



## Pizza aus dem Holzbackofen



-Angebot in der Jugendbildungsstätte

Telefon +49 8041 7698-0  
Telefax +49 8041 7698-20  
info @ jugendsiedlung-hochland.de  
www. jugendsiedlung-hochland.de

Königsdorf, Jan. 2023

### Vorbereitung

Unsere Gäste melden Pizzabacken über den Rückmeldebogen frühzeitig (vor der Anreise) an. Der Holzbackofen ist für Gruppengrößen von 10 bis max. 30 Personen je Mahlzeit geeignet.

Gruppenbetreuer\*innen erhalten vor der Backaktion eine Einweisung in die Handhabung des Backofens und der Abläufe. Sie definieren die Zeit, wann die ersten Pizzen in den Ofen sollen, wir heizen den Holzbackofen dann mindestens 3 Stunden vorher ein.



### Backaktion - Zubereitung

In der Werkküche ist die „Pizzazubereitungsstraße“ aufgebaut. Mit frisch gewaschenen Händen drückt jede Person seinen Pizzateigling (aus der Kühlung der Pizzaschiere) in sein geöltes 20cm-Blech und belegt selbst mit Tomatensoße und weiteren vorbereiteten Lebensmitteln. Zum Abschluss sollte jeder Pizza individuell anhand erkennbar sein (z.B. Paprikagesicht o.ä.), damit man seine eigene Pizza erkennt.

### Backen

Nach Entfernen der Glut und der Asche wird der ca. 350-400 Grad heiße Ofen durch die ausgewiesenen Betreuer\*innen mit max. 15 Pizzen je Backgang beschickt und nach ca. 4-5 min. die ersten Pizzen entnommen. Weitere Backrunden können folgen; die Backzeit verlängert sich, je mehr die Temperatur sinkt (bei 250 Grad mind. 20 Minuten!). Gegessen wird auf unserer Terrasse oder im Speisesaal (zu regulären Essenszeiten).

Am Ende wird der Ofen verschlossen und alles Geschirr und restliche Lebensmittel auf einem Servierwagen ordentlich in der Werkküche abgestellt.