

Für jeden Anlaß den richtigen Holzbackofen
Verleih-Öfen in verschiedenen Größen, für unterschiedliche Ansprüche.



Aufbau und Funktion eines Holzbackofens mit Schamotteauskleidung

Alle Heindl Holzbacköfen sind aus eigener Herstellung und werden direkt mit Holz beheizt. Der Feuerraum ist mit Schamottesteinen ausgekleidet, nach außen isoliert und mit einer wetterfesten Haube aus Edelstahl oder Kupfer ummantelt. Die Öfen sind fest auf einem Anhänger montiert, nur das Modell Doris wird im Kofferraum transportiert.



Zur Ausstattung aller Verleihöfen gehört ein Thermometer, eine Pizzaschaufel und ein Pizzawender.

Die Holzbacköfen werden ausschließlich mit naturbelassenem, trockenem Brennholz beheizt und zeichnen sich vor allem durch eine schnelle Aufheizzeit bei geringem Holzverbrauch aus.

Im Innenraum ist sowohl der Boden, als auch das Gewölbe mit Schamotte ausgekleidet, dadurch wird ein Höchstmaß an Strahlungswärme an das Backgut abgegeben.

Die Isolierungsschicht verhindert ein schnelles Auskühlen.

Im Holzbackofen wird die benötigte Wärme zunächst durch das Holzfeuer den Schamottesteinen zugeführt und später durch Strahlungswärme wieder an das Backgut abgegeben.

Anders als beim Grillen, wo das Grillgut durch direkte Wärmeübertragung von der Glut gegart wird.

Die gewünschte Temperatur wird durch die Holzmenge bestimmt.

Die Aufheizzeit richtet sich nach der Masse der Schamotteauskleidung, die bei den verschiedenen Modellen unterschiedlich ist.

Es muss ca. 1-3 Stunden vorgeheizt werden, um die Betriebstemperatur und eine gleichmäßige Wärmeverteilung in den Steinen zu erreichen.

Der Ofen ist ausschließlich zur Zubereitung von Speisen gedacht und darf nicht als Heizung verwendet werden.

Der Gebrauch des Ofens in geschlossenen Räumen ist nicht erlaubt und kann lebensgefährlich sein.

Einsatzmöglichkeiten der verschiedenen Modelle

Die Modelle Doris und Tom sind hauptsächlich zum Backen von Pizza oder Flammkuchen geeignet. Sie haben keine Zu- und Abluftregelung. Die Backraumöffnung beträgt B/H: ca. 32 bzw. 34 x 16 cm



Das Modell Birgit verfügt über eine kleine Backraumöffnung für Pizzabetrieb und eine große Öffnungsklappe zur Zubereitung von verschiedenen Speisen z.B. max. 5 Gastrobratwannen G1/1 (53 x 32,5 cm) für Braten oder Zutaten oder für eine große Bratwanne z.B. bei ganzem Spanferkel



Das Modell Langer Heinrich besitzt eine große Backraumöffnung mit herausnehmbarer Innentür (kleine Backraumöffnung) für den Pizzadauerbetrieb. Der Ofen verfügt außerdem über eine Zu- und Abluftregelung. Die Zubereitung verschiedener Gerichte gleichzeitig ist möglich, für z.B. max. 4 Gastrobratwannen G1/1 (53 x 32,5 cm)



Anwendung: Pizzabacken im Dauerbetrieb

Für die Zubereitung von Pizza oder Flammkuchen ist eine kurze Backzeit bei hohen Temperaturen (350°C) nötig.

Die Temperatur durch Nachheizen bei ca. 300 bis 350°C halten.

Schieben Sie die Glut immer auf die rechte Seite der Backfläche, um das Thermometer vor zu starker Erhitzung zu schützen.

Beim Modell Langer Heinrich kann die Innere Backtür entfernt werden.



Anwendung: Braten / Backen

Die Modelle Birgit und Langer Heinrich eignen sich zur Zubereitung von Schmorgerichten und Braten aller Art, aber auch für verschiedene Zutaten und zum Backen von Brot oder Kuchen. Mit der Holzmenge regeln Sie die Temperatur. Je nach Backgut 160 – 270 °C. Bitte beachten Sie, dass das kalte Backgut eine gewisse Wärmemenge verbraucht. Wählen Sie die anfängliche Temperatur also immer etwas höher als die eigentlich gewünschte Backtemperatur. Wie hoch, hängt von der Backgutmenge, der Backguttemperatur und dem Ofenmodell ab.

Temperaturabfall bei 2 kg kaltem Backgut: Ca. 20 °C

Temperaturabfall bei 5 kg kaltem Backgut: Ca. 50 °C

Sollte die Temperatur nach dem Einbringen des Backguts zu stark abfallen, kann zunächst die Garzeit verlängert werden. Reicht dies nicht, kann zum Ende der Garzeit mit einer geringen Menge Holz nachgeheizt werden, um z.B. eine stärkere Krustenbildung zu erreichen.

Wenn Sie offene Bratwannen verwenden, den Braten zunächst mit Alufolie abdecken.

Auch im Bräter mit geschlossenem Deckel bekommt der Braten eine leckere Kruste.



Brennstoffwahl

Der Backofen wird ausschließlich mit naturbelassenem, trockenem Brennholz beheizt. Als Brennstoff für den Ofen läßt sich jede Art von Brennholz verwenden, wie z. B. Birke, Buche, Ulme, Esche, Nadelbaumholz und Obstbaumholz. Manche Holzarten (z. B. Eiche, Nußbaum, Robinie und Ruster) enthalten Gerbsäuren, die beim Abbrand giftige Gase entwickeln und daher nicht für den Nahrungsmiteleinsatz geeignet sind. Wir raten deshalb von der Verwendung dieser Holzarten ab. Verwenden Sie unter keinen Umständen verleimtes, hochdruckimprägniertes oder lackiertes Holz, auch keine Spanplatten oder Abfallholz mit Nägeln oder dergleichen. Bei der Verbrennung dieser Stoffe werden gesundheitsschädliche Stoffe freigesetzt. Das Holz muss in jedem Fall getrocknet sein. Ein Wassergehalt von unter 20% ist erforderlich! Bei feuchtem Holz ist die Verbrennung unzureichend und es bilden sich Ruß und Teerablagerungen, außerdem kann die Nachbarschaft durch Rauch belästigt werden.



Anzünder

Wir empfehlen als Anzündhilfe Würfel aus Nadelholz oder Holzspähne. Verwenden Sie kein Papier und keinesfalls Brandbeschleuniger!



Geeignetes Kochgeschirr

Das verwendete Geschirr sollte für Temperaturen über 250°C geeignet sein. Keine Gefäße mit Antihafbeschichtung oder Kunststoffteilen benutzen. Bei Glasgefäßen besteht die Gefahr des Zerspringens, bei zu starken Temperaturschwankungen. Verwenden Sie am besten emailliertes Geschirr, z. B. Gänsebräter, oder Bratwannen. Es können aber auch Guß oder Gastro-Edelstahlggeschirr verwendet werden. **ACHTUNG:** Bei der Verwendung von Edelstahlggeschirr können durch die hohen Temperaturen Verformungen des Bodens und Verfärbungen an der Oberfläche auftreten! Verwenden Sie also besser keine Geräte, die Sie später wieder auf ihren Herdplatten benutzen möchten! Wenn Sie offene Bratwannen verwenden, den Braten zunächst mit Alufolie abdecken. Erst zum Ende der Backzeit Folie entfernen um die Krustenbildung zu verbessern. Auch im Bräter mit geschlossenem Deckel bekommt der Braten eine leckere Kruste.

Aufheizzeit

Die Aufheizzeit richtet sich nach der Masse der Schamotteauskleidung. Der Ofen muss, je nach Modell, ca. 1-3 Stunden vorgeheizt werden, um seine Betriebstemperatur und eine gleichmäßige Wärmeverteilung in den Steinen zu erreichen. Die gewünschte Temperatur wird durch die Holzmenge bestimmt.

	Aufheizzeit	Temperaturabfall / Stunde bei geschlossenem Ofen ohne Backgut:
Modell Doris	mind. 1 Std.	
Modell Tom	mind. 2 Std.	
Modell langer Heinrich	mind. 2 Std.	z.B. ca. 20°C / h
Modell Birgit	mind. 3 Std.	z.B. ca. 15°C / h

Bitte warten Sie vor dem Einbringen des Backguts weitere 15 bis 30 Min. um eine gleichmäßige Wärmeverteilung in den Schamottesteinen zu ermöglichen.



Nachheizen

Sollte die Temperatur nicht bis zum Ende der benötigten Backzeit halten, können Sie mit einer kleinen Menge Holz nachheizen. Vorsicht ! Bei offener Flamme können die Speisen leicht verbrennen!

Überhitzung

Sollten Sie den Ofen versehentlich über die gewünschte Temperatur aufgeheizt haben, bitte folgendermaßen vorgehen:

Öffnen Sie die Backraumtür vollständig

Schieben Sie die Restglut mittels des Ascheschiebers in den Aschebehälter.

Gegebenenfalls Aschebehälter entfernen

ACHTUNG: Schutzhandschuhe tragen!

Brandgefahr durch Glut, heißen Aschebehälter und Funkenflug beachten!

Lassen Sie den Ofen abkühlen bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.

WICHTIG! Keinesfalls den Backraum mit kaltem Wasser abschrecken!

Schamottesteine können sonst reißen!

Holzverbrauch

Der Ofen ist sehr holzsparend!

Zum Pizzabacken benötigen sie ca. 2 Kisten Holz pro Abend bzw. 4 Kisten pro Tag.

Nach dem Anheizen muss mit nur 1-2 Holzscheiten gleichzeitig, die gewünschte Temperatur gehalten werden.

Bitte vermeiden Sie eine Überhitzung des Backraums, durch möglichst genaue Holzmengenzufuhr, da der Ofen nur schwer abgekühlt werden kann, falls er überheizt wird, sollte es dennoch passieren siehe Überhitzung.

Versuchen Sie keinesfalls den Ofen mit Wasser abzukühlen, da dadurch die Schamottesteine reißen.

Bei der Zubereitung von Speisen im geschlossenen Ofen richtet sich der Holzverbrauch nach der Größe des verwendeten Ofens, nach der benötigten Temperatur und der Menge des Backguts.

Der Ofen wird nur zu Beginn beheizt, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Es empfiehlt sich die erforderliche Holzmenge für die gewünschte Temperatur abzuwiegen.

Für die Zubereitung von x kg Fleisch im Modell Langer Heinrich ca. x kg.

Für die Zubereitung von x kg Fleisch im Modell Birgit ca. x kg. ca. 12 Scheite.

	Modell Birgit:	Modell Langer Heinrich:
Holzverbrauch für 150°C:	ca. 4,0 kg	
Holzverbrauch für 250°C:	ca. 6,0 kg	ca. 4,5 kg
Holzverbrauch für 350°C:	ca.10,0 kg	ca. 6,5 kg

Das Anheizen für alle Modelle zum Pizzabacken

Sie benötigen ca. 2,5 kg kleines Anzündholz (ca. 2 x 2 cm und 25-35 cm lang)
Schichten Sie es abwechselnd quer und gerade ca. 30 cm hinter der Backraumöffnung
möglichst auf der rechten Seite, mit Abstand zum Temperaturfühlers des Thermometers.
Zwischen der 2. und 3. Schicht wird der Anzünder so eingelegt, dass er später
angezündet werden kann. Holz ca. 20 cm hoch aufschichten und anschließend
entzünden.



Bitte beachten Sie, dass das Thermometer während der Aufheizzeit zunächst nur die
Abgastemperatur anzeigt. Diese kann durchaus bei 450 °C liegen, zeigt jedoch in diesem
Stadium noch nicht die tatsächliche Steintemperatur an. Erst nach dem weitgehenden
Abbrand des Anzündholzes wird die angezeigte Temperatur realistisch.
ACHTUNG: Bei Temperaturen über 500°C muss das Feuer weiter vom Thermometer
entfernt werden, da dieses sonst Schaden nimmt.



Ist das Feuer weitgehend abgebrannt, schieben Sie die Glut mit Hilfe des Pizzawenders
an die rechte Längstseite, so dass die Backfläche frei wird. Legen Sie nun 2-3 größere
Holzscheite nach und lassen das Holz bis fast zur Glut abbrennen. Anschließend heizen
sie so lange weiter bis die Temperatur des Ofens auf ca. 350 °C steigt.



Das Backraumgewölbe ist zunächst schwarz mit Ruß belegt, nach ca. 1-2 Stunden hat der
Backraum eine gleichmäßige Temperaturverteilung erreicht und das Gewölbe wird hell
Achten Sie nun darauf, dass das Feuer nicht ausgeht, aber nur mit einer kleinen Menge
Holz.



Um vor dem Backen die Backfläche zu reinigen, schieben Sie die verbleibende Glut und Asche mit dem Pizzawender zur Seite. Den feinen Staub können Sie einfach entfernen, indem Sie mit dem Pizzawender flach auf den Backraumboden klopfen. Dabei wird der Staub aufgewirbelt und zieht über das Rauchrohr ab.

Der Ofen ist nun bereit zum Pizzabacken!

**Anheizen für die Modelle Birgit und langer Heinrich
zur Zubereitung von Speisen im geschlossenen Backraum
Beachten Sie bitte die Holzmengenzufuhr und Aufheizzeit**

Die Modelle Birgit und Langer Heinrich eignen sich zur Zubereitung von Schmorgerichten und Braten aller Art, aber auch für verschiedene Beilagen, wie z. B. Kartoffel oder anderem Gemüse gleichzeitig und zum Backen von Brot oder Kuchen. Achten Sie jedoch auf die verschiedenen Garzeiten und die dafür benötigten Temperaturen. Wählen Sie geeignetes Geschirr.

Starten Sie zunächst wie beim Anheizen zum Pizzabacken.

Bei der Zubereitung von Speisen im geschlossenen Backraum benötigen Sie jedoch, eine niedrigere Backtemperatur.

Mit der Holzmenge regeln Sie die Temperatur. Je nach Backgut 160 – 270 °C
Bitte beachten Sie, dass das kalte Backgut eine gewisse Wärmemenge verbraucht.
Wählen Sie die anfängliche Temperatur also immer etwas höher als die eigentlich gewünschte Backtemperatur. Wie hoch, hängt von der Backgutmenge der Backguttemperatur und dem Ofenmodell ab.

Temperaturabfall bei 2 kg kaltem Backgut:	Ca. 20 °C
Temperaturabfall bei 5 kg kaltem Backgut:	Ca. 50 °C

Wiegen Sie die benötigte Holzmenge für die gewünschte Temperatur ab um ein Überheizen zu vermeiden. (Siehe Holzverbrauch)

Modell Birgit (Aufheizzeit mind. 3 Std.)

Die kleine Pizzaöffnung bleibt beim Anheizen und während des Abbrands geöffnet. Wenn beim Anheizvorgang zu wenig Zug für eine saubere Verbrennung erreicht wird, kann die große Backöffnung ebenfalls leicht geöffnet werden. Ist das Holz abgebrannt und die gewünschte Backtemperatur erreicht, kann die kleine Backöffnung geschlossen werden.

Modell langer Heinrich (Aufheizzeit mind. 2 Std.)

Beide Luftschieber sind zu Beginn des Anheizens geöffnet.

Ist das Holz abgebrannt und die gewünschte Temperatur erreicht, werden beide Luftschieber geschlossen.

Bitte warten Sie vor dem Einbringen des Backguts ca. 30 Min. um eine gleichmäßige Wärmeverteilung in den Schamottesteinen zu ermöglichen.

Um vor dem Backen die Backfläche zu reinigen, schieben Sie die verbleibende Glut und Asche mit dem Pizzawender entweder zur Seite, oder in den Aschekasten. Asche aus dem Ascheschub erst nach vollständiger Abkühlung entsorgen.

Den feinen Staub können Sie einfach entfernen, indem Sie mit dem Pizzawender flach auf den Ofenboden klopfen. Dabei wird der Staub aufgewirbelt und zieht über das Rauchrohr ab.