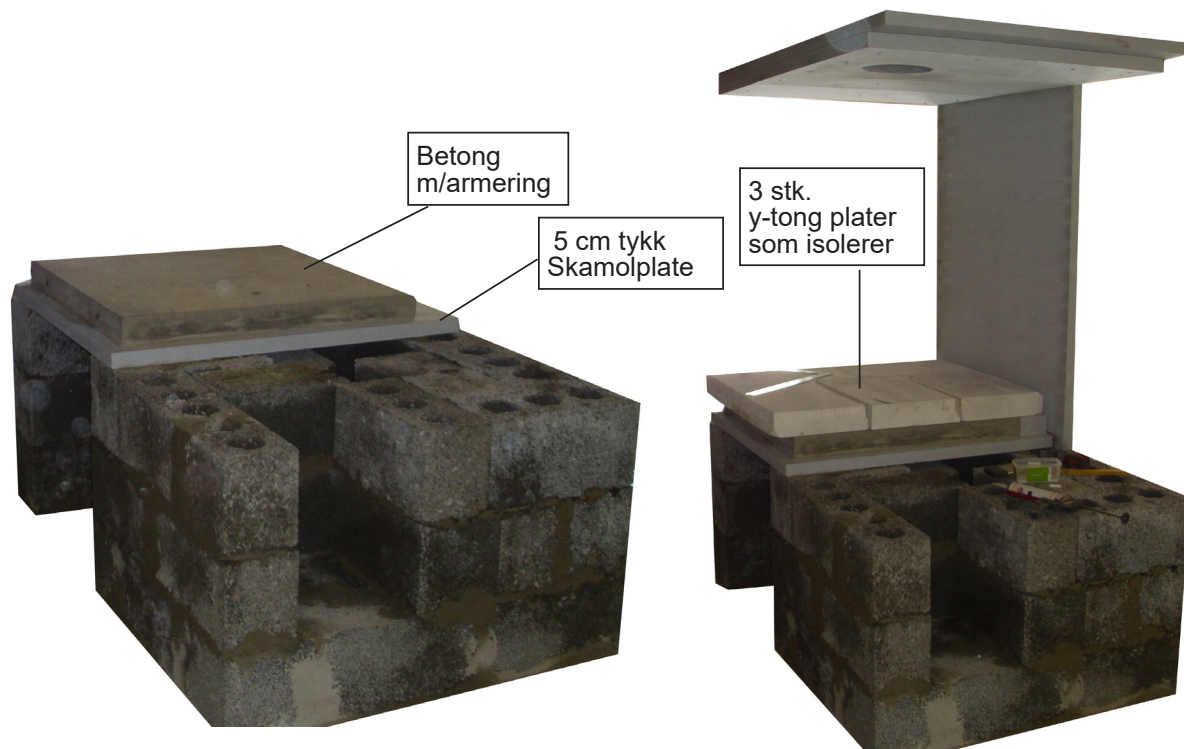
En bakerovn er en super måte å grille kjøtt på, varmen kommer fra alle kanter og ikke bare fra undersiden. Kjøttet's ytre lukkes veldig fort, med det resultat at du får et veldig saftig kjøtt. Når det skal grilles fyres det opp som vanlig, deretter sopes glørne inn langs kanten. Hvis det er store kjøttstykker og en skal grille lenge kan det fyres litt med småved.

En bakerovn er ikke en røkovn, men en kan gi maten en liten røksmak. Legg røkspon opppå glørne, dør og spjeld lukkes og maten røkes. Ovnens vil få et innvendig sotlag etter en slik røking, dette fyres vekk ved neste oppfyring.

Hele middagen kan lages i bakerovnen, ovnen kan brukes til alt som du bruker en vanlig elektrisk ovn til.



Bygging av stenovnsbyggesett med scamotech-plater (kun innendørs)



Eksempelet viser frittstående ildsted med bakerovn, peisinnsats og integrert vednisje. Bærende konstruksjon i LECA-blokker og kasse i Scamotech-plater.

For utendørs konstruksjoner må Scamotec-platene erstattes av produkt som ikke absorberer vann.





 **Seljordvarme.no[®]**
Spesialister på peis og varme!

Peiser | Piper | Ovner | Matovn | Utevarme
Steinsrudvegen 7, 3840 Seljord | Tlf: 35 08 41 00 | post@seljordvarme.no