

Ein einfacher Ofen für Pizza

- 73575 Aufrufe



Ein Ofen für die Pizza im Zeltlager ist schnell gebaut und noch am gleichen Tag ein paar Pizzas und Flammkuchen darin gebacken. Für eine solche Pizza braucht es mit ein paar Helfern gerade mal zwei Stunden für den Backofen und gleich nach dem Einheizen kannst du auch schon darin Backen.

Ein einfacher Ofen für Pizza

Veröffentlicht auf Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen!

(<https://www.jurtenland.de>)



Unser Ofen war nur für ein Wochenende ausgelegt, aber mit ca. 50 cm Durchmesser und 30 cm Höhe schon sehr brauchbar zum Backen von verschiedenen Kleinigkeiten. Die Konstruktion ist aus Bruchsteinen, die mit einer Pampe aus sandiger Erde zusammengepappt wurden. Damit die Kuppel nicht so schwierig zu mauern ist, haben wir oben eine Grillschale aufgelegt und diese mit Steinen und Matsch abgedeckt.

Ein einfacher Ofen für Pizza

Veröffentlicht auf Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen!
(<https://www.jurtenland.de>)



Vor allem den Kindern hat das Mauern sehr viel Spass gemacht. Hier ist die Grundform und die steinerne Türklappe schon gut zu erkennen. Nach dem Bau wird kräftig eingeheizt.

Im Laufe des Tages haben wir Flammkuchen, Pizzas und Apfelkuchen gebacken.

Ein einfacher Ofen für Pizza

Veröffentlicht auf Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen!
(<https://www.jurtenland.de>)



Und wenn der Ofen dann langsam auskühlt ist es Zeit, mit dem restlichen Teig ein paar Brötchen zu backen. Auch diese sind prächtig gelungen.



Leider muss der Ofen nach zwei Tagen schon wieder abgebrochen werden, um den Zeltplatz so zu verlassen, wie wir ihn angetroffen haben. Eigentlich sehr schade, aber unsere Grillwanne wollten wir ja auch wieder mitnehmen...

Das nächste Projekt wird sicher ein etwas größerer Lehmofen auf unserem eigenen Gelände. Und der darf dann ein wenig länger stehen bleiben.

Hast du auch schon deinen eigenen Ofen gebaut und darin gebacken?

Tags: [feuer](#) [1]

[ofen](#) [2]

[pizza](#) [3]

[lagerbauten](#) [4]

[lagertechnik](#) [5]

Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen! Kohte und Jurte (c) 2006 - 2016 Ralph Fröhlich

Besuche unsere weiteren Angebote [petromax.cooking](#) * [kistenladen.de](#) * [scoutladen.de](#) * [troyerladen.de](#)

Quell-URL: <https://www.jurtenland.de/content/ein-einfacher-ofen-f%C3%BCr-pizza#comment-0>

Links

[1] <https://www.jurtenland.de/category/tagsfeuer>

[2] <https://www.jurtenland.de/category/tags/ofen>

[3] <https://www.jurtenland.de/category/tags/pizza>

[4] <https://www.jurtenland.de/category/tags/lagerbauten>

[5] <https://www.jurtenland.de/category/tags/lagertechnik>

Ein einfacher Ofen für Pizza

Veröffentlicht auf Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen!
(<https://www.jurtenland.de>)
