

ピザ窯の使い方

ピザ窯は火で直接焼くのではなく、「余熱」で焼いていきます。そのため、①いかに温めるか、②どれだけ“熾き火”を作れるかがポイントです。

■窯を温める →とにかくたくさん熾き火を作る！

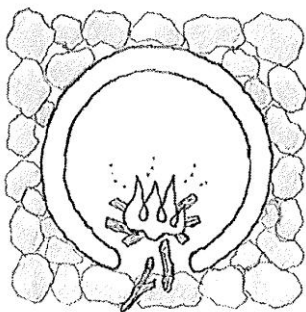
- ▶ピザ窯は指導前に薪の準備をし、火を着けるだけにしておく。
 - ・説明が終わってから火を着けるくらいで丁度良い。あまり早く着けると薪がもったいない。
- ▶窯の入り口で薪を組み着火。ある程度火が落ち着いたら奥に押し込む。
 - ・左まわりで入れると対流が起きやすい。
- ▶“熾き火”がたくさんできるよう、とにかく最初にたくさん薪を入れる。(太めの薪も)
- ▶窯全体が温まるよう、奥へ奥へ薪を移動。
- ▶ドーム内の天上のすすが取れ、白っぽくなると Good。(黒いのは不完全燃焼)

■焼く

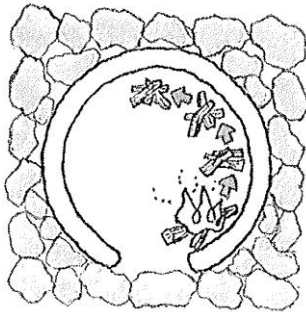
- ▶中の火を全部片側に寄せスペースを作り、ぬらしたモップで焼き床をふきとる。
 - ・バットは最大3枚入り。うまくローテーションさせながらまんべんなく焼く。
- ▶窯の扉は完全に閉じるのではなく、酸素が通るよう少しは開けておく。
- ▶班の数が多い時は時間がかかり次第に温度が下がってくるので、様子を見て薪を足す。
- ▶団体が少ないときは灰を全部かき出し余熱で焼く。バットが5枚入り、3ローテーションくらいできる。
 - ・その場合は、熱が逃げないように扉をしっかり閉じる。
- ▶生地の下面が焦げるようなら、一度生地を取り出し、ぬらしたモップで焼き床をふいて温度を下げる。

■後片付け

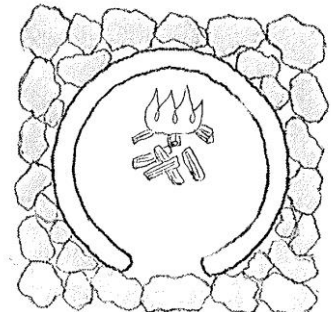
- ▶灰を全部かき出す
- ▶モップで焼き台をきれいに拭く
- ▶モップをきれいに洗う



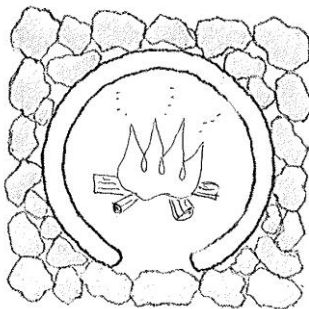
窯の入り口で火をつける



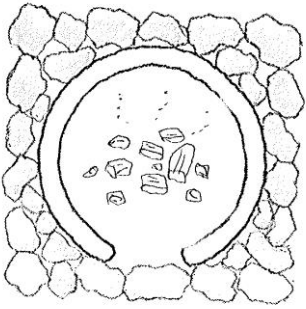
新しい薪を置く位置を
少しずつ奥にずらしていく
(左まわりで入れる)



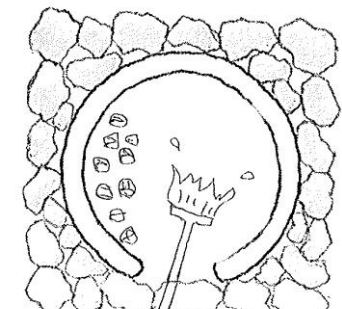
火が真ん中の奥にきたら
まきでたくさんほうりこみ
窯全体に火がいきわたるようにする



火を中ほど大きく燃やす



熾き火が「たくさん」できて
天井のすすがとれたら
準備完了！



熾き火を片側によせ、焼き床を
ぬらしたモップでふきとる。