

Dosen Pizza Ofen



Man nimmt eine unbeschichtete, leere Dose, biegt einen kleinen Grillrost, macht zwei Löcher in die Dose um eine Drahtschleife einzuhängen, belegt auf dem Rost eine Minipizza, schiebt den Rost in die Dose und legt die Dose ins Feuer. Und schon ist die Pizza am Backen.



Material

- Feuerstelle
- Holz
- Dosen
- Feines Zaungitter
- Draht
- Ahle (z.B vom Sackmesser)
- Seitenschneider
- Stock
- Pizza Zutaten: Teig, Tomatensauce, Käse usw....



Bau des Ofens:

1. Mit der Ahle zwei Löcher in die Dose stechen.
2. Mit dem Seitenschneider ein ca. 12cm langes Stück Draht abschneiden.
3. Die beiden Drahtenden in die Löcher einfädeln und umbiegen, damit es auf der Dose eine Schleife gibt, an der man sie mit einem Stock aus dem Feuer nehmen kann.
4. Mit dem Seitenschneider ein Passendes Stück Gitter Ausschneiden, das man als Backgitter verwenden kann. Man sollte es einfach hinein tun und heraus nehmen können.



Pizza zubereiten

- Pizzateig auf dem Backgitter mit gewünschten zutaten belegen.
- Gitter in die Dose legen und Dose in der Glut oder im Feuer platzieren.
- Je nach Hitze und Pizzadicke 2-5min warten. (dünne Pizzas werden besser)
- Dose mit Stock herausnehmen, Gitter entfernen und Pizza geniessen.

Quellen

Alle Bildquellen: Foto, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner