

# Backofen wie heizen?

Diese Beschreibung bezieht sich auf den Backofen nach der Bauanleitung-Brotbackofen auf [www.ofenbau.hu](http://www.ofenbau.hu)

## Das Heizmaterial:

Verwenden Sie nur trockenes und sauberes Holz ohne Verunreinigungen.  
Die Holzscheite sollten einen Durchmesser von ca. 5 cm haben und können bis zu 40 cm lang sein.

## Erstes Anheizen:

Wenn Sie Ihren Ofen neu gebaut haben oder setzen lassen haben, müssen Sie ihn erst austrocknen.

Entzünden Sie dazu vorsichtig ca. 1 kg Holz im Brennraum. Lassen Sie die Ofentür sowie die Schieber im Kamin ganz offen, wenn das Holz nahezu abgebrannt ist, legen Sie vorsichtig etwas nach und lassen das Ganze abbrennen.

Ca. am nächsten Tag heizen Sie genauso wieder an, können jedoch etwas mehr feuern und auch etwas länger.

Das ganze behalten Sie ca. 5 Tage so bei.

Ziel dieses vorsichtigen Anheizens ist es, daß das im Lehm und Steinen enthaltene Wasser vollständig aus dem Ofen verdunstet.

## Brotbackofen anheizen zum Backen:

Füllen Sie ca. 5 kg trockenes Holz in den Brennraum und entzünden es. Die Ofentür bleibt nur angelehnt und der Zugregler im Rauchabzug ganz offen.

Wenn das Feuer ordentlich brennt, können Sie noch etwas nachlegen.

Nach ca. einer halben Stunde, können Sie die Ofentür langsam weiter schließen bzw. die Zugregler an der Tür und auch den im Kamin langsam schließen.

Heizen Sie den Ofen bis auf ca. 350 Grad auf.

Wenn nur noch helle Glut im Ofen ist, schieben Sie diese an die Seiten oder nehmen sie ganz aus dem Ofen. Die Tür und die Zugregler werden geschlossen.

Lassen Sie den Ofen noch ca. 15 Minuten so stehen, bis Sie das Brot einschieben.

Achten Sie auf die richtige Temperatur zum Brotbacken.

Wir empfehlen, Brot bei ca. 230 Grad in den Ofen zu schieben.

Beim Anheizen gilt: Je langsamer Sie den Ofen anheizen, desto mehr Wärme nimmt er auf und desto länger bleibt er warm, desto mehr können Sie nacheinander backen.

Wenn Sie also nur ein Brot backen wollen, können Sie relativ schnell aufheizen.

Wollen Sie danach noch einen Kuchen oder einen Auflauf und danach vielleicht noch Kürbis oder Marmelade in den Ofen schieben, werden Sie langsamer heizen müssen und ggf. auch etwas höher. Hier werden Sie schnell Erfahrungen sammeln.

So ca. 3 Stunden werden Sie zum Anheizen schon einplanen müssen. Aber man muß ja nicht immer neben dem Ofen stehen, kann nebenher noch etwas anderes machen.

## Hinweise zum Brotbacken im Brotbackofen:

Stellen Sie ein Gefäß mit Wasser neben Ihr Brot in den Ofen.

Pinseln Sie das Brot bei Einschieben in den Ofen ordentlich mit Wasser ein, ggf. können Sie das auch während des Backens wiederholen und auch dann, wenn Sie das Brot aus dem Ofen entnehmen.

Sie können Ihr Brot direkt auf die Schamottsteine in den Backofen geben oder ein Backblech verwenden.