
Brotbackofen bauen aus Lehm - Praxiskurs

Die Alternative zum Grillen - für Ihr Outdoor-Cooking-Erlebnis! Ende September im Flachgau und im Juni 2024 im Pongau

Aus Lehm, Sand und Stroh wird gemeinsam ein richtiger Brotback- oder Pizzaofen selbst gebaut. Ohne viel technischen Aufwand. Nach einer Trocknungspause kann der Ofen zum Backen und auch zum Braten von Fleisch in einer Pfanne oder zum Dörren von Obst mit der verbleibenden Restwärme verwendet werden.

Inhalt:

- Praktisches Mischen der Materialien und Aufbau eines funktionsfähigen Ofens (gegebenenfalls auch transportabel auf einer Europalette)
- korrekte Mischverhältnisse der Baumaterialien für eine lange Stabilität
- Ofenform mit den richtigen Größenverhältnissen kennen lernen
- Einhaltung der Wandstärken
- Tipps und Tricks für die Verwendung