

# Guide för ett lyckat pizzabak med en vedeldad pizzaugn

När man bakar pizza är värmen A och O. Det kan vara svårt att hitta rätt i början men misströsta inte. Du kommer lära känna din pizzaugn snabbt.

När du tänder ugnen så är det viktigt att du aldrig använder några kemikalier. Kemikalier som t.ex tändvätska sätter sig i stenarna och ger en riktigt taskig smak. Använd istället braständare, tidningspapper och tunt klivna vedträd.

Börja med att tända en liten brasa mitt i ugnen och lägg på mer ved vart eftersom. Tänk på att stänga luckan mellan påfyllningen för bästa resultat. När du är nöjd med temperaturen så skjuter du brasan åt sidan. Borsta sedan av ytan du ska baka din pizza på. Nu är du redo att baka din pizza. Med rätt temperatur går pizzan fort att grädda. Räkna med ca 1 - 3 minuter. Då värmekällan kommer från ett håll behöver du allt som oftast snurra pizzan under gräddningen.

För att säkerställa att du har rätt temperatur på din pizzasten kan en infraröd termometer vara en god investering. Då riskerar du inte att börja grädda pizzan för tidigt.

## TIPS

Vi rekommenderar att du använder tunt kliven björkved till din vedeldade pizzaugn.

Ta långtid på dig. Låt det gärna ta en timme att nå rätt temperatur då säkerställer du att hela ugnen blir varm och det är enklare att hitta rätt temperatur.

Är du osäker första gången så gör en extra deg och provgrädda innan du gräddar den riktiga pizzan.

Optimal temperatur på stenen är ca 350-380 grader.



# GRILLAT.SE