Backofen

Der Backofen gehört zu einem Lager optional bei der Kochstelle dazu. Darin wird zum Beisbiel Brot gebacken.

Da man für den Bau eines Backofens handwerkliches Geschick und Verständnis braucht, sind hier nur Vorschläge zum Bau aufgelistet und keine direkte Bauanleitung.

Anwendung

Der Backofen wird in die Erde eingegraben, so dass man darunter noch ein Feuer machen kann. Auf der Rückseite kann optional ein "Kamin" hingestellt werden, damit einen Luftzug entsteht und das Feuer genügend Sauerstoff bekommt.

Im Backofen kann Brot oder ähnliches gebacken werden. Manche Köche giessen vor dem backen einen Becher Wasser hinein. Ob das etwas bringt ist unklar.

Bilder zur Anwendung

Grundkörper

Für den Body eignet sich ein leeres Fass. Allerdings benötigt das einen grossen Lagerplatz.

Das Fass muss vorher sehr gut ausgewaschen werden!

Blech

Als Backblech kann ein Blech mit vielen kleinen Bohrungen (Ø 10 mm) verwendet werden. Die Bohrungen dienen dem Wärmeaustausch. Das ist vor allem wichtig, wenn das Blech auf Leisten gelegt wird und die heisse Luft nicht auf den Seiten vorbei kann.

Ein Gitter kann auch verwendet werden, sofern man kein Brot darin backen will. Ausser man würde den Teig in einer Backform auf das Gitter legen.

Bilder zum Blech

Auflagen

Als Auflage können Leisten auf den Seiten des Fasses befestigt werden. Allerdings benötigt dann das Blech Löcher, damit die heisse Luft noch oben kann.

Gewindestangen die man quer durch das Fass zieht erfüllen ihren Zweck auch. Der Nachteil ist, das man beim Reinschieben des Blechs darauf achten muss, das es nicht unter die Stangen rutscht. Das kann verhindert werden wenn man ein bis zwei Blechstreifen über die Stangen legt und bei der hintersten und vordersten so umbiegt, das es nicht mehr verrutscht.

Eine ganz einfache Variante ist, wenn man das Blech direkt in das Fass legt. Allerdings liegt es dann weiter unten.

Bilder zur den Auflagen

Törchen

Am besten schneidet man einen Halbkreis des Fassdeckels aus. Der wird dann mit einem Scharnier an den Rest genietet/geschraubt.

Bilder zum Törchen

Verschliessung

Über dem Törchen kann ein Stück Blech/Draht befestigt werden, welches/-er man dann jesdes mal über das Törchen biegt.

Isolierung

Damit die Hitze nicht zu schnell entweicht kann der Backofen oben mit Stein- oder Glaswolle isoliert werden. Die Steinwolle ist in Feuernähe allerdings zerfallen und insgesamt hat sie nicht viel gebracht.

Beine

Die Beine sind optional und werden üblicherweise nicht verwendet. Sie können aus Armierungseisen, die eine Form des Grossbuchstaben M haben, bestehen.

Kamin

Als Kamin kann ein Belüftungsrohr genommen werden. An der unteren Seite (ca. 20-30cm) kann die Hälfte des Rohres entfernt werden, damit es an das Fass angelegt werden kann.

Bilder zum Kamin

Optionales

- **Thermometer:** Für ein Luxusbackofen kann ein Thermometer eingebaut werden. In der Praxis ist das glas meist schwarz vom Russ und muss ihn immer Putzen, wenn man draufschauen möchte.
- **Innenbeleuchtung:** Sehr edel wäre auch ein Lämpchen auf der Innenseite. (Bitte nur mit speziellem wärmebeständigem Kabel versuchen! Ebenfalls nur Lampen verwenden welche auch hohe Temperaturen aushalten!)

Bildnachweis

- **Titelbild:** Zur Verfügung gestellt von ML3000. (ml.3000 (at) hotmail.com)
- **Bilder zur Anwendung:** Zur Verfügung gestellt von ML3000. (ml.3000 (at) hotmail.com)
- **Bilder zum Blech:** Zur Verfügung gestellt von ML3000. (ml.3000 (at) hotmail.com)
- **Bilder zu den Auflagen:** Zur Verfügung gestellt von ML3000. (ml.3000 (at) hotmail.com)
- **Bilder zum Törchen:** Zur Verfügung gestellt von ML3000. (ml.3000 (at) hotmail.com)
- **Bilder zum Kamin:** Zur Verfügung gestellt von ML3000. (ml.3000 (at) hotmail.com)