

Heute bauen wir uns einen



PIZZAOFEN

by Joschi

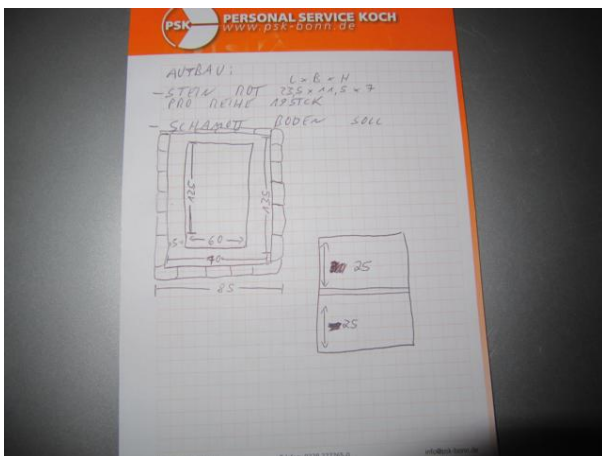
zunächst brauchte es einen passenden Platz, einschalen, gießen



dann wurde das Fundament aufgemauert, oben nochmals eine Platte gegossen



detaillierte technische Zeichnungen sind unabdingbar, ausgiebige Tests des zu verwendenden Materials sind notwendig



dann wurde der Brennraum aufgemauert



gebacken wird auf der oberen Ebene, gefeuert unten

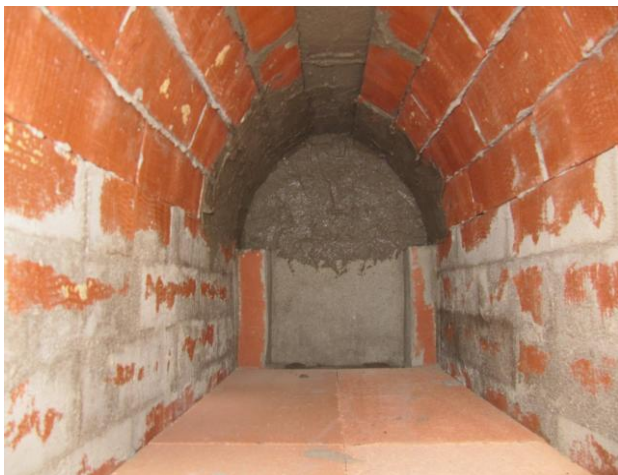
Hinten steigt die Hitze nach oben in den Backraum



Das mauern der Kuppel...der ganze Brennraum wurde natürlich mit feuerfestem Mörtel gemauert, die Kanalklinker sind sehr hitzebeständig



Die geschlossene Kuppel, rechts mit selbsttragendem Brenn- und Backraum



Einschalen des Kaminabzuges



Der Vorbau



Der Ofen wird geschlossen



Schornsteinbau



Jetzt gab es dann schon das 1. Probebacken...Bilder später

Schließung des Deckels, zur Isolation ist der Zwischenraum mit Sand gefüllt. Dann begann die Verkleidung des Korpus



Eine kleine Nische für das Holz



Provisorische Tür (verbrannte leider), professionelle Tür



Spontaner Bau einer seitlichen Ablage, und ein Deckel für den Schornstein



Beginn des Dachbaus



Der Dachstuhl



Demnächst wird das Dach verpapt und abschließend mit Schiefer gedeckt

Bauzeit bisher: ca. 1,5 Jahre (Gelegenheitsbauer)

Kosten: Keine Ahnung, dick dreistellig schätze ich mal

Bauerfahrung des Ofenbauers: gegen Null

Maße der Backfläche: 40 cm breit, 100 cm lang

Spaß am Ofen: unbezahlbar

Noch ein paar „Ofenimpressionen“:





Guten Appetit

