

## Stoken in het bakhuisje op Landgoed Bleijendijk

Wat leuk dat jullie lekker gaan stoken in het bakhuisje! Deze beschrijving is voor het bakken van pizza's.

De benodigheden hiervoor liggen allen in of dichtbij het huisje:

- Lucifers
- Propje krantenpapier
- Kleine, dunne takjes
- Mudserds (:takkenbossen wilgentenen) → liggen onder de kapschuur in het meest rechtse vak
- Gekloofd hout → liggen onder de kapschuur in het meest linkse vak achterin
- Thermometer
- Brood-/pizzaschep
- Vuurvaste handschoenen
- Paardenharen ovenbezem
- Raket-ijzer → om het brandende hout te verplaatsen
- Emmer/as-schep

En natuurlijk pizzadeeg, beleg en bordjes/plankjes/servetten → zelf meebrengen

→ **GÉÉN lampolie/benzine/plastic oid gebruiken → dat vervuult de bakoven sterk en komt in jouw eigen brood/pizza terecht.**

Hoe stook je een stenen bakoven goed op?

*Vorbereiding:*

- Zorg dat je de benodigheden compleet hebt
- Wat as mag er wel in de oven liggen, ligt er veel in → schep dat er dan even uit met de metalen schep in de metalen emmer en gooi dat in het bos achter het bakhuisje
- Open de kleppen van de schoorsteen (vóór de oven) en van de oven zelf

*Beginnen met stoken (gedurende 2,5-3u):*

- Leg het propje papier op de stenen vloer van de oven vlak bij de ingang.
- Leg hierover als een pyramide de dunne takjes
- Steek het propje papier aan
- Zodra de takjes knisperen duw je de eerste mudserd de oven in → deze zal snel vlam vatten
- Zodra de 1<sup>e</sup> mudserd wat begint te 'krimpen' door het opbranden, duw je een volgende mudserd erin, en nóg één en nóg één. In totaal ongeveer 4. Door de grote vlammen raakt ook het plafond van de oven goed warm.
- Tussendoor gooi je een blokje gekloofd hout erbij om het vuur goed aan te houden.
- Probeer het vuur evenredig door de oven te verspreiden door met de ijzeren rakel het vuur wat uiteen te trekken.
- Als de bodem van de oven ong 350-450 °C is, is het warm genoeg om pizza's te gaan bakken. (dat meet je met de laser thermometer)

## Bakken van pizza's in de oven:

- Als de oven warm genoeg is, duw je het vuur goed naar de zijkanten
- Bezem het voorste deel de bodem schoon met de paardenharen bezem
- Schuif de pizza op de pizzaschep en 'wip/schuif' 'm op de bodem van de oven → niet te ver achterin, want je moet 'm ook weer terug kunnen pakken
- Bak de pizza ong 3 min. → kaas gesmolten = klaar.. Gaat héél snel als de vloer heet is.
- Wip/schuif de gare pizza weer op de pizza schep en vervolgens op het bordje van de pizzaliefhebber.

Eet smakelijk! En pas op!!, **De pizza is heet!!**

Verder:

- Het 'witheet' stoken van de oven is goed.
- Met de handthermometer kan de temperatuur gevolgd worden.
- Hou de vloer op temperatuur door af en toe nog een blokje hout toe te voegen.
- Stop met hout toevoegen als de laatste pizza's in zicht zijn
- Laat het vuur uitgaan als het bakken afgelopen is.
- De klep van de oven mag 'aan' worden gezet. Niet helemaal dicht.
- Ruim alle spulletjes weer netjes op, veeg even de vloer als de takjes overal liggen.
- Bladen even afnemen met een doekje

Huisje weer afsluiten en even bedanken voor het bakken 😊

Veel plezier!