



Denna enkla ugn blir lätt 300 grader varm och ger spröda kanter på pizzerian.

Gör Det Själv

SVÅRIGHETSGRAD

Denna ugn är superenkel att göra. Det går att utveckla den, men det är inte nödvändigt för funktionen.

LÄTT SVÅRT

TIDSÅTGÅNG

En förmiddag.

PRIS

0-1.000 kronor

DEN ENKLA

Gör en enkel **liten pizzaugn av överblivet material** från trädgården. En ugn som den här är klar på en förmiddag och kräver inte mycket material. Det är en bra idé att köpa en eldfast sten som kan tåla eldens värme – och så ska du akta dig för granit, flinta och sandsten. Har du koll på det så är det bara att sätta i gång.

Så här byggs ugnen

Den här enkla pizzaugnen måste nödvändigtvis inte hålla många säsonger. Det betyder att du inte måste fokusera speciellt mycket på ugnens utseende och finish. Du ska däremot försöka göra den så tät som möjligt för att få ut så mycket värme som möjligt ur den. Ugnen kan muras upp med eldfast bruk eller bara med helt vanligt murbruk. Ett annat alternativ är att sätta stenarna så tätt som möjligt för att till sist täcka över hela ugnen med jord. Läs vidare här och se vårt förslag på en enkel, billig och rolig återvinningsugn.



1 Börja med att gräva bort 5 cm där ugnen ska stå. Ugnen kan mycket väl göras högre, men det kräver att du gjuter en bottenplatta och att du gör ett stadigt fundament till den förhållandevis tunga ugnen.



2 Fyll hålet med sättgrus, stenmjöl eller liknande och jämna till det. Lägg därefter en betongplatta som kan bilda ugnens botten.



3 **Det första skiftet läggs ut** så att fogarna mellan stenarna blir någorlunda lika breda. Det är inte viktigt att det blir exakt. Försök att få det att passa med hela stenar, så att du måste kapa så lite som möjligt.



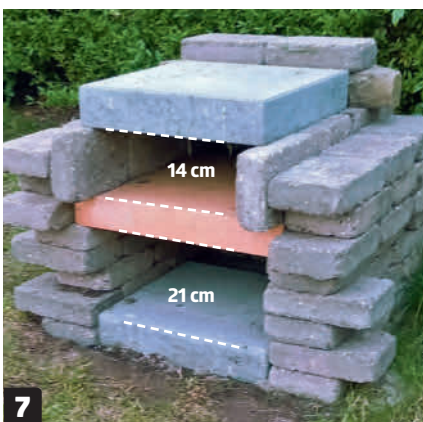
4 **Stapla 3-4 skift sten ovanpå varandra.** Se till att det blir rakt, och kom ihåg att varje skift skal förskjutas, så att stenarna ligger stadigt i förband.



5 **Markera stenarna löpande** när ugnen provbyggs. Det gör det mycket enklare om den sedan ska tas ner och muras upp.



6 **Den eldfasta stenen läggs på.** Mellan ugnens bakre vägg och den eldfasta stenen görs ett mellanrum på ca 10 cm som bildar en kanal mellan de två kamrarna.



7 **Ytterligare två lager sten läggs** ovanpå den eldfasta stenen, innan du avslutar med ännu en betongplatta. Den övre kammaren är omkring 30 % mindre än den nedre.



8 **Låt ugnen stå som den är** och fyll otät-heter med bruk. Du kan också plocka ner den för att mura upp den. Det finns också en möjlighet att täcka över hela ugnen med jord för att tätta den.

Betongplatta

Du kan t ex bygga ugnen av gammalt tegel, marksten eller kantblock.

Betongplatta

En eldfast sten på 46 x 46 cm

Den kalla luften dras in nederst i ugnen, där den värms upp av elden. Den varma luften fortsätter sedan uppåt till den övre kammaren där pizzan bakas.

MATERIAL

- Ca 60 st marksten
- Betongplattor, 40 x 40 cm
- 1 eldfast sten, 46 x 46 x 6,5 cm
- 15 l sättgrus

SPECIALVERKTYG

- Vinkelslip med diamantkapskiva.