

ALFA

Erleben Sie den
**Geschmack einer
Pizza** wie in
einer Pizzeria!

ALFA ACADEMY





Das Feuer Wasistund warum ist es gut

Das Garen am Feuer existiert seit Jahrtausenden und hat uns immer bezaubert. Seit Urzeiten war das Feuer im Mittelpunkt von gemeinsamen Momenten, von den prähistorischen Volksstämmen bis den heutigen Abenden am Strand. Aus diesen und vielen anderen Gründen liegt das Feuer in unserem Seele. Machen Sie die Augen auch nur für einen Augenblick zu: Zauberhafte und glückliche Momente mit Menschen, die wir lieben, einfallen.

Die Flamme bedeutet nicht nur Emotion sondern auch Echtheit. Das Essen am Feuer kochen, bedeutet den Speisen einen besonderen Geschmack, durch eine Mischung von Tradition und Innovation, Vergangenheit und Zukunft zu verleihen. Aber das heißt auch die Wiederentdeckung des natürlichen Essens, der Wärme und des Vergnügens für sich selber, aber vor allem für den anderen, zu kochen.

Für diejenigen, die leckere und gekochte Speisen möchten, ist das Feuer die richtige Lösung.



ALFA

BRIO

Die Chemie der Flamme

Die physikalischen Mechanismen, die beim Backen in einem Holzofen betroffen werden, sind viele.

Die Übergang der Hitze, die die Flamme erzeugt, erfolgt durch Wärmeleitung, Konvektion und Wärmestrahlung. Im Holzofen werden ausnahmsweise alle drei Arten von Wärmetransportvorgängen aktiviert und erfolgen total natürlich. Das Holz brennt und übergibt die Speisen die erzeugte Wärme durch die Flamme, durch den Kontakt mit dem feuerfesten Boden (Wärmeleitung) und dank dem Luftwirbel, der innerhalb der Kuppel erzeugt wird (Konvektion).

Die Flamme des Holzofens kann sehr hohe Temperaturen erreichen, höhere als die Temperaturen, die ein normaler Ofen für den Hausgebrauch erreichen kann. Dank der hohen Wärme werden die Garzeit verkürzt, die Speisen ausgezeichnet gekocht und die Nährwerte bewahrt.



ALFA

ALFA

5 MINUTI



Die Aroma des Holzes

Das Holz wird oft als Brennstoff unterbewertet. Es hat einen hohen Brennwert, der höher als fast alle andere Brennstoffe ist, die normalerweise für den Hausgebrauch oder den gewerblichen Bereich verwendet werden. Es gibt verschiedene Arten von Brennholz. Es sollte nicht nur der Preis sondern auch, und hauptsächlich, Heizwert und Brenndauer darüber entscheiden, welche Holzarten sich jeweils besser eignen. Viele Holzarten erzeugen wenig Wärme und entwickeln viel Glut: Sie sind unbedingt zu vermeiden.

Normalerweise wird für Kochen Zwecke Eichen- oder Buchenholz verwendet.

Am besten sollte man beiden Holzarten kombinieren und das Eichenholz benutzen, um den Ofen auf Temperatur zu bringen, und das Buchenholz, um weiterzubacken.



Eiche

Eichenholz ist ideal für die Anzündung des Feuers. Mit wenigen Holzscheiten kann man in kurzer Zeit ein schönes Flammenbild entwickeln. Danach ist es nötig anderen Holzarten zu brennen, denn die Eiche kann nicht sehr hohe Temperaturen erreichen.



Buche

Buche ist wahrscheinlich das Brennholz par excellence. Sie lässt sich schnell entzünden, erreicht schnell hohe Temperaturen und bildet wenig Asche und Ruß. Das einzige Problem ist die Schwierigkeit den Ofen auf Temperatur zu bringen.



Kirschholz

Kirschholz ist geeignet für die Anzündung des Feuers dennoch hat den Nachteil, dass Funkenflug vorkommen, die in die Speisen spritzen.



Weißbuche

Aufgrund des Preis Leistungs-Verhältnisses ist die Weißbuche vielleicht das ideale Holz. Weißbuche lässt sich schnell entzünden, bildet wenige Asche und erreicht sehr hohe Temperaturen.



ALFA

BRIO

Die praktische von Gas

In Italien, wie in den meisten Mittelmeerländern, besteht noch immer eine starke Verbindung zu holzbefeuerten Pizzaöfen, vor allem wenn es um die neapolitanische Pizza geht. Seit einigen Jahren ist zudem ein Trend zu beobachten, dass mehr und mehr zu Lösungen übergegangen wird, die gleich mehrere Befeuerungsarten ermöglichen.

Die praktische Handhabung, die immer häufiger mit Spitzentechnologie ausgestatteten Modelle, die leistungsfähigen Sicherheitssysteme und die leichte Beweglichkeit sind nur einige der Merkmale, die immer mehr Verbraucher dazu veranlassen, gegenüber den traditionellen holzbefeuerten Modellen einen gasbetriebenen Pizzaofen zu bevorzugen.

Die Funktionsweise der beiden Ofentypen ist vergleichbar, wobei der Unterschied in der Art der Hitzezufuhr, die bei gasbetriebenen Modellen durch einen Brenner im Inneren des Garraums, der mit Butan- oder Methangas betrieben werden kann, bewerkstelligt wird, liegt.

Der Backvorgang von Pizza ist mit dem eines Holzbackofen durchaus vergleichbar, wobei folgendes grundsätzlich für beide Ofentypen gilt: Wärmeübertragung, Wärmestrahlung, Konvektion.



Flüssiggas - Flasche

Flüssiggas liegt gewöhnlich dampfförmig vor und ist ein Gemisch aus Butan und Propan. Durch Änderung von Druck und Temperatur kann es in einen flüssigen Zustand gebracht werden und dadurch leichter transportiert werden. **Der Heizwert von Flüssiggas (12,80 kWh/m³ oder 12.000 kcal/kg) ermöglicht zudem einen hohen Brennwert.**

- Es hat einen hohen Heizwert sowie eine hohe Heizleistung.
- In Zweitwohnungen in den Bergen ist es eine erzwungene, aber bequeme Wahl.
- Die Verbrennung dieses Gases ist umweltfreundlich.
- Der Ofen kann leicht versetzt werden, da die Flasche nicht an einen Wandanschluss gebunden ist, sondern dem Ofen "folgen" kann, indem sie z.B. im Sockel untergebracht wird.

Methan - Haushaltsnetz



METHAN ist gasförmig und kann nicht wie Flüssiggas verflüssigt werden. **Sein Heizwert beträgt 9,54 KWh/m³, sein Brennwert ist geringer als der von Flüssiggas, weshalb es günstiger ist.**

- Der einfache Zugang zu Methangas über städtische Netze macht es zum gängigsten System für die Beheizung von Häusern und die Warmwasserbereitung.
- Ein Flaschenwechsel ist nicht erforderlich, da der Netzstrom kontinuierlich besteht.

Der Ofen von ALFA wird gewöhnlich in LPG-Form geliefert (Flüssiggas), kann aber durch Austausch der Brennerdüse leicht auf Erdgas umgerüstet werden.

Garmethoden im Pizzaofen



Auf dem stein

Das Garen auf dem Stein ist die echte Einzigartigkeit des Holzofens. Mit dem Holzofen ist es möglich das Essen direkt auf dem feuerfesten Stein zu kochen und wohlriechende und feine Speisen zu zubereiten.



In backblech

Diese Zubereitungsmethode, die häufig verwendet wird, erhöht das Volumen von Lebensmitteln und erleichtert das Aufgehen. Denken Sie zum Beispiel an die Pizza. Wenn die klassische runde, weiche und dünne Pizza in einem Backblech gebackt wird, wird sie dick und bekommt einen knusprigen Boden. Das liegt an dem Gären: Der Teig wird direkt auf Metall statt auf dem Schamotteboden gebacken.



In folie

Nach dieser Zubereitungsart werden Lebensmittel in Pflanzenpapier oder Alufolie verpackt (in den Tropenländern verwendet man Blätter von Pflanzen). Zudem sind Speisen, die in der Aromahülle gegart werden, leicht und gut bekömmlich, denn es wird in aller Regel kein zusätzliches Fett hinzugegeben. Außerdem bleiben das Aroma und die Feuchtigkeit erhalten und sind die Speisen wohlschmeckend und zart.



Auf der glut

Beim Garen mit Glut verwendet man glühenden Holz. Dank dieser Zubereitungsart, die seit Jahrhunderten in der ganzen Welt bekannt ist, kann man sehr hohe Temperaturen erreichen und vielfältige Speisen zubereiten je nachdem, wo und wie die Glut in Bezug auf die Lebensmittel gestellt wird. Kann man direk, indirek oder in den Aschen garen.



Im teigmantel

Diese Zubereitungsmethode ist ähnlich wie das Garen im Folie, statt Folie verwendet man aber Brot-, Pizza- und Mürbteig oder Lehm und Salz. Die bekannteste Methode ist die mit Salz, weil sie einfach und schnell umzusetzen ist. Garen im Teigmantel ist ideal vor allem für Fisch, der dank seiner Haut, die Zartheit bewahrt ohne einen übertriebenen Geschmack zu bekommen.



ALFA

ALFA

ALFA

Unverzichtbare Werkzeuge



Pizzaschaufel

Die Pizzaschaufel wird zum Backen von Pizzen verwendet. Sie hat einen Aluminiumkopf und ist gelocht, damit überschüssiges Mehl abfallen kann. Die Schaufel wird zum Backen von roher Pizza verwendet.



Pizzaschieber

Der Edstahlschieber ist zum Backen von Pizzen erforderlich. So können die Pizzen während des Backens gedreht und leicht aus dem Ofen genommen werden.



Bürste

Die Bürste mit Messingborsten dient zum Reinigen der Backfläche und um Rückstände vom vorherigen Backvorgang zu entfernen.



Kohleschieber

Der Kohleschieber wird benötigt, um das Feuer im Holzofen zu versetzen. Bei Gasmodellen ist dies nicht erforderlich.



Die Zutaten

Im Lauf der Zeit lernt man Rohstoffe auszusuchen.

Wenn die verwendeten Produkte von ausgezeichneter Qualität sind, muss man den Teig nicht so lange kneten und kann man Zeit und Arbeit sparen. Dank der hohen Temperaturen bewahrt der Holzofen die Frische und den echten Geschmack der Lebensmittel. Wenn die Lebensmittel schnell gekocht werden, bleiben sie knusprig und bewahren das ganze Aroma.

Die Nährstoffe, vor allem die im Gemüse, sind wertvoller wenn die Lebensmittel roh oder nur kurz gekocht sind.



Die Hauptmehlsorten

Mehl ist das Erzeugnis, das durch das Mahlen von Getreide gewonnen wird.

“Weichweizenmehl” oder einfach “Mehl” ist das Erzeugnis, das durch Mahlen und anschließendes Sieben gewonnen wird, indem Weichweizen von Fremdstoffen und Verunreinigungen befreit wird.

Das direkt aus der Vermahlung von Weichweizen gewonnene, von Fremdstoffen und Verunreinigungen befreite Produkt wird als “Weizenvollkornmehl” bezeichnet.

Weichweizenmehle dürfen nur in den Sorten “405”, “550”, “812”, “1050” und “Vollkorn (1600)” hergestellt werden und müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

TYP und Bezeichnung	Maximale Luftfeuchtigkeit %	% auf Trockenmasse		
		Asche		Protein (N x 5.7)
		min	max	min
Farina 00	14.50	-	0.55	9.0
Farina 0	14.50	-	0.65	11.0
Farina 1	14.50	-	0.80	12.0
Farina 2	14.50	-	0.95	12.0
Vollkornmehl	14.50	1.30	1.70	12.0



Bedeutung des Wassers

Wenn man von Zutaten spricht, denkt man oft ans Wasser nicht. Für einen gelungenen Teig ist es eigentlich von entscheidender Bedeutung das richtige Wasser zu verwenden. Das Wasser sollte bestimmten Eigenschaften haben, die vor allem seinen Säuregrad und seine Härte betreffen. Säuregrad: Der Säuregrad wird durch den pH-Wert ausgedrückt. Ein pH-Wert von sieben gilt als „neutral“, d.h. weder als alkalisch noch als sauer. Man empfiehlt neutrales Wasser.

Die Wasserhärte ist abhängig vom Gehalt an Salzen im Wasser. Es wird weiches Wasser mit einer Härte von 5°dH empfohlen. Härter Wasser verlangsamt das Aufgehen. Wenn man den Teig kentet, hat die verwendete Menge von Wasser einen Einfluss auf die Zubereitung: Zu viel Wasser macht den Teig matschig und klebrig und beschleunigt übermäßig den Aufgehensprozess.

Andererseits macht zu wenig Wasser den Teig trocken und verursacht den Wasserentzug. Der richtige Prozentsatz von Wasser ist abhängig von der Kraft des Mehls, von der verwendeten Weizensorte und vom gewünschten Teig. Generell braucht man aber ca. 60%.



Hefe und Aufgehen

Hefen sind eine Gruppe von pilzlichen Organismen, die aus einer einzigen Sorte von eukaryotischen Zelle bestehen. Die Hefen können ellipsenförmig oder kreisförmig sein. Mehr als tausend verschiedene Hefesorten wurden festgelegt aber die Hefe, die meistens im Teig verwendet wird, ist die Weinhefe. Die Weinhefe wird seit tausenden Jahren vom Menschen zur Herstellung von Wein, Brot und Bier genutzt. Natürliche Hefe: sie besteht aus einer Mischung von Mehl und Wasser, die von Mikroorganismen spontan kontaminiert wird, die in der Rohstoffe, in der Luft, in der Umwelt allseits vorkommen.

Als Produkt dieses metabolischen Prozesses entstehen Milchsäure, Essigsäure, Wasser, Kohlendioxid und sekundäre Metaboliten. Diese saure Masse wird in Fachjargon „Hefe“ genannt, weil sie an der Zunahme der gegorenen Masse durch die Erzeugung von Gas mitwirkt. Sie bringt am Enderzeugnis einige positive Ergebnisse wie hohe Verdaulichkeit und Lagerfähigkeit. Trockenhefe: Die Hefe wird durch die Entziehung von Wasser getrocknet, um eine sehr lange Haltbarkeit zu 108 garantieren. Der Wassergehalt von Trockenhefe liegt daher vor der Verwendung bei nur acht Prozent und die Hefezellen sind dadurch inaktiv. Damit sie im Teig arbeiten können muss die Hefe in lauwarmes Wasser (35°-38°C) eingerührt werden. Es werden verschiedene Hefesorten verkauft: Bierhefe, Hefewürfel, Trockenhefe und Istanthehe.

Es gibt dann das chemische Aufgehen: Man verwendet Medien, die beim Wärme des Garens Gase entwickeln. Die üblichen dafür verwendeten Verbindungen sind Natriumhydrogencarbonat, Kaliumcarbonat, Hirschhornsalz, Zitronensäure und Weinsäure. Bei dem „physischen“ Aufgehen kommt hingegen die Luft in den Teig hinein wie beim Schlagen, Drücken oder Mischen. Einige Beispiele dieses Prozesses sind Schlagsahne und Torrone. Bei Teige mit langer Reifung ist es nicht nötig die Trockenhefe ins Wasser aufzulösen.



Techniken zu kneten

Wenn man die Zutaten mischt, sind auch die Bewegung der Armen nicht zufällig.

Beim Kneten von Brotteig ist es wichtig, die richtige Mischung der Zutaten und die Entwicklung des Glutennetzwerk zu garantieren. Perfekt ist die Verwendung einer Knetmaschine, die dank ihres Spiralknethakens den Teig luftig, weich und elastisch macht. Mit Hilfe einer Maschine verringert sich die körperliche Belastung und kann man gleichzeitig andere Tätigkeiten ausführen. Beim Kneten per Hand, wenn alle Zutaten gut gemischt sind, ist der Teig von außen nach innen zu knete.

Wenn man richtig kneten will, benötigt man 10/12 Minuten damit alle Zutaten gut gemischt sind. Es ist wichtig ein Gefühl für den Teig und seine Struktur zu entwickeln, um zu erkennen, wann sollte man mit dem Kneten aufhören. Das lernt man aber mit Erfahrung. Bei Überkneten kann das vorher entwickelte Glutennetzwerk beschädigt werden.

*Schauen wir uns 3 verschiedene Knettechniken an:
von Hand, ohne Kneten und mit Mixer.*



Kneten von Hand

- Geben Sie das Mehl in eine Schüssel. Sie können auch ein Nudelbrett verwenden aber die Schüssel ist praktischer!
- Lösen Sie die Hefe in 550 ml Wasser und das Salz in die restliche 50 ml auf.
- Gießen Sie die aufgelöste Hefe langsam zu dem Mehl und kneten Sie von Hand bis alles gut gemischt ist.
- Jetzt können Sie auch das aufgelöste Salz dazugeben und weiter kneten.
- Fügen Sie das Öl hinzu und kneten Sie weiter, bis es komplett vom Teig absorbiert wird.
- Geben Sie dann den Teig auf das Nudelbrett.
- Lassen Sie den Teig 12-16 Stunden ruhen, anschließend formen Sie den Teig zu Kugeln je etwa 250 g und lassen Sie sie noch 4 Stunden stehen.

Tipps für die Handbewegungen beim Kneten:

- In der Schüssel müssen Sie den Teig mit der Händen abwechselnd von unten nach oben kneten und kräftig nach innen drücken.
- Auf dem Nudelbrett müssen Sie den Teig von oben nach unten kneten und nach vorne drücken.



No-Knead-Teig

Bei der No-Knead-Methode wird der Teig nicht minutenlang in der Küchenmaschine oder von Hand geknetet.

Es ist ausreichend die Zutaten zu vermengen, dann stehen zu lassen und anschließend den Teig mehrmals zu falten (übereinanderschlagen). Das Kneten dient ja dazu, dass sich das Klebergerüst bilden kann und sich Glutenstränge entwickeln. Dies ist wichtig für die nötige Teigstabilität und das Teigvolumen. Bei der No-Knead- Methode passiert dies durch die Falten und die lange Gehzeit. Während der Teig ruht, bilden sich ganz von alleine die Glutenstränge.

Unterschiede zwischen dem von Hand gekneteten Teig und dem No-Knead-Teig:

- Der von Hand geknetete Teig wird in weniger Schritte als der No-Knead-Teig hergestellt
- Bei der No-Knead-Methode muss der Teig nicht aufwendig geknetet werden.
- Der von Hand geknetete Teig ist wahrscheinlich einfacher für die Amateure.

Zubereitung:

1. Gießen Sie das Wasser in eine Plastikschüssel (am besten mit Decke) und lösen Sie die Hefe darin auf
2. Geben Sie das Mehl dazu und mischen Sie mit einer Gabel
3. Hinterher fügen Sie das Salz hinzu
4. Geben Sie auch das Öl hinzu und mischen Sie weiter mit der Gabel
5. Lassen Sie den Teig eine halbe Stunde in der verschlossenen Schüssel ruhen und anschließend falten Sie den Teig mehrmals.
6. Geben Sie dann den Teig auf den Tisch, schlagen Sie ihn zweimal übereinander und dann das restliche Drittel in der anderen Richtung darüber. Falten Sie nochmals wie zuvor. Anschließend geben Sie den Teig in die Schüssel hinein, verschließen Sie sie und lassen Sie den Teig noch eine halbe Stunde gehen.
7. Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel und falten Sie ihn nochmals wie unter Punkt 6 beschrieben.
8. Falten Sie den Teig weiter (noch 2-3 Mal) wie zuvor, bis der Teig glatt ist und nicht mehr klebt. Lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank gut verschlossen ruhen.
9. Nach ca. 12 Stunden teilen Sie den Teig in zwei Stücke, falten Sie beide Stücke und dann lassen Sie sie in zwei rechteckige Behälter mit hohen Rändern und Decke bei Raumtemperatur gehen.
10. Fetten Sie zwei Backbleche mit Öl ein, legen Sie den Teig darauf, streichen Sie ihn glatt und schließlich schieben Sie die zwei Bleche in den Ofen.

Tipps:

- Punkt 10: Sie können den Teig auch auf einem Nudelbrett ausrollen und danach ihn auf ein Backblech legen.
- Die Falten dient dazu, dass das Aufgehen des Teiges beginnt und sich das Klebergerüst bilden kann
- Der Teig ist sehr hydratiert daher befeuchten Sie ihre Hände mit Wasser, um den Teig zu kneten
- Sie können auch das Nudelbrett mit etwas Mehl bestäuben, damit der Teig nicht daran kleben bleibt. Aber verwenden Sie nicht zu viel Mehl, weil es das Gleichgewicht der anderen Zutaten stören könnte.





Teig mit einer professionellen Knetmaschine

- Das Mehl in die Rührschüssel geben.
- Auf der ersten Stufe arbeiten und das Mehl 1 Minute lang mit Sauerstoff anreichern, während die Hefe hineingegeben wird.
- Den Timer mit der gewünschten Zeit von 10 bis 16, maximal 18 Minuten einstellen.
- Die Maschine auf erster Stufe starten und 80 % der gesamten Wassermenge des Rezepts hinzugeben.
- Sobald sich das Glutennetz gebildet hat und das Mehl das gesamte Wasser aufgenommen hat, das Salz mit etwas Wasser hinzufügen, damit sich die Salzkristalle besser auflösen.
- Sobald das Salz aufgesaugt ist, auf die zweite Stufe schalten und das restliche Wasser hinzufügen.
- Sobald das gesamte Wasser aufgesaugt ist, das Öl hinzufügen und den Teig verarbeiten.



Teig mit einer Haushaltsknetmaschine

- Das Mehl in die Schüssel der Knetmaschine geben.
- Die erste Geschwindigkeitsstufe einstellen und das Mehl 1 Minute lang mit Sauerstoff anreichern und die Hefe hinzufügen.
- Die Maschine mit der ersten Geschwindigkeitsstufe starten und 80 % der gesamten Wassermenge des Rezepts hinzugeben.
- Sobald der Teig beginnt, das Glutengeflecht zu bilden und die Knetmaschine belastet, sofort Wasser hinzufügen, um die Maschine nicht zu sehr zu beanspruchen.
- Sobald sich das Glutengeflecht gebildet und das Mehl das gesamte Wasser aufgenommen hat, das Salz mit etwas Wasser hinzufügen, damit sich die Salzkristalle besser auflösen.
- Sobald das Salz aufgenommen wurde, die zweite Geschwindigkeitsstufe einstellen und das restliche Wasser hinzugeben.
- Sobald das gesamte Wasser aufgenommen ist, das Öl hinzufügen und in den Teig einarbeiten.

Anzünden des Holzofens



Der Holzhaufen

Wir erstellen einen kleinen Holzhaufen, indem wir Holanzünder, kleine Holzscheite und etwas größere Holzscheite übereinander legen. Die Verwendung des Scheitholzalters erhöht die Luftzirkulation und verbessert somit die Verbrennung des Holzes.



Zündung und Aufheizen

Wir zünden die Holzscheite unten an und lassen sie Feuer fangen. Sobald eine gute Flamme besteht, fügen wir nach und nach mehr Holz hinzu und schließen den Ofen, um die Temperatur zu erhöhen. Damit keine Wärme verloren geht, sollte nun die Tür geschlossen werden.



Das Feuer versetzen

Mit Hilfe der Kohlezange schieben wir das Feuer auf eine Seite. Es wird empfohlen, das Feuer auf die dem Pyrometer gegenüberliegende Seite zu schieben, gewöhnlich nach links.



Reinigung des Kochfeldes

Wir reinigen die feuerfeste Oberfläche mit der Bürste. Die Aufheizphase des Ofens findet bei geschlossener Tür statt und dauert in der Regel je nach Größe des Ofens, Häufigkeit der Nutzung und Umgebungsbedingungen zwischen 30 und 40 Minuten.

Zündung des Gasofens



Gas öffnen

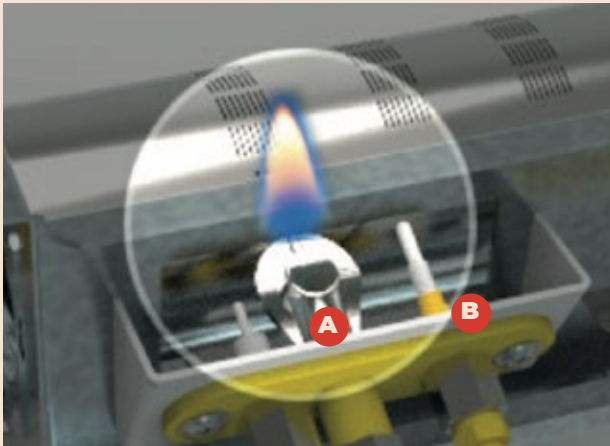
Wir prüfen das Vorhandensein von Gas und öffnen die Flasche oder den Hahn, der den Ofen mit dem System verbindet. Bevor das Gas geöffnet wird, sollte auf jeden Fall die korrekte Installation des Systems geprüft werden.



Zündung der Pilotflamme

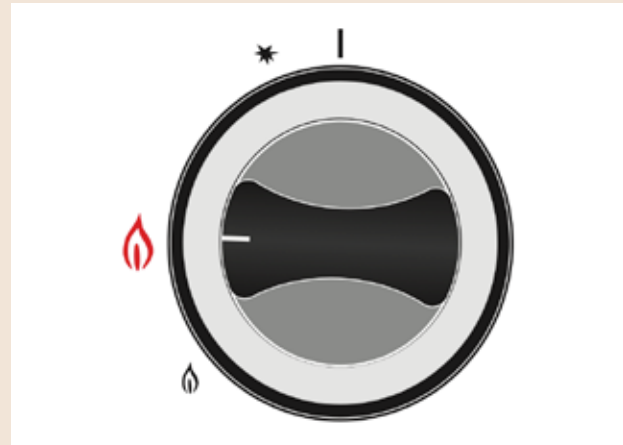
Um die Pilotflamme zu zünden, den Dehknopf drücken und zum Zündsymbol (A) drehen. Den Brennerknopf gedrückt halten und gleichzeitig die Zündungstaste (B) drücken, um die Pilotflamme zu zünden.

HINWEIS: Die Zündung der Pilotflamme kann beim ersten Mal oder nach dem Erkalten aufgrund von Luft in der Zuleitung mehrere Versuche erfordern.



Das Thermoelement

Sobald die Zündflamme (C) entzündet ist, erscheint eine kleine Flamme. Danach kann der Zündknopf losgelassen werden, der Brennerknopf muss jedoch einige Sekunden lang gedrückt gehalten werden. Dadurch wird sichergestellt, dass das Thermoelement (D) heiß genug ist, damit die Zündflamme weiterbrennt.



Zündung des Brenners

Rilasciare la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo più grande. Il bruciatore del forno è ora a fiamma alta e puoi iniziare a preriscaldare il forno.



Die Temperatur der feuerfesten Fläche des ALFA-Ofens kontrollieren.

Nachdem der Ofen eingeschaltet wurde, warten, bis er die Temperatur erreicht hat, die für die Zubereitung der vorgesehenen Speisen erforderlich ist. *Bitte beachten Sie, dass es ratsam ist, um die Aufheizzeit zu beschleunigen, eine offene Flamme zu haben und die Tür geschlossen zu halten.*

Es gibt zwei Möglichkeiten, um die Temperatur im Ofen zu messen:

1. das Pyrometer an der Vorderseite des Ofens kontrollieren
2. die Temperatur der feuerfesten Fläche mit einem Laserthermometer messen.

Erstere ist sicherlich die schnellste und einfachste, aber sie können Fehler gemacht werden. Das Pyrometer am Ofen misst nämlich die Temperatur der Luft im Inneren des Ofens und nicht die des Kochfeldes. Die Lufttemperatur ändert sich schnell und es besteht daher die Gefahr, dass eine Temperatur erfasst wird, die über die Zeit nicht konstant ist.

Mit einem Laserthermometer werden hingegen die Temperatur der Kochfläche und somit die Wärmeabgabe der feuerfesten Flächen gemessen. Diese Messung ist viel präziser und ermöglicht es, eine konstante Temperatur zu messen.

In der nebenstehenden Tabelle haben wir einige der wichtigsten Zubereitungen und die empfohlene Temperatur zusammengestellt.

LEBENSMITTEL	TEMPERATUR °C
Braten	250-300
Süßspeisen	180-230
Brot	250-300
Nudelauflauf	200-250
Gebackener Fisch	300-350
Pizza	370-430
Spanferkel	250-300
Gemüse	150-200



Pizzateig

Die gesamte Gehzeit für diese Art von Teig beträgt 24 Stunden. Nach den ersten 12 Stunden im Kühlschrank nehmen wir den Teig heraus, formen ihn zu Teigkugeln und legen sie für weitere 5/6 Stunden in den Kühlschrank zurück. In den verbleibenden Stunden wird das Aufgehen außerhalb des Kühlschranks abgeschlossen. Für die zweite Aufgehphase muss immer die Außentemperatur berücksichtigt werden. Im Sommer werden mehr Stunden im Kühlschrank benötigt, während die Laibe im Winter auch länger außerhalb des Kühlschranks bleiben können. Daher sind die 12 Stunden der zweiten Aufgehphase je nach Außentemperatur variabel.

Zutaten

- 200 g Mehl Typ "812"
- 800 g Mehl Typ "405"
- 600 ml Wasser
- 3 g gefriergetrocknete Hefe
- 20 g Salz
- 20 ml Öl

Die beiden Mehle in einer Schüssel mischen und die gefriergetrocknete Hefe hinzufügen. Die Mischung an der Luft aufgehen lassen.

Das Wasser langsam hinzufügen, kneten, bis der Teig das Wasser aufnimmt. Das Salz und zuletzt das Öl hinzugeben.

Auf dem Nudelbrett fertig kneten.

Den Teig in einen Behälter geben und 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Mit dem Teigausstecher Teigkugeln von jeweils etwa 225 g formen. Die Laibe formen und für weitere 5-6 Stunden in den Kühlschrank stellen, weitere 5-6 Stunden außerhalb des Kühlschranks gehen lassen.



ALCONTEN
SEMPRE
SEMIL
C
PRE
GUS
SEMIL
ACCONTI

Belag und Garzeit

Wenn wir unserer Pizza einen Belag hinzufügen, müssen wir die Temperaturen entsprechend anpassen. Beispielsweise ist es etwas anderes, wenn es sich um Bratwurst handelt, sollte diese oben auf den Mozzarella gelegt werden, denn wenn sie von anderen Zutaten bedeckt ist, kann sie nicht in 2 Minuten garen.

Bei Lebensmitteln, die länger garen müssen, empfiehlt es sich, die Ofentemperatur zu senken, um ein langsames Garen zu ermöglichen, oder die Lebensmittel vorzugaren. Wenn wir eine Pizza zum Beispiel mit Gemüse zubereiten möchten, können wir dieses zunächst im Ofen garen und dann die Pizza damit belegen. Hier sind die von unseren Kursteilnehmern der ALFA ACADEMY beliebtesten Beläge.

Die klassische **Pizza Margherita** war schon immer die Königin der Pizzen: San Marzano-Tomaten, die von Hand zerquetscht werden, wie es früher üblich war, frisches Basilikum, Fior di Latte-Mozzarella, grob geschnitten und im Kühlschrank abtropfen lassen. Ein Spritzer natives Olivenöl extra.

Die beliebteste Pizza in unseren Kursen ist eindeutig die **Gricia**, hierzu benötigen sie: Fein geschnittener Speck (nicht transparent), geriebener Pecorino Romano, Pfeffer und Fior di Latte-Mozzarella. Die Pizza mit Speck und einer Prise Pecorino-Käse würzen, Pfeffer und etwas Mozzarella hinzufügen. Mit etwas Öl beträufeln, ab in den Ofen. Beim Herausnehmen mit Pecorino-Käse und Pfeffer bestreuen. Etwas abgeriebene Limettenschale passt ausgezeichnet.

Eine weitere beliebte Variante ist die **Pizza Chef**, für welche die folgenden Zutaten benötigt werden: Artischockencreme, Speck, Fior di Latte-Mozzarella, geräucherter Provola-Käse und schließlich Zitrone. Den Pizzateller mit einer Schicht Artischockencreme bestreichen, den Speck, ein paar Stücke Provola-Käse und den Mozzarella darauf geben und backen. Beim Herausnehmen ein wenig Zitronenschale auf die dampfende Pizza reiben.



alfaorni.com