



SVÅRIGHETSGRAD

Ugnen får gärna se rustik ut, så utöver placeringen av de eldfasta stenarna är murningsarbetet inte så svårt.

LÄTT

SVÅRT



TIDSÅTGÅNG

En vecka – eller längre med längre torktider.



PRIS

10.000 kronor.



Äkta italienska pizzor kräver mer värme än vad köksugnen kan erbjuda. Lösningen är att själv bygga en pizzaugn. **Ugnen är gjord för hög värme med eldfasta stenar och är välisolerad så att den håller värmen** för pizza efter pizza.

Bygg en lyxig pizzaugn

Fundament och mur

Din pizzaugn blir inte någon lättviktare, så den måste stå stadigt. Om du inte redan har en bra betongplatta där den kan stå, så bör du först bygga ett gediget fundament som ugnen kan stå på.

1. Om du ändå har en betongblandare så kan du fundera på att gjuta en betongplatta så att området runt ugnen blir snyggt och lätt att hålla rent.

2. Underdet som din pizzaugn ska stå på kan du bygga av lecablock eller liknande. Den ska klarar av ugnen, men förutom det kan du utforma den som du vill. T ex med plats för ved eller hyllor för pizzaredskap. Gör den så att du får en arbetshöjd på ugnen som passar dig. Öppningens exakta höjd kan du justera när du gör botten på ugnen.



Gjut ugnens bottenplatta

Vi börjar med att gjuta en välisolerad botten till ugnen. Du ska anpassa höjden till att det ska ligga ett lager eldfast tegelsten ovanpå – det blir undersidan inne i själva ugnen.

1. Kapa en skiva lika stor som ugnens undersida och se till att den stöttas ordentligt. Använd sten eller regler. Du kan också skruva fast en regel på insidan av din mur som skivan kan ligga på och skruva den fast i. Skruva nerifrån så att du kan ta bort skivan igen.

2. Du ska göra en mall som är cirka 5 cm tjock som utgör en springa för att sopa ner aska i. Bredden på ovasidan motsvarar tre eldfasta tegelstenar bredvid varandra. Om den är smalare där nere kan du enklare få upp den när betongen har härdnat och springan bildar en tratt.

3. Du ska nu göra en kant till din form så hög som du vill ha den. Kom ihåg att det ska ligga ett lager eldfasta stenar ovanpå. Ca 25 cm ger en bra botten med plats för isolering. Gör nu distansklossar och lägg på armeringsnät, distanser och ett armeringsnät till. På detta läggs isolering som inte ska gå ända ut mot sidorna. Lägg ett armeringsnät till överst.

4. Ta bort det översta nätet och isoleringen så du kan hålla på första lagret betong. Betong och sand blandas i förhållande 1:3. Använd en bräda för att trycka ända ut i kanter och hörn och få luft ur betongen. Lägg tillbaka isoleringen, sedan mer betong, armeringsnätet och betong upp till kanten. Jämna till med en bräda. Låt betongen härdna ett par dagar.





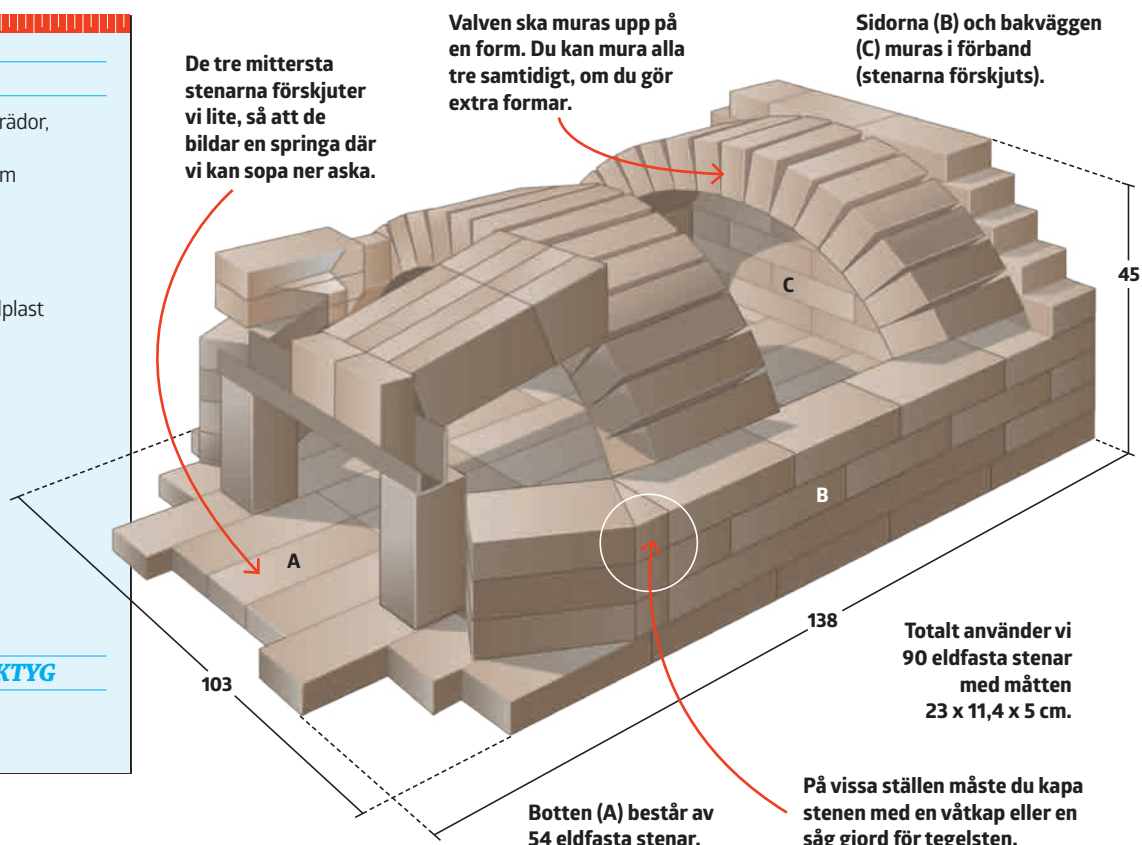
MATERIAL

- Tryckimpregnerade bräder, t ex 22 x 95 mm
- Reglar, t ex 45 x 70 mm
- Skruvar, 4 x 30 mm
- Betong
- Sand
- Armeringsnät
- Isolering, 100 mm cellplast
- Lecablock
- Lecakulor
- Plywoodsivor
- Eldfast tegelsten
- Eldfast bruk
- Folie för isolering på tegelsten
- Vinkelprofil
- Multiplattor
- Reglar, 45 x 95 mm
- Taksivor
- Puts till yttermuren



SPECIALVERKTYG

- Våtkap
- Eventuellt blandare



Bygg själva ugnen

Ugnen muras vi upp av eldfasta stenar och eldfast bruk. Ugnen ska kunna klara hög värme utan att spricka, så här det är värt att lägga pengar på rätt material. Vi låter ramen från gjutningen sitta eftersom den ska användas när vi senare ska gjuta utanpå stenarna. Ugnens sidor är tre stenar höga och totalt åtta stenar hög.

1. Mura stenarna till bakväggen och sidorna.

Se till att lägga dem i förband, så att de ligger förskjutna med cirka en halv sten.

2. För att öppningen inte ska bli för bred

ska vi lägga de främsta stenarna på sidoväggarna på snedden. Hitta den storlek på öppningen som du vill ha – du ska kunna få in och ut din pizzaspade utan problem. Här behöver du kapa lite. Prova dig fram så att du får önskad storlek på öppningen. Kapa en vinkel som avslutning på långsidan, så att de stenar som ligger snett får en yta att ligga mot.

3. När du har byggt upp sidorna och kollat

så att allt passar, ska alltihop plockas ner igen. Du kan dock nöja dig med att ta bort de yttersta stenarna i botten och låta resten ligga. Alla stenar ska läggas i blöt så att de kan suga åt sig vatten. Det gör att betongen fäster bättre. Lagg därefter stenarna på plats igen.





4. Bygg ramen högre medan dina stenar ligger i blöt. Då blir du redo att gjuta på höjden. Lägg också lite armeringsnät längs de två långsidorna och upp på bakväggen.

5. När du har byggt på höjden och lagt stenarna på plats igen, kan du börja gjuta. Åter igen är det viktigt att trycka betongen ända ut i hörnen. Lägg också betong på bakväggen.

6. Gör din form att mura valven på medan betongen torkar. Se ritningen. Gör formen så att det finns plats för 15 stenar. Formen görs av två plywoodskivor med distansklossar mellan så att stenarna får något att vila på. Sätt upp formen så att valvets början kommer i höjd med ovankanten på långsidorna. Lägg stenarna ovanpå.

Du måste använda eldfast bruk eftersom vanligt bruk inte tål så mycket värme som ugnen kommer att generera. Det är viktigt att du trycker det så långt ner mellan stenarna som möjligt, men samtidigt ska den sida på stenarna som vilar på formen ligga ända intill grannstenen. När du har gjort det första valvet ska det torka. Du kan också göra ytterligare en eller två mallar formar, om du vill att det ska gå snabbare.

8. När alla tre valven har torkat och du kan ta bort formen är det dags att göra själva öppningen. Vi använder en bit vinkelprofil av stål som vi lägger rakt över öppningen. Här kan sedan tegelstenar ställas på högkant. Det kan läggas två stenar på längden, varefter du avslutar med snedlagda stenar upp till valvet. För att förbereda för skorstenen gjuter vi en helt plan yta som den kan stå på.

9. Nu gäller det att täppa igen alla sprickor och håll med eldfast bruk, så att allt blir tätt. Den enda öppning som återstår är där pizzan ska in i ugnen. Din pizzaugn borde invändigt helst se ut så här någonting vid den här tidpunkten i processen.



Utvändig gjutning

Nu ska vi göra plats för en skorsten och isolera ugnen utvändigt, så att den kan hålla värmen även om vi skulle bli sugna på nybakad pizza mitt i vintern. Det är också en av hemligheterna bakom pizzasuccé, att ugnen kan hålla den höga värmen ända tills den sista pizzan är färdiggräddad.

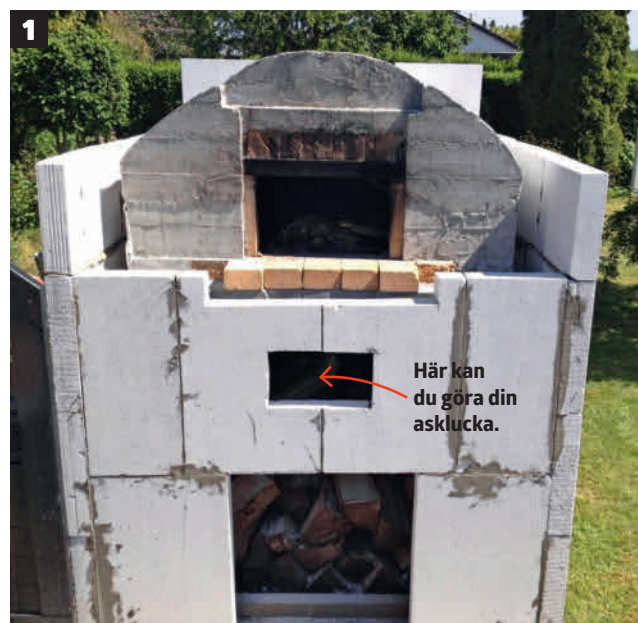
1. Du ska bygga upp en ram framför

där du gör plats så att du kan bygga en skorsten där senare.

2. Därefter ska du lägga isolerande folie

över tegelstenarna så att värmen reflekteras tillbaka i ugnen. Ovanpå ska det läggas ett armeringsnät som ska böjas lite så att det gör en fin båge över ugnen. Då slipper du stötta upp ytterligare.

3. Blanda betong med lecakulor för att få en bättre isoleringsförmåga. Blandningen får inte vara för torr och inte för tunn. Lägg betongen på din tegelstensugn – även här är det viktigt att du trycker ut den i alla hörn. Slåta nu till betongen till en snygg valvform. Därefter ska det få torka.



Bygge av yttermuren

Vi bygger yttermuren av multiplattor av lättbetong som vi sågar till efter behov. Till sist kan vi putsa ugnen snygg. Du ska göra ugnens öppning av eldfasta stenar – öppningen bestämmer var dina multiplattor ska placeras. Öppningen kommer att synas i den putsade muren, så var noggrann vid utförandet.

1. Bygg upp din yttermur som på bilden. Vi sågar ut så det finns plats för öppningens botten och gör också ett hål. Här kan vi placera en skyffel, där du kan skrapa ner aska genom den springa som vi gjorde tidigare.

2. Sätt den främsta delen av yttermuren så den kommer i nivå med de eldfasta stenarna som ska sitta runt öppningen. Nu ska vi göra en snygg valvformad öppning, eftersom det är den man mest lägger märke till. Gör en form som tål de 9 stenarna medan det eldfasta bruket hårdar.



3. Vi bygger upp sidorna och kapar så att plattorna passar. Du ska också göra en liten skorsten på den avsats som vi har gjutit över öppningen.

4. På framsidan fluktar skorstenen lodrätt med ugnens framsida.

5. De översta multiplattorna fram och bak kapas snett så att de passar med där vi ska placera våra takskivor. Du gör takstolar av några helt vanliga 45 x 95 mm regler.

6. Vi sågar ut i takstolarna och plattorna så att vi kan lägga bärläkt på längden som takskivorna kan fästas i.

7. Här har vi valt att använda takskivor som vi hade liggande. Det är så klart upp till dig vilket slags tak du använder. Det kunde också ha varit trä med takpapp eller någon annan lösning.

8. Nu kan du avsluta med att putsa alla väggarna. Ugnen är egentligen redo för den första pizzan nu; resten är bara för att avsluta och göra slutresultatet finare. För att ge vår pizzaugn en lite rustik look använder vi puts som innehåller glasfibertrådar. Men du kan välja den puts som du själv tycker passar bäst.