Sådan laver du din egen pizzaovn

En hjemmelavet pizzaovn fungerer næsten lige så godt som en standard købt pizzaovn, men den kan laves meget billigere.

Pizzaovnen består af to rum:
- Et fyrrerum til at opvarme ovnen og holde en god jævn temperatur
- Bagerummet til tilberedelse af pizzaen og fungerer også som skorsten.

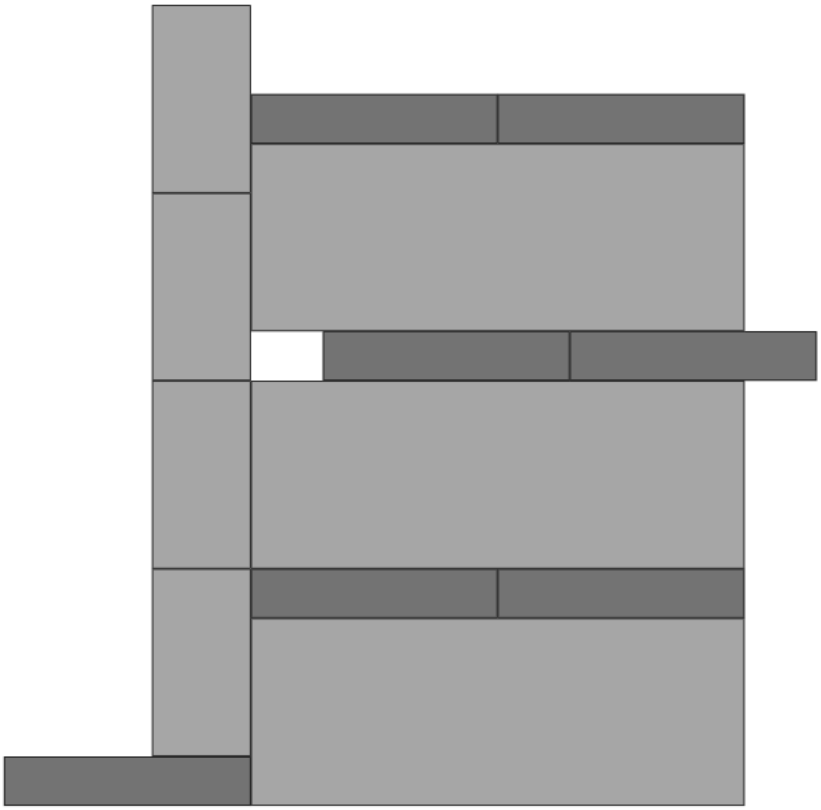
Der er en åbning bagerst mellem de to rum for at lade varmen stige op fra fyrrerummet til pizzaen.

Nogle tips og tricks når du skal bruge din pizzaovn

- Bredden af bagerummet kan tilpasses efter pizzaspaden
- Pizzaovnen er varm og klar til brug, når man kan se lyset fra flammerne tydeligt i bagerummet.
- Det anbefales at bage pizzaen på pizzaspaden, så er der ikke behov for at få pizzaen af og på inde i ovnen.
- Advarsel: Hvis ovnen opvarmes for hutigt kan fliserne sprænge og knække. Det er derfor meget vigtigt at ovnen opvamres meget langtsomt.

Materialer:

- 10cm x 19cm x 50cm lecablokke, 10stk
- 25cm x 50cm fliser, 7 stk

Konstruktion:
Placér lecablokke og fliser som vist på billederne:

Set fra siden: