

美味しいピザを焼くための3ヶ条

- 1 炭はたっぷり使う
炎の出やすい安価な BBQ 用の炭が最適！
- 2 何度も炭を触らない
最初は炭が赤くなるまで触らずに待ち、少しずつ炭を足しましょう
- 3 ウチワなどであおがない
空気の流れを妨げないようにしましょう



ピザが1分半で焼けるのが理想！

2分以上かかる場合は炭を足してください。

1分半で焼いたピザは生地を水分を保っているので

外はサクサク・中はモチモチの理想的な食感に仕上がります。

石窯プチドーム

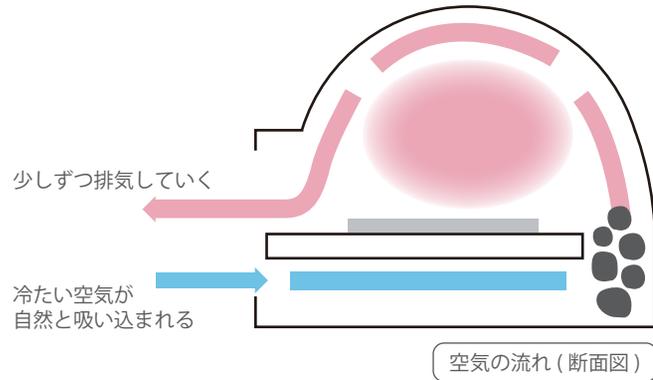
保存版

火おこしのコツ



プチドームの構造

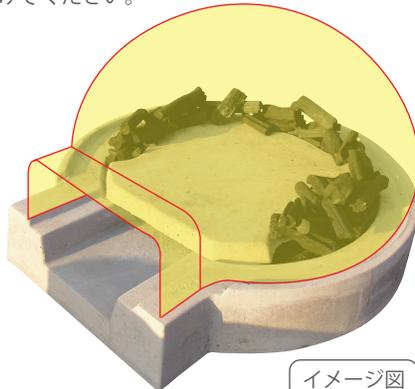
プチドームは炭の勢いが上がれば
下段から冷たい空気を自然に取り入れます。
取り入れられた空気は中板を包み込むように上へと
のぼっていきドーム内で対流しながら少
しずつ排気していきます。



炭の置き方

炎を消さないように、炭を積み上げていきます。
炭がしっかり赤くなるまで触らずに待ってください。
隣接した炭の熱が伝わって燃えていきます。
炭の勢いが上がれば下段から空気を取り込み、さらに温度が上がっていきます
写真のようになるまで、少しずつ炭を足し続けてください。

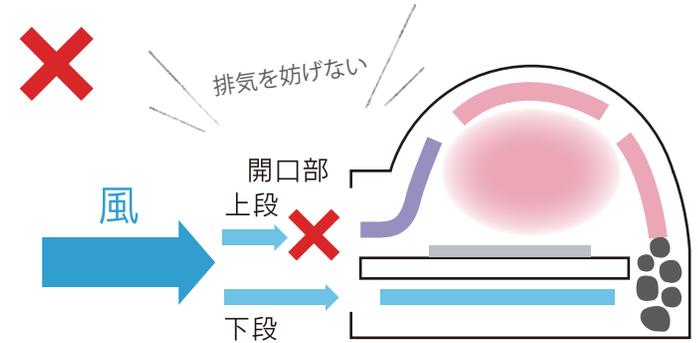
この状態になるまで2時間くらいかかります
低温の間にお肉やグラタンを焼くのも good !



重要ポイント!

窯の開口部に向かって風が吹いていると、
上段の排気を妨げてしまい、不完全燃焼をおこします。
炭の勢いを弱め、窯の温度が上がらなくなります。

ウチワなどであおぐのは NG です



開口部に向かって風が吹いている場合は
下段のみにかぜが通るように、上段部分に風よけの工夫をしてみてください。

