

ピザ

今年も薪ストーブの季節は終わりかけています。薪ストーブは、暖房目的以外にいろんな楽しみ方があります。鹿や猪の肉をぐつぐつと仕立てのシチューにワインを入れて一日中煮込んだりする等、楽しんでいます、定番になりつつあるのが薪ストーブによるピザ作りです



スパゲッティ等の鉄板を利用。パン生地にシャウエッセン、玉ねぎ、パセリ、チーズ、ケチャップ、オリーブオイル等をトッピング。3枚焼きます。



薪が「おき」状態になった頃を見計らって均します。



「おき」が均一になった所へ「五徳」をいれます。この時、平行になるよう高さを調整し、合わせて「おき」高さも調整します。



「取っ手」で鉄板を持ち上げストーブの中に入れます。



火傷をしないよう慎重に且つ素早く載せます。



ドアを締めて3分ぐらい待ちます。このストーブは表面温度が300度。中はおそらく400-500度位になっていると思います。



2-3分で焼きあがりますが、ライトでストーブの中の状態を観察し焼き頃は判断します。



出来上がり！残りの2枚を焼き上げ、本日のランチは「薪ピザ」となりました。

今、「窯づくり」に挑戦しています。ありきたりの「窯」ではなく移動式で「パン、ピザ、炭」が焼くことができる「3way窯」です。窯を構成する「レンガ」から自前で、山から採取した「赤土」でレンガを造っており、昨年末ようやく200個作り上げたところです。残り70-80個で予定の数量になりますが、農作業の合間に作っていますので「3way窯」完成は、道半ばというところです。今の所、このストーブがピザ焼きで大活躍しています