



ASSOCIATION DU PAVILLON PAROISSIAL
ET DES CADETS U.C.J.G.



E P A L I N G E S

UTILISATION DU FOUR à PIZZAS ET à PAIN

ALLUMAGE DU FEU

Ouvrir le canal de fumée, position verticale

Mettre du papier sur le centre de la moitié avant de la sole, mettre en étoile, par dessus le papier, des baguettes fines de bois sec. Si le four n'a pas été utilisé depuis quelques temps, brûler un papier tout devant sous le canal de fumée, pour le préchauffer, cela peu éviter d'enfumer la cuisine.

Le feu ayant pris, il faut l'alimenter avec des bois plus grands, 3 à 6 cm diamètre, en les disposants en étoile sur le foyer. Laisser la porte ouverte pour l'apport d'oxygène.

30 minutes environ plus tard, répartir le brasier sur toute la sole et continuer de l'alimenter gentiment sur toute la surface.

Après 60 min env. quand la masse de braises ardentes est très importante, l'étaler régulièrement sur la surface, attendre que la voûte du four, qui était noire de suie devienne blanche sous l'effet de l'intense chaleur, (env. 250°).

Une fois blanc le four est prêt pour les cuissons.

**ATTENTION : Utiliser du bois sec, de préférence hêtre ou chêne, ne jamais utiliser des déchets avec des peintures ou de la colle.
Ne jamais utiliser des allumes feu.**

CUISSON : four ouvert Pour des pizzas, gâteaux etc. pousser les braises au fond ou sur le coté du four, brosser la sole, mettre les tartes ou autre à cette endroit, laisser la porte entre ouverte.

Four fermé, pour le pain, enlever toute les braises, nettoyer la sole, mettre les pains, mettre la porte isolante intérieure.

APRES UTILISATION : Enlever les cendres, les mettre dans le sceau en métal, les laisser refroidir et les éliminer avec les poubelles.

Remettre les ustensiles à leur place, fermer la porte et le canal de fumée, position horizontale.