

Baka pizza i din egen PIZZAUGN

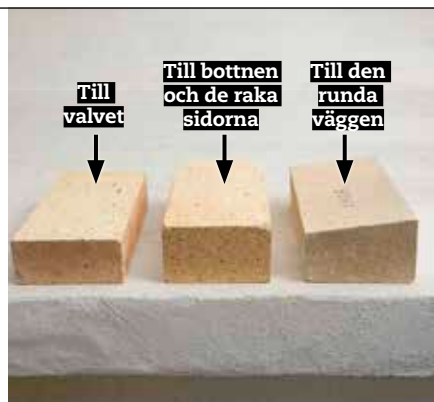
Den läckra doften av nybakad pizza sprider sig från stenugnen på terrassen medan familjen samlas. Visst låter det frestande och härligt? Bygg då denna genuina stenugn som skapar värme och trivsel även när pizzorna har ätits.



Förberedelser

När du har ordnat ett starkt och hållbart fast underlag är det dags att förbereda för murning av stenugnen. Den ska muras av eldfast tegel eftersom temperaturen kan komma upp på 500 grader när du eldar hårt i den. Du ska också använda eldfast bruk och det är dyrare än vanligt bruk. Å andra sidan är det enklare att arbeta med.

Det är helt klart en fördel att göra en mall i ugnens storlek som du kan vöerföra till underlaget. Då blir det lättare att rita både invändiga och utvändiga mått vilka är till stor hjälp när du murar.



1 Du behöver eldfast tegel i tre storlekar. De största vågräta stenarna är tegel i standardstorlek till botten och de raka sidorna. De minsta vågräta stenarna är till valvet och de fasade används till väggen och gör det lätt att mura välvningen



2 Pizzaugnen byggs på ett starkt underlag. Se till att underlaget är helt plant eftersom ugnen muras på det.

Gör Det Själv



SVÅRIGHETSGRAD:

Om du aldrig har murat så är uppgiften medelsvår, och du ska kapa tegelstenar med stor precision.

TIDSÅTGÅNG:

Räkna med minst två långa arbetsdagar. Du kommer att behöva en medhjälpare.

PRISBILD:

Cirka 4 500–5 000 kr.



Pizzan ska vara varm och nybakad, så när du tar med pizza hem smakar den inte lika gott som på pizzerian. Varför inte baka pizzan själv? I en genuin stenugn som ger världens sprödaste botten och läckraste bakning! Och stenugnen ska förstå stå på terrassen. Här visar vi i samarbete med en erfaren ugnbyggare hur ugnen byggs. En av hemligheterna med den goda pizzan är att den bakas vid 350–400 grader. Det klarar vår ugn. Så vi säger "buon appetito" – smaklig måltid!

VIKTIGT

Bygg upp ett stabilt och starkt underlag till ugnen. Här har det gjutits av betong som armerats med nät, men det finns andra metoder. Det viktigaste är att det är plant och starkt eftersom ugnen väger flera hundra kilo.



3 Gör en mall som du kan rita ugnen efter. Mallens storlek ska motsvara ugnens invändiga mått som här är 90 cm i diameter. På mallen monteras en pinne i ett gångjärn. Den används för att mäta avstånd och stötta stenar.



4 Överför ugnens form från mallen till underlaget. Dra ett streck längs mallens utsida. Den raka delen som sitter på cirkeln anger ugnens öppning och det utvändiga måttet på öppningen.



5 Håll en halv sten mot mallen och dra ett streck på utsidan av stenen. Nu har du markerat den utvändiga diametern. Flytta stenen runt mallen och markera. Det är lättare att mura när du har både invändig och utvändig form på underlaget.

Börja med botten

Precis som med allt annat börjar vi nerifrån och här är det ugnens botten. Den består av låga eldfasta stenar och en granitskiva. De yttersta stenarna på botten kapas så att de följer det streck du har ritat på underlaget. Men tänk på att det är det utvändiga måttet du ska följa eftersom sidorna muras upp på botten!

Det är viktigt att botten är alldeles plan så kolla fortlöpande medan du murar (med eldfast bruk).

Du tvingas skära och kapa många tegelstenar när du bygger denna stenugn och eldfast tegel är hårt. Du behöver en våtskärare och en sådan kan hyras för cirka 300 kr per dygn.



1 Lagg granitskivan på plats. Det är den som markerar ugnens öppning. När den ligger som den ska vet du också var de flesta tegelstenarna ska muras fast. Vänta med att mura fast granitskivan.



VIKTIGT

Ugnen ska torka långsamt. Det är mycket viktigt att bruket i ugnen får torka långsamt för annars finns risk för sprickbildning. Lägg en presenning över ugnen så att den får torka minst en vecka före första upptändning.

TIPS

Första upptändning görs med ett par tidningssidor. Nästa dag använder du flera tidningssidor och dagen därpå ännu flera och kanske några pinnar osv. Efter en vecka kan du elda på normalt sätt i ugnen.



Mura upp sidorna



1 Lägg mallen på botten så att du kan markera var du ska placera de första stenarna i väggarna. Stenarna i den första raden kapas och sågas av snett så att kanten följer mallen.



2 Sätt fast avståndspinnen på botten. Skruva loss den från mallen och fäst den mitt på botten med en skruv. Den är till stor hjälp som avståndsmätare och stöd för stenarna när de muras.



3 Mura nu fast de första stenarna. Använd hela och raka stenar vid öppningen. Till resten av cirkeln används halva stenar som har sågats sneda längs kanterna. Vrid pinnen och kolla att stenarna ligger an mot den hela vägen runt.



4 Ta bort överflödigt bruk med en fuktig svamp innan bruket torkar. Det är viktigt att vara noga med att torka rent redan från början för det blir svårare ju fler stenar du har murat fast.



När sidorna muras upp ska stenarna vändas med den smala sidan inåt så att ugnen får samma form som en igloo.

Avståndspinnen är en list på 45 cm (= radien i den cirkel som utgör ugnens invändiga mått). Den kan vridas runt med hjälp av ett gångjärn.

DETTA HAR ANVÄNTS

Material

- Eldfast tegel, typ 1C (250 x 115 x 50 mm), 60 till botten, 80 till väggen
- Eldfast bruk, 15 liter
- Edfast betong, 5 liter
- Granitskiva
- Kycklingnät
- Superwool, 25 mm
- Cement och sand
- Skorsten + spjäll

Dessutom:

- Plywood och trä till mallar
- Avståndspinne, gångjärn och kilar

Specialverktyg

- Våtskärare

Valv och skorsten

Öppningen in till ugnen ska ha två raka sidor och taket ska vara välvat.

Valvet byggs upp med hjälp av en mall av trä. Mallen placeras i öppningen på ett par kilar för att den ska vara lätt att ta bort efteråt.

Valvet muras av stenar som ställs på sidorna och stötts av mallen medan bruket torkar. I valvet ska det finnas en öppning så att en skorstensring kan muras fast.

Mot slutet av arbetet tvingas du gjuta fast stenarna eftersom det inte går att mura. Fyll på betong och tryck fast bitar av stenar som passar i storlek. Hur det går till framgår av bilderna.

Mallen ställs på kilar, två på varje sida. Då blir det lättare att ta bort den när bruket har härdat.



1 Sätt en mall i öppningen så att tegelstenarna har något att vila på medan bruket härdar. Här börjar valvet vid tredje stenraden. Mallen stöttar de stenar som utgör tak över öppningen.



2 Fortsätt murningen med rad efter rad. Använd avståndspinnen som stöd när du har lagt en tegelsten på plats. Det är lätt att arbeta med det eldfasta bruket och det torkar snabbt så stenarna sitter fast redan efter 10-15 sekunder.



Pressa ner lite eldfast betong runt skorstensringen. Bara lite tills den sitter fast.

3 Montera skorstensringen. Den placeras vid öppningen där det görs ett urtag för den. Lägg en kartongskiva under urtaget så att den eldfasta betongen inte faller ner på botten. Pressa ner betongen noga runt ringen.



4 Såga bort en bit från skorstenen på den sida som vänder in mot ugnens centrum – innan du murar fast den. Genom att en bit har sågats bort letar sig röken lättare ut från elden.



Nu går det inte att mura flera rader så nu fortsätter vi med att gjuta.

5 Mura fast följande rader så tätt intill skorstenen som möjligt. Glöm inte bort att använda avståndspinnen.



Använd rejåla lister och regler för att hålla fast pappen.

6 Sätt fast papp under hålet upptill så att du kan hålla eldfast betong i hålet och gjuta fast de sista tegelstenarna. Den tjocka pappen, t.ex. en flyttkartong, ska stötts så att den sitter fast. Använd hellre en stödpinne för mycket.



Till de sista raderna används tredjedelar och fjärdedelar av stenarna.

7 Fyll hålet till hälften med eldfast betong och sätt stenar i betongen. Kapa och såga stenarna så att de passar i storlek. Fördela betongen överallt och packa den så bra som möjligt.



8 Täpp igen hålet upptill när de sista stenarna har satts på plats. Släta till ytan så att ugnen får iglooform. Fyll också på mer eldfast betong runt skorstenen vid öppningen och släta till ytan.

Isolering av ugnen

När ugnen har murats klar ska den isoleras och med tanke på temperaturen använder vi en specialisolering som kallas Superwool, som ibland felaktigt kallas keramisk ull. Utanpå isoleringen läggs ett kyckling- eller hönsnät. Det håller isoleringen på plats och används samtidigt för att få betongen att fästa när den läggs på plats.

Ugnen putsas i två omgångar med en betongliknande blandning. Betongen behöver inte vara eldfast för nu har vi lagt isolering. Betongen slätas ut så fint som möjligt och därefter får den torka. Vi täcker den med en presenning i minst en vecka innan första upptändningen.



1 Ugnen isoleras med Superwool och den hålls på plats av ett kyckling- eller hönsnät. Tack vare nätet går det sedan lätt att lägga på två lager betong som puts på ugnens utsida.



2 Första putsningen med det rätt grova putsbruket. Det består av 1 del cement och 3 delar grus (0–8 mm) som blandas med vatten. Bruket fördelas med putsbräda nerifrån och upp i långa drag.



3 Bruket ska arbetas in rejält i nätet för att det ska sitta fast ordentligt. Det första skiktet är cirka 2 cm tjockt. Det andra skiktet kan inte läggas på förrän tre–fem timmar efter att det första skiktet las på.



4 En kant blir en snygg avslutning på betongen. Genom att ställa en stålbräda på högkant 2 cm från kanten och sedan pressa ner bruket med slevan får vi en snygg och stark avslutning.



Här har ugnen putsats en gång med det grova bruket och man anar den färdiga formen.

Så här använder du ugnen

Det är klokt att förse skorstenspipan med ett spjäll får då blir det lättare att **styra röken och elden**. Det är också smart att ha en lucka av något slag, t.ex. en järnplåt på ett par beslag med ett handtag eller ett par stående stenar, så att du kan minska lufttillförseln till elden och på så sätt sörja för att lågorna inte blir för stora.

När du ska baka pizza tänder du eld i ugnen **en halvtimme** innan du ska sätta in

pizzan. Använd helst rätt små vedklampar eftersom de brinner bättre och **då blir ugnen snabbare varm**. Lämna inte elden och se till att den inte slocknas. Ugnen har rätt temperatur när det svarta sotet i ugnen bränns av och försvinner. Nu kan **glöden borstas ut åt sidorna** och pizzan sättas in.

När pizzan är klar kan du stänga luckan så håller ugnen sig varm i många timmar – lagom för att baka ett par bröd.