

# KSW Backofen

## Anheizen / Aufheizen

Kleines bis mittleres Holz auf der kompletten unteren Fläche locker (Kreuzförmig) bis zur Zwischenlage schichten. Dadurch kann sich das Feuer schneller und besser entfachen und die Speichermasse des Backofens heizt sich schneller auf.

Für die Luftzufuhr, den Aschekasten etwas herausziehen und die Rauchgasklappe öffnen.

Mit zwei / drei Stücken Anzündhilfen das Holz entzünden und die Türe schließen.

Das Einsteckthermometer während des Abbrandes noch nicht in die Türe einstecken, die Temperatur würde noch nicht stimmen.

Diese Art des Anheizens mit Fichten- Kiefernholz reicht in der Regel aus, um den KSW-Backofen auf eine Temperatur von etwa 200 °C aufzuheizen. Sie werden aber nach öfteren Gebrauch selbst ein Gefühl der benötigten Holzmenge für Ihr Back- oder Bratgut entwickeln.

Nach dem vollständigen Abbrand beginnt die “ **Glutphase**”. Schließen Sie den Aschekasten und die Rauchgasklappe. Geben Sie nun den Backofen die “**Ofenruhezeit**”. Lassen Sie nun das Holz verglühen. Nach ca. einer halben stecken Sie das Backofenthermometer in die Türe, um die Backraumtemperatur zu überprüfen. In dieser “**Verglühphase**”, gibt man Backraum die Möglichkeit sich relativ gleichmäßig auf zu heizen. Anschließend räumen sie die Asche aus und wischen die beiden Bachebenen mit einem nassen Lappen durch. Dadurch wird die Oberflächentemperatur der Bachebenen durch Verdampfen etwas “gekühlt” und sauber.

**Alter Bäckertrick:** durch Einstreuen von Mehl kann man die Oberflächentemperatur einfach überprüfen.

1. Verbrennt das Mehl ist die Temperatur zu hoch; kühlen mit nassen Lappen wiederholen
2. Wird das Mehl einfach nur braun, paßt die Temperatur
3. Bleibt das Mehl weiß, einfach warten bis die Oberflächen durch die gespeicherte Wärme wieder heißer werden.

