



PIZZA: Du får ikke bedre pizza enn når den stekes i vedfyrt ovn. Og den er ferdig på tre minutter!



Bli pizza-konge

Mange bygger sin egen vedfyrte bakerovn. De litt mer makelige av oss kan jo bare kjøpe en som er fiks ferdig.

TEKST OG FOTO PER A. BORGLUND

DET FINNES mange vedfyrte ovner å få kjøpt. Noen i stein, noen i stål og andre metaller. Vi har testet en portugisisk variant i stein, laget av betong og ildfaste steiner. Testet modell (det finnes større) veier 500 kilo, og krever et fundament. Det kan du bygge selv i stein, metall eller støpe i betong. Eller kjøpe et i stål med hjul. Da blir også ovnen flyttbar uten alt for mye plunder.

70 x 70 cm. inni

At du kan bake brød i en slik ovn, sier seg selv. Det gjør du gjerne på restvarmen etter en annen økt. Vi valgte å se hvordan ovnen taklet utfordringer som pizza, en lubben kylling fra Stange og en velhengt ytrefilet av storfe. Du kan selvsagt også steke fisk, grønnsaker eller bake poteter (i folie) direkte i glørne.

Ovnen må fyres opp en times tid før bruk. Bjørkeved er fint, og det går ikke med mange kubber. Bjørk avgir en behagelig røyk, og det blir nesten ikke aske igjen. Når steinene inne i ovnen er hvite, da er det varmt nok. Hvordan ovnen

oppfører seg må du bare lære underveis, også vindretning og trekk kan påvirke. Den kan brukes også i vintertemperatur.

Ovnen vi testet har utvendige mål på 90 x 90 centimeter, 70 x 70 innvendig. Det betyr at du kan steke et lammelår, en stor laks eller flere brød enn du greier å spise innen rimelig tid.

Tidens beste bunn

Første testobjekt ble pizza, med en deig av vann, mel, salt og litt gjær. Deigen får stå natten over et kjølig sted.

I ovnen er det nok med ca. tre minutter, med døra åpen. Og du bør vende på pizzaen noen ganger, slik at den blir jevnt stekt på alle sider. Resultatet ble svært vellykket, med en pizza med smak av vedfyring og litt brente kanter. Det er ikke rart at proffene bruker nettopp vedovner når de skal steke pizza.

Prøvekanin nummer to hadde opprinnelig vinger, en flott kylling fra Stange. Den ble fylt med sitron, urter og penslet med litt olje. Fuglen ble plassert på stekespyd, og snudd en gang under den

ca. én time lange prosessen. Varmen i ovnen var ca. 200 grader, og på vei ned.

Ut kom det en fugl med hardt, sprøtt skinn, perfekt karamellisert og med smak av bålroyk.

Lever 15 – 20 år

Ovnen kan også erstatte grillen, selv om det du skal varmebehandle ikke er store greiene. Inn i ovnen med en spesiell rist, og en ytrefilet av storfe ble grillert over glørne (og med indirekte varme fra ovnen) i løpet av noen få minutter.

Noen eventuelle ulemper å tenke på? Du må ha et sted å ha ovnen, den skal stå noen meter fra for eksempel en husvegg. Den er tung, så du må ha hjelp til å få den på plass i hagen din.

Du må passe på den, og helst sørge for at ovnen er dekket til (overtrekk eller presenning) når det er snø og regn. En slik ovn vil uansett sprekke litt ved første gangs bruk, men det følger med et enkelt reparasjonssett. En ovn bør ha en levetid på minimum 15 – 20 år.



KYLLING: En stor kylling fra Stange endte opp med sprøtt, karamellisert skinn med god røyksmak.



BIFF: Ingen ting å si på finishen på en ytrefilet som er stekt i en steinovn. Og den får like fin smak som fra en kullgrill.

Fakta

Baboletta, vedfyrt ovn

Pris: 8 500,- (testet modell)
Understell av stål på hjul: 1 800,-
Frakt: 1 800,- (maks 15 mil fra Oslo)
Vekt: 500 kilo
Import/salg:
Forno, Svartkruttveien 37,
1482 Nittedal
Telefon: 40 29 04 76
forno.no

NOE FOR HAGEN DIN? En steinovn kan erstatte en grill, og du kan steke det meste i den. Inkludert brød. Denne modellen har 70 x 70 centimeter som innvendige mål.