

Brot- / Pizzaofen

Standort und Inbetriebnahme

Rezeptvorschläge

Standort

Der Standort des Ofens auf dem Grundstück ist frei wählbar, solange er den gesetzlichen Anforderungen entspricht. Er sollte gut überlegt sein, da die Rauchentwicklung beim Anheizen möglichst keine Nachbarn belästigen soll. Dies bedingt, dass der Schornstein des Backofens frei im Luftstrom liegt und der Rauchgasaustritt nicht durch besondere Zug- oder Sogwirkungen, bestehende Gebäude, Wohnhäuser oder Gärten beeinträchtigt wird. Hilfreich ist, die Hauptwindrichtung zu kennen und zu berücksichtigen. Die Wind – und Wetterrichtung beeinflusst auch andere Merkmale des Ofenbaus. Die Öffnung des Ofens sollte vorzugsweise an der windabgewandten Seite angeordnet, sie ist so vor Witterungseinflüssen geschützt.

Das Einbrennen des Brot-/Pizzaofens (Eigenbau)

Bevor Sie den Ofen zum ersten Mal aufheizen, muss er nach Fertigstellung 4-5 Tage austrocknen. Der feuerfeste Beton benötigt diese Zeit zum Trocknen, da sonst Dampfblasen entstehen können und die Festigkeit leidet. Zu frühes Einheizen kann den Ofen beschädigen und Risse verursachen.

Nach der Trocknungsphase beginnt der Einbrennvorgang, welcher über mehrere Tage verteilt wird. Am ersten Tag entzünden Sie ein wenig Papier und machen ein kleines Feuer mit etwas Holz zum Anfeuern oder Hobelspänen. Die Heizdauer beträgt ca. ½ Stunde. Am zweiten Tag wird die Aufheizzeit auf ca. ¾ Stunde erhöht und Sie können 3-4 Birken- oder Buchenholzscheite verbrennen. Am dritten Tag wird mit 6-8 Holzscheiten über eine Stunde geheizt. Am vierten und fünften Tag werden 10-12 Scheite verbrannt. Durch die tägliche Steigerung über fünf Tage wird der Ofen allmählich eingebrannt.

Das Einbrennen des Brot-/Pizzaofens (Pizzatola Party und Kombo – montiert)

2-3 Tage ruhen, bzw. trocknen lassen.

Am 4. Tag ein Holzscheit zu Kleinholz verkleinern und anzünden. Dann den Ofen ruhen lassen

Am 5. Tag 2 – 3 Holzscheite verkleinern und anzünden. Dann den Ofen wieder ruhen lassen.

Am 6. Tag kann der Ofen in Betrieb genommen werden.

Erstmaliges Anheizen und Backen:

Im Backraum ein wenig trockenes Holz zum Anfeuern auslegen und Holzscheite (keine Spanplatten, Sperr- oder Abfallholz) aufschichten. Zuerst bei offener Backraumtür das Feuer brennen lassen. Die Luftzufuhr kann über das allmähliche Schliessen der Tür geregelt werden. Nach etwa 2 Stunden prüfen ob die Backraumwölbung noch verrusst ist. Sind die Steine hell und russfrei und ist die gewünschte Temperatur erreicht, ist der Backofen betriebsbereit.

Backtemperatur für Pizza: 240°C bis 270°C
Backtemperatur für Brot: 190°C bis 220°C

Zum Backen von Pizzen wird die Glut an den Rand des Ofens geschoben.

Zum Backen von Brot etc. wird die Glut dem Ofen entnommen und in einem feuerfesten Behälter aufbewahrt. Mit einem Strohbesen (keine Kunststoffborsten) oder feuchten Tuch den Backraumboden reinigen. Den Ofen, bei geschlossener Tür, einige Minuten ruhen lassen, damit sich die Hitze gleichmässig verteilen kann.

Um Enttäuschungen vorzubeugen, machen Sie die Hitzeprobe mit Mehl oder Zeitung (verbrennt nicht) und benutzen Sie ein Backofenthermometer. Stellen Sie es in den Backraum und schon nach wenigen Minuten kann die Temperatur abgelesen werden.

Mein Brot soll nicht schwarz werden

Der „Mehltest“:

Die Backofentemperatur vor dem Einschließen des Brotes kann mittels der Mehlprobe geprüft werden. Dazu wird eine Hand voll Mehl in den Backraum geworfen werden. Anhand des Bräunungsgrades dieses Mehls sieht man dann, ob die Temperatur evtl. noch zu hoch ist: Das Mehl sollte sich im Idealfall goldig färben aber auf keinen Fall dunkelbraun werden bzw. sogar verbrennen (dann ist der Ofen noch zu heiss).

Der „Papiertest“:

Nach dem Herauskratzen der Glut, Zeitungspapier zusammenknüllen und in den Ofen werfen. 20 Sekunden warten und schauen, was passiert. Beginnt das Papier zu brennen, ist der Ofen noch zu heiss, wenn es sich braun färbt, wird das Brot gut.

Das Backen von Brot

Sie nehmen das vorbereitete Brot, legen es vorsichtig auf den Brotschieber und platzieren es im Backraum direkt auf den Bodenschamotten. Auf den heissen Shamotten kann nichts verbrennen. (Sie können das Brot natürlich auch auf einem Backblech einschieben oder allenfalls auf eine Backfolie platzieren). Die Backofentüre bleibt für 1 Stunde geschlossen - Fertig-Backmischungen auf Basis von Hefeteig können sonst zusammenfallen. Nach ca. 1 Stunde Backzeit ist das Brot fertig. Sie können den richtigen Zeitpunkt des Herausnehmens feststellen, indem Sie mit dem Fingerknöchel den Boden des Brotes beklopfen. Klingt das Klopfgeräusch hohl, dann ist das Brot durchgebacken. Mehr Bräune oder Kruste an der Brotoberfläche erreichen Sie mit einer Schale Wasser, welche Sie in den Ofen stellen oder auch indem Sie die Brotoberfläche mit wenig Wasser oder Buttermilch bestreichen. Nach dem Backen legen Sie das Brot auf ein Gitter und bestreichen es mit Wasser, dann gut auskühlen lassen.

Die Triebführung

Bei der Zubereitung von Hefeteig bestehen zwei Möglichkeiten:

- die direkte Triebführung ohne Vorteig oder Hebel
- die indirekte Triebführung mit Vorteig oder Hebel

Bei der direkten Triebführung werden alle Zutaten direkt zu einem Teig verarbeitet. Die indirekte Triebführung wird über einen Vorteig (Hebel) hergestellt.

Der Vorteig

Vorteile des Vorteiges:

- kleinere Hefezugabe nötig → kein Hefegeschmack im Brot
- bessere Einlagerung des Wassers durch Vorquellen und Aufschliessen der kleberbildenden Eiweissstoffe → dadurch kann der Kleber besser quellen und das Brot geht regelmässiger auf
- durch die langsame Triebführung entstehen viele kleine Lufteinschlüsse → das Brot bleibt länger frisch
- vermehrte Bildung von Aromastoffen → das Gebäck entwickelt einen intensiveren Geschmack
- Bildung von Gärungssäuren wie Milch- & Essigsäure → bewirken ein besseres Brotaroma und eine längere Haltbarkeit

Wann empfiehlt sich ein Vorteig

- wenn der Teig nur aus Vollkornmehl besteht
- wenn der Teig einen grossen Anteil Körner, Schrot oder Dörrfrüchte enthält
- wenn der Teig einen grossen Anteil Butter enthält

Verkürzte Vorteigzubereitung

- 1/3 der Mehlmenge in eine Schüssel geben
- Eine Mulde formen
- Hefe, wenig Flüssigkeit und evtl. 1 Prise Zucker oder Malz darin gut verrühren
- mit wenig Mehl bedecken
- zugedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur gären lassen
- Vorteig wirft Blasen und Mehl bildet Risse

Brot - Grundrezept

6 kg Mehlmischung inkl. Körner, Schrot, grobe Flocken

- 2,5 kg Ruchmehl
 - 0,5 kg Dinkelmehl dunkel
 - 1,5 kg Halbweissmehl
- =4,5 kg feines Mehl = $\frac{3}{4}$ der Menge

- 1,0 kg Vollkornmehl
 - 300 g Grahammehl
 - 100 g Roggenschrot + 2 ½ dl Wasser
 - 100 g 5-Kornflocken + 2 ½ dl Wasser
- = 1,5 kg grobe Zutaten = $\frac{1}{4}$ der Menge
- | | |
|----------|-------------------------------------|
| 120 g | Salz |
| 120 g | Hefe (3 Würfel) |
| ca. 4 dl | Wasser (oder teilweise Milch/Molke) |

Brotteig ohne Vorteig

Zutaten

1 kg Mehl
20 g Salz
20 g Hefe
6-7 dl Wasser

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, mit Salz mischen und Hefe dazubröckeln, od. in wenig Flüssigkeit auflösen. Wasser hineingiessen und mit dem Mehl gut mischen. Den Teig 10-15 Minuten kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt. Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

Brotteig mit Vorteig

Zutaten

1 kg Mehl
2 dl Wasser
5-10 g Hefe

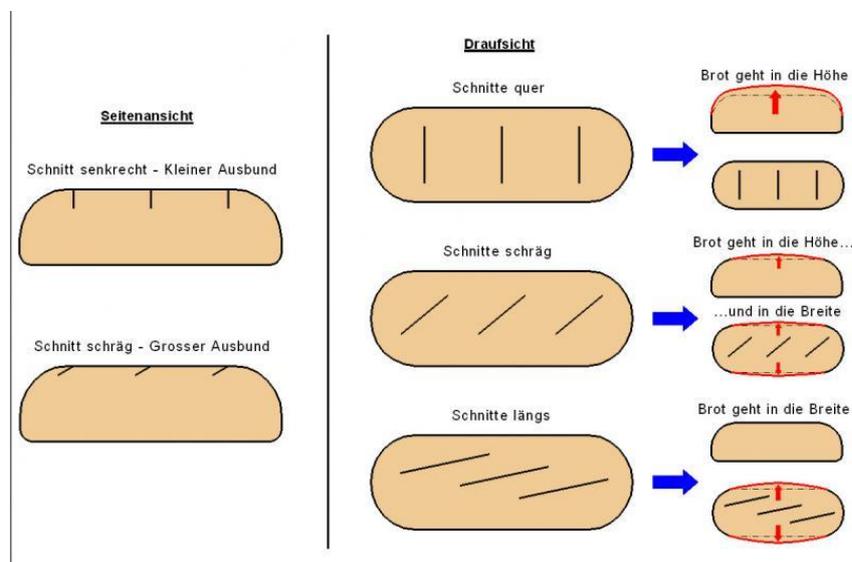
4-5 dl Wasser
20 g Salz

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken und ca. 2 dl Wasser in die Mehlmittle geben.

Hefe zerbröckelt zugeben und mit dem Wasser und 1/3 des Mehls zu einem Teig rühren, zugedeckt 8-12 Std. (bei 16-18 Grad) oder 2-4 Stunden (bei 25 Grad) gären lassen→ Teig ist schön gewölbt und kurz vor dem Zusammenfallen. Danach restliches Wasser und das Salz zugeben. Alles zusammen mischen und 10-15 Minuten kneten bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

Schneidetechnik



Brot-Backfehler

Es braucht einige Erfahrung, bis Sie Brote backen werden, die geschmacklich und auch optisch den Produkten der Bäcker entsprechen. Auch mit Fertigbackmischungen können Sie übrigens gute Resultate erzielen.

Hier eine kleine Auswahl der häufigsten Backfehler:

Flaches Brot

mögliche Ursache: zu lange gebacken; schlechtes Mehl; Teig zu weich; zu kühler Ofen
Abhilfe: Brot etwas früher in den Ofen schieben

Rundes, hohes Brot

mögliche Ursache: zu kurze Backzeit; Ofen zu heiss; zu fester Teig
Abhilfe: Brot etwas später in den Ofen schieben

Seitliche Risse

mögliche Ursache: zu kurze Backzeit; Ofen zu heiss, dadurch zu schnelle Krustenbildung
Abhilfe: Brot etwas später in den Ofen schieben, Brote nicht zu eng nebeneinander platzieren

Oberflächenrisse

mögliche Ursache: zu kurze Backzeit; zu wenig Wasser
Abhilfe: Brot etwas später in den Ofen schieben; mehr Wasser

Backpraxis

Wir empfehlen Ihnen auch Fertig-Backmischungen zu verwenden. Sie garantieren optimale Backergebnisse und ermöglichen ein problemloses Backen. Die Mischungen werden im Detailhandel, von Mühlen und Reformhäusern angeboten.

Das Feuer wird jeweils im hinteren Teil des Ofens entfacht, damit sich die Wärme im Backraum von hinten nach vorne ausbreiten kann und somit eine gleichmässige Temperatur entsteht. Als bestes Feuerholz haben sich Birke und Buche erwiesen, die Rauchentwicklung ist gering. Schliessen Sie die Ofenraumdüre um die Luftzufuhr zu regulieren.

Was kann ein Brot-/Pizzaofen noch?

Um Pizzas zu backen, Fleisch oder Äpfel zu braten, wird die Glut im Ofen belassen und in einer Ecke zusammengeschoben. Natürlich kann auch Brot im „Glutofen“ gebacken werden. In der Regel wird jedoch zum Brot backen die Glut aus dem Ofen entfernt, da die Gefahr besteht, dass die der Glut zugewandte Teigseite verbrennt. Sollten Sie Brot im „Glutofen“ backen wollen, ist es sinnvoll, zwischen Glut und Teig einen Ziegelstein oder eine Schamotteplatte zu legen.

Der Ofen erreicht Temperaturen wie der häusliche Elektro- oder Gasherd und ist sehr vielseitig einsetzbar. Ob Spanferkel, Kartoffeln, Bratäpfel, Pizza, Christstollen, Brot und Brötchen, alles lässt sich grillen, dünsten oder backen. Wenn die Temperatur nach einiger Zeit auf etwa 100°C gesunken ist, können Sie immer noch Pflaumen, Äpfel, Pilze, Tees, Kräuter oder sogar Meringues dörren bzw. trocknen.

Das Sammeln von Erfahrungen bleibt Ihnen überlassen. Die einen backen Ihr Dessert bevor Sie das Brot einschieben andere danach. Manche stört der herbe Holzgeschmack des Brotes, der entsteht wenn die Glut im Ofen belassen wird, andere ziehen gerade dieses Brot allen anderen Sorten vor.

Bewährte Brotrezepte

Mischbrot mit Sauerteig

Zutaten

500 g Roggenmehl (Typen 1150, 1370)
500 g Weizenmehl (Typen 405, 550, 1050)
60 g Sauerteig
2½ Päckchen Trockenhefe
2 TL Salz
1 EL Zucker
0,5 l Wasser

Zubereitung

Sauerteig mit Mehl und Salz kneten und so viel warmes Wasser hinzugeben, dass der Teig noch geschmeidig bleibt. Teigkloss formen und über Nacht abgedeckt (feuchtes Tuch) an warmem Ort „gehen lassen“. Morgens die Hefe und den Zucker in handwarmem Wasser auflösen und unter den Teig kneten. Brot formen, auf leicht gefettetes Backblech legen und nochmals abgedeckt ca. 2 bis 3 Stunden gehen lassen. Dann das Brot mit Wasser bestreichen, drei- bis viermal mit einer Gabel an der Oberfläche einstechen und bei 225°C ca. 45 bis 60 Minuten backen. Eine Tasse heisses Wasser auf den Boden des Ofens stellen und beim Backen im Ofen lassen.

Heidebrot

Zutaten

350 g Roggenmehl (Typ 1150)
150 g Weizenmehl (Typ 405)
30 g Frischhefe
12 g Salz
1 TL gemahlener Kümmel, falls erwünscht
 $\frac{3}{8}$ l Buttermilch

Zubereitung

Buttermilch anwärmen (handwarm). Mehl, Salz und ggf. Kümmel in einer Rührschüssel vermischen. Hefe darüber bröckeln, Buttermilch hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zu einem Kloss formen und mit Mehl bestäuben. Teigkloss in Steingutschüssel legen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Wenn sich auf der bemehlten Oberfläche Risse gebildet haben, ist der Teig zur Weiterverarbeitung bereit. Teigkloss noch einmal gut durchkneten. Eine Kugel formen, etwas bemehlen und noch einmal ca. 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Die Oberfläche ca. 1 cm tief kreuz- oder gitterförmig einschneiden und bei ca. 200°C ca. 45 Minuten backen.

Roggenbrot

Zutaten

2,5 kg Roggenmehl (Typen 1150, 1370)
1 l Wasser
2½ TL Salz
Sauerteig in der Grösse eines Apfels

Zubereitung

Am Abend vor dem Backtag die Hälfte des Mehles mit dem angewärmten Wasser und dem Sauerteig zu einem Brei verrühren. Den Brei gut mit Mehl bestäuben und mit einem feuchten Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann den Teig mit dem Salz und dem übrigen Mehl gut verkneten. Brot formen und 2 bis 3 Stunden auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett ruhen lassen.
Backdauer: 2 bis 2½ Stunden.

Variante

Statt Wasser Buttermilch nehmen, dann aber nur die Hälfte des Sauerteiges verwenden. Sollte der Teig über Nacht nicht genug gegangen sein, kann beim Auskneten noch etwas Hefe hinzugefügt werden.

Pizza

Für den Pizzaboden ist ein einfacher Hefeteig, der mit etwas Olivenöl verfeinert wird, oder auch ein Fertigteig am besten geeignet. Um den Teig für 8 mittelgrosse Pizzen herzustellen, benötigen Sie:

1 kg Weismehl
1 Esslöffel Meersalz in einer Schüssel gut mischen

1 Würfel Backhefe (50 g)
½ l lauwarmes Wasser Die Hefe mit einem Teil des Wassers anrühren

ca. 4 Esslöffel Olivenöl zum restlichen Wasser geben

Nun die Hefe und das Wasser zum Mehl giessen und alles mischen. Den Teig kneten, bis er nicht mehr klebt und weich und geschmeidig ist.

Den Teig zugedeckt in einer Schüssel um das Doppelte aufgehen lassen.

Danach Kugeln von 150 bis 200 g formen, gut einmehlen, in eine Schale oder auf ein Brett legen und mit einem Tuch abdecken. Wenn möglich noch einmal etwa eine Stunde gehen lassen, so dass er luftig wird. Den Teig dann zu dünnen Platten mit ca. 25 cm Durchmesser ausrollen oder mit der Hand ausformen.

Belag:

Als Grundsubstanz sollte eine Mischung aus passierten Tomaten, Olivenöl, Oregano und Salz verwendet werden (1 kg Tomaten, 30 g Oregano, 1 EL Salz, 1 dl Olivenöl). Darauf je nach Geschmack, Schinken, Salami, Sardellen, Artischockenherzen, Paprika, Oliven, Pilze, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter legen. Auf den Belag wird reichlich Käse gestreut. Empfehlenswert ist eine Mischung aus geriebenem Parmesan, Emmentaler oder Peccorino und Mozzarella.

Flammkuchen

Hefeteig wie bei Pizza.

Belag für 6 Portionen:

¼ l Süssrahm
⅛ l Sauerrahm oder Crème Fraîche
Pfeffer und Muskatnuss
2 bis 3 Zwiebeln
300 g durchgewachsener Speck, leicht angeräucht, fein geschnitten
evtl. Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung

Wie bei der Pizza werden dünne Böden geformt. Mit einem Schöpflöffel wird das mit Pfeffer und Muskatnuss gewürzte Rahmgemisch auf dem Boden verteilt. Darauf dünne Zwiebelringe, feingeschnittenen Speck und obenauf etwas Schnittlauch oder Petersilie legen. Im heissen Ofen ist der Flammkuchen nach etwa 1 Minute gar und sollte heiss gegessen werden.

Weitere Rezepte

Emmentaler - Käsekissen

Zutaten

250 g Weizenmehl
200 g Quark
200 g Margarine
1 TL Salz
100 g Emmentaler
1 Zwiebel
½ TL Oregano oder andere Kräuter nach belieben
1 Prise Salz und Pfeffer
ev. 1 Eiweiss zum Kleben der Ränder

Zubereitung

Aus Weizenmehl, Quark, Margarine und Salz einen weichen Teig herstellen und mindestens 30 Minuten kaltstellen. In der Zwischenzeit den Emmentaler reiben, die Zwiebeln fein hacken und mit den Gewürzen und Kräutern mischen. Den Teig auswallen, in vier Rechtecke teilen. Die Ränder der Rechtecke mit etwas Eiweiss bestreichen. Dann die Hälfte des Rechtecks mit der Käsemischung belegen, wobei der Rand freigelassen wird. Die andere Hälfte umklappen und festdrücken. Die Käsekissen bei 200°C ca. 30 Minuten auf dem Backblech im Ofen backen.

Bruschetta

mit Tomaten

Zutaten

4 grosse Bauernbrotscheiben
4 reife, aber noch feste Tomaten
4 Knoblauchzehen
8 EL bestes Olivenöl
Basilikum
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Brotscheiben halbieren und von beiden Seiten anrösten. Mit den Knoblauchzehen einreiben und mit Olivenöl beträufeln. Auch so schmecken Bruschetta schon fein, noch leckerer aber, wenn sie mit Tomaten und Basilikum belegt werden. Dazu werden die Tomaten überbrüht, enthäutet und entkernt. Das Fruchtfleisch wird grob zerkleinert, mit viel feingeschnittenem frischem Basilikum und etwas Salz vermischt, abgeschmeckt und ca. ½ Stunde kalt gestellt. Die Mischung mit der Gabel auf das warme Brot auftragen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Bruschettas schmecken ausserdem sehr gut mit Pesto oder Pasten aus Oliven, Auberginen, Trüffel und auch Steinpilzen.

Gebackene Petersilienkartoffeln

Zutaten

600 g Kartoffeln
1 Petersilienwurzel
1 grüne Paprikaschote
1,5 dl Gemüseboullion
1,5 dl Milch
1 Bund Petersilien
Paprikapulver
2 Zwiebeln
2 EL Öl

Zubereitung

Kartoffeln und Petersilienwurzel in dünne Scheiben hobeln, Paprika in feine Streifen schneiden. Alles miteinander vermischen und in eine eingefettete, feuerfeste Form schichten. Boullion und Milch zusammengiessen, gehackte Petersilien dazugeben, mit Paprikapulver und Salz abschmecken und über die Kartoffeln giessen. Die Form in den heissen Ofen schieben und bei 200°C ca. 50 Minuten garen. Zwiebeln in Ringe schneiden, in Öl anbräunen und über die Petersilienkartoffeln streuen.

Focaccia al formaggio

Zutaten

250 g Ziegenfrischkäse (oder sehr frischer Blauschimmelkäse)
200 g Mehl
etwa 100 ml kaltgepresstes Olivenöl
etwas kaltes Wasser
½ TL Salz
ein Zweiglein frischer Rosmarin

Zubereitung

Das Mehl mit 50 ml Olivenöl mischen und auf dem Backbrett kneten. Nach und nach so viel kaltes Wasser zufügen, dass ein glatter Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Plastiktüte wickeln und etwa eine Stunde ruhen lassen. Danach den Teig einige Minuten kräftig durchkneten, zu zwei Kugeln formen und auf dem Backbrett nochmals 5 Minuten gehen lassen. Eine Teigportion mit dem Nudelholz dünn ausrollen, vorsichtig mit den Händen nach allen Richtungen so dünn wie möglich ausziehen. Den Teig auf ein gut gefettetes, grosses Backblech legen. Den Ziegenkäse würfeln und auf dem Teig verteilen. Mit der zweiten, ebenso dünn ausgewallten Teigplatte abdecken und die Ränder gut andrücken. Mit der Fingerspitze an einigen Stellen kleine Vertiefungen (ca. 1 cm Durchmesser) eindrücken. Die Teigoberfläche mit Salz und Rosmarinnadeln bestreuen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Das Öl ev. mit einem Pinsel, gut auf dem Teig verteilen. Den Teig für etwa 10 Minuten in den sehr heissen Ofen schieben, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. In grosse Stücke schneiden und servieren.

Hühnchen im Lehm Mantel

Etwas ganz Besonderes für Ihre Gäste. Das Rezept stammt aus Italien, wurde früher aber auch in Gegenden mit lehmigem Erdreich zubereitet. Je nach Grösse des Ofens haben auf dem Backblech auch 2 oder 3 Hühner Platz.

Zutaten

ca. 3 kg Lehm oder Ton
Pergament- oder Backpapier
1 mittelgrosses Huhn (ca. 1 kg) oder anderes Geflügel
5 dünne Scheiben luftgetrockneter (oder geräucherter) gut durchzogener Speck
3 EL Olivenöl
 $\frac{1}{16}$ l Vin Santo oder Portwein (Dessertwein)
je 2 kleine Zweige Rosmarin, Thymian und Salbei
Salz, Pfeffer
ca. 1 m Küchengarn zum binden

Zubereitung

Das ausgekommene Geflügel waschen und gut trocknen. Die Kräuter in die Bauchhöhle stopfen und mit Vin Santo tränken. Die Haut einölen, salzen und pfeffern. Mit dem Speck die Oberseite des Huhnes bedecken. Backpapier mit dem restlichen Olivenöl einpinseln, das Huhn darin einwickeln und mit dem Küchengarn zuschnüren. Aus dem Lehm zwei grössere Platten (bis 2 cm Dicke) formen. Eine Lehmplatte auf das Backblech legen, darauf das eingepackte Geflügel legen. Mit der zweiten Lehmplatte umhüllen und die beiden Plattenränder fest zusammendrücken. Im Ofen bei ca. 240°C etwa 2 bis 2 $\frac{1}{2}$ Stunden garen. Auf dem Backblech zu Tisch bringen. Durch wenige leichte Schläge mit der Schmalseite eines Hammers bricht der Ton auf.