

窯作り13(火入れと試し焼き)

山里で「薪ストーブ」で暖を取りながら「囲炉裏」の炭火の光を見ていた時、「炭」を作ってみようか？
と思いつき、それならばパンやピザも出来る構造にしようと窯の構想を考え始めたのは2009年の秋頃でした。
苦節6年?! ようやく、窯もピザ・パン焼き部は完成! 感激の「火入れ」と「試し焼き」の報告です。



鉄扉を開けるとダンボールの型枠が見えます。



逸る気持ちを抑え、火入れの為、入り口を切り取ります。



火入れ直後ですが、思ったよりスムーズに火が全体へと回っていききました



およそ一時間でダンボールは全て焼き終わりました。ドーム部の崩れが心配でしたが目論見どおりでした



この日の夕食時間に合わせ「試し焼き」に挑戦。



ネットで購入したドイツ製の温度計。500度迄計測可能。



3人分のピザを焼きます。「試し焼き」で分かった事は一度4~500度ぐらいに上げてからの「逡減特性」のデータを取得する必要がある事です。



最初のピザは母に食べてもらいました。

この窯は、「炭」と「ピザ・パン」焼きを前提としています。今回「ドーム部」はほぼ完成しました。今後は、ドーム部の「温度逡減特性」のデータを取り、最適時間と最適温度を管理した上で焼く必要がある事が試し焼きで分かりました。この窯の「温度逡減特性」を知った上で、パン焼きにも挑戦したいと思います。ガレージ前では、毎年子供、孫が集まり、バーベキューを頻繁に実施していますが、「窯」が出来てそのデパートリも増え今後は楽しみです。

今後の計画ですが

- ①移動式と同時に外で使用しますので台座のキャスターに小屋追加製作する事
 - ②「炭焼き」部はまだ完成していない「煙突部」「出し入れ部」の構造について検討製作する事
- とまだまだこの窯の最終の姿になるのには後暫く掛かりそうです。