

## چگونه یک اجاق پیتزا پز در محوطه فضای باز بسازیم؟

هنگامی که یک اجاق گاز پیتزا در فضای باز خود ساختید می توانید از لذت ترکیب پیتزا، فضای باز و آتش، تجربه ای بی نظیر برای خود و خانواده و دوستانتان به وجود آورید. آماده کردن پیتزا در روی اجاق و بوی آتش می تواند برای هر کس وسوسه انگیز باشد. اجاق های پیتزا پز چگونه کار می کنند؟

پیتزا بر روی اجاق جادوگری نیست بلکه تنها حرارت ایجاد شده توسط چوب بیشتر از حرارت گاز می باشد و به همین دلیل طعم و مزه بهتری به پیتزا میدهد. برای پخت پیتزا با کیفیت عالی می بایست حرارت داغ و زمان کوتاه باشد تا خمیر با کیفیتی به دست آید. از طرف دیگر بوی دو د و چوب طعم و مزه دیگری به پیتزا می دهد که این امکان در فر های برقی و گازی وجود ندارد. برای ساخت اجاق پیتزا پز نیاز به پایه مقاوم در برابر آتش دارید که می توانید با سنگفرش های بتنی این کار را انجام دهید. سپس یک دال بتنی خشن که از نظر اندازه و شکل ظاهری بیشترین انعطاف پذیری را دارد در محل اجاق قرار می دهیم. یک قطعه بزرگ برای کف قالب و چهار قطعه برای دیواره قالب نیاز دارید که می توانید از ملامینه استفاده نمایید. برای اتصال آن ها می توانید از چسب سیلیکون استفاده نمایید. بعد از تمام شدن می توانید قالب را با ماده ضد حریق پوشانید. این فر دارای یک بخش گنبدی شکل است و یک دهانه برای ورود پیتزا. برای دهانه فر می توانید از آجرهای نسوز استفاده نمایید. برای پوشاندن اجاق می توانید از ملات استفاده نمایید. سپس از آتش کوچکی برای خشک شدن ملات استفاده نمایید تا فر آینه خشک شدن کامل شود و در آخر می توانید از حرارت بالا برای پخت پیتزا استفاده نمایید.