

## **Дровяная печь - Forno a legna**

Дровяная печь является искусством традиционным:

Есть дровяные печи круговые или полу-цилиндрические, крупные и мелкие.

Все они имеют общие характеристики включая время и огнеупорный очаг.

Огонь должен гореть в течение длительного времени чтобы произвести равномерный нагрев по всей духовке.

Разжигаем её с использованием хорошей древесины

Я не буду обсуждать, использовать дубовую или оливковую древесину, теперь мы увлечены, но рады!!!

Вы просто должны очистить (нет шпал поездов, кусков расписной мебели и похожего), закаленные и в большом количестве различных размеров от маленьких до средних и больших.

Разводим огонь, положим смятую бумагу из журнала и укладываем старые веточки постепенно от конца образуя пирамиду заканчиваем поленьями с среднего размера.

После начала горения, пусть он горит спокойно, по крайней мере, один час

Продолжительность этой стадии предварительного нагрева во многом зависит от типа функционирования и размера печи и силы огня.

Для маленьких дровяных печей, всего около часа, напротив для дровяных печей традиционных античных возможно в течение 2 часов: так что вы не можете ожидать 3-4 пиццы, чтобы разжечь до горячего состояния дровяную печь.



Как мы сможем понять, что дровяная печь достигла правильной температуры?

Есть почти всегда установлены термометры, но я научился не доверять, даже больше, чем тем что в бытовых печах ...

Лучше доверять своду (в смысле времени печи, эх): когда свод печи станет весь белый, а не чёрный как был, дровяная печь должна быть готова к первой попытке приготовления.

### **Готова к выпечки пиццы?**

Пробуем выпекать нашу пиццу в дровяной печи, теперь!!!

Посмотрим, если она приготовится хорошо за короткое время: скажем за пару минут, ок, для белой фокачча, и также 2,5 минуты для маргариты (совет провести тест с белой фокаччей, которая готовится лучше других при не оптимальных температурах).

На данный момент мы готовы: начинаем выпекать пиццу в быстром темпе. будет полезно иметь помощника работающего совместно и выкладывает добавки на пиццы.

В зависимости от типа дровяной печи которую мы имеем в распоряжении и руководства; мы приобрели, мы справимся; даже большие пиццы в то же время в приготовлении в дровяной печи.

Одна за одной пиццы входят и выходят из дровяной печи, необходимо контролировать огонь оставался живым, но не сильно. Таким образом, температура по-прежнему высока и и приготовление происходит быстро, позволяя даже пиццмейкеру, посидеть, чтобы поесть в определенное время. ;-)

Первый признак того чтобы помочь нам понять, если печь по-прежнему "нужной температуры" достаточно посмотреть, если свод печи остался белым или если начали появляться затемнение, обозначает охлаждение.

Еще один ключ является медленное приготовление пиццы: когда они приходится использовать три минуты или более для приготовления пора увеличить температуру и нагрев.

### **Хлеб и другое приготовление в дровяной печи.**

Сейчас когда печь прекратила свою работу с пиццами, почему не воспользоваться сильной жарой для других типов приготовления?