

Piece do pieczenia pizzy i chleba

Koniec zimy nie kończy możliwości wykorzystywania paliw drzewnych. Życie przenosi się na zewnątrz, do ogrodu. Wiosenne ocieplenie skłania do biesiadowania. Wokół zaczyna unosić się zapach smażonego mięsa i kiełbasek. Ujawniając inne, poza grzewczymi, atuty drewna. Najsilniejszym jest aromat niektórych gatunków, dodający, przygotowywanym przy ich pomocy potrawom, niepowtarzalnego smaku i zapachu. Grillowanie nikogo już nie zaskoczy, to rytuał w naszym ogrodowych przyjęciach, ale wypiekanie chleba i innych przysmaków w trakcie imprezy to może być coś! Piece chlebowe, piece do pizzy, ogólniej piece do pieczenia na drewno dostarczyć mogą prawdziwej frajdy.

• Tradycja budowania pieców do pieczenia chleba• Powtarzalność i standaryzacja kształtów komory pieczenia• Jak działają piece do pieczenia na paliwa drzewne?• Jakie paliwa drzewne stosujemy w piecach do pieczenia• Zestawy montażowe do budowy pieca do pieczenia• Gdzie można postawić piec do pieczenia?

Jak za króla Ćwieczka Coraz mniej jest osób pamiętających smak wiejskiego chleba, słodkich bułeczek domowej roboty. Jeszcze mniej miało pewnie okazje zobaczyć prawdziwy piec do pieczenia chleba. Piece chlebowe kiedyś powszechne, były obowiązkowym wyposażeniem większości gospodarstw. Piece chlebowe najczęściej ulokowane były w specjalnym pomieszczeniu, często spotkać je można było w piwnicach lub wręcz pod gołym niebem.

Tradycja stara jak świat

Umiejętność i technika pieczenia chleba to tradycja stara jak nasze cywilizacje. Przywieźli ją do Europy z Egiptu Grecy. Przejęli od nich i rozpowszechnili w Europie Rzymianie. W utrwalonych przez lawę budowlach Pompei spotkać można zaskakująco dojrzałe formy pieców do wypieku.

Podwójna wnęka pieca skrywa właściwe, odpowiednio wysklepione palenisko służące do wypieku. Za przednim frontem ściany znajduje się kanał kominowy, odprowadzający spaliny. Niezależnie od cywilizacji ogólnie przyjętą formą kamiennych, murowanych czy też glinianych pieców do wypieku jest kopuła.

To nie przypadek, lecz tysiącletnie praktyki utrwaliły ten kształt w tradycji budowania. Współczesne badania promieniowania podczerwieni w pełni potwierdzają zasadność takiej bryły pieców. Kumulująca ciepło kopuła pieca ześrodkowuje promienie na powierzchni podłogi pieca i zapewnia równomierne warunki pieczenia. Optymalnym kształtem jest korpus przypominający przysadzistego Bobra, znany już w czasach rzymskich.

Włoska tradycja pieczenia, szczególnie pizzy przyczyniła się do przetrwania i rozwoju pieców do pieczenia na drewno i węgiel drzewny w czasach współczesnych. Pierwsza pizzeria powstała w 1830 roku w Neapolu i od tego czasu triumfalnie zdobywają one cały świat.

Powtarzalność i standaryzacja kształtów

Przez tysiąclecia główna forma pieców do wypieku na paliwa drzewne nieznacznie się zmieniała, przyjmując w różnych regionach nieco odmienne postaci. Błyskawiczne zmiany zaczęły się dokonywać w ostatnim ćwierćwieczu. Przede wszystkim poszczególne firmy starały się skonstruować jak najlepszą komorę pieca eksperymentując z różnymi wysokościami, kątami nachylenia, ukształtowaniem i położeniem wylotu spalin, różnymi grubościami podstawy oraz ścian paleniska a także rodzajami materiałów użytych do ich wykonania.

Paleniska zaczęto budować jako odrębną całość w postaci wkładów do pieców, które można dowolnie wykończyć. Najczęściej konstruuje się je z powtarzalnych elementów, dobranych w zestawy montażowe, tak by ich złożenie i scalenie było jak najprostsze.

W dzisiejszej ofercie rynkowej można spotkać wiele różnych wkładów niezależnie od wielkości pieca. Każde rozwiązanie podkreśla niektóre czynniki dobrego wypieku. Ogólnie warto dobierać te z najgrubszą podstawą i ściankami, ponieważ najbardziej kumulują ciepło. Lepsze są również wkłady zbudowane z jak najmniejszej ilości elementów, grzeją bardziej równomiernie. Każda szczelina wywołować może zakłócenia w promieniowaniu ciepła. Ważne jest wielostronne nachylenie kopuły ogniskującej promieniowanie oraz odpowiednie odprowadzenie spalin. Przewód ich odciągu najczęściej usytuowany jest w przedniej części. Palenisko nie powinno być zbyt wysokie, ponieważ powstają niepożądane zawirowania powietrza. Istotny ze względu na kumulację ciepła i promieniowanie i aromat jest też sam materiał użyty do budowy.

Coraz większą wagę przywiązuje się do estetyki frontu wkładu, częściej montuje się drzwiczki, chociaż ciągle najbardziej popularne jest zdejmowane zamknięcie komory.

Jak działają piece do pieczenia na paliwa drzewne?

Rozpalone ognisko, obowiązkowo z tyłu wkładu, nagrzewa cały wewnętrzny korpus wraz z podłogą.

Materiał ceramiczny z którego jest on wykonany stopniowo kumuluje ciepło i przez długi czas promieniuje promieniami podczerwonymi. Efekt podobny do działania promieni słońca. Dzięki temu każdy fragment wypieku jest równomiernie nagrzewany a promienie przenikają w głąb potraw.

Najczęściej piecze się po wyjęciu popiołu i wyczyszczeniu paleniska. Pomagają w tym narzędzia na długich trzonkach specjalnie przystosowane do tego. Potrawy układamy na czystej podłodze i zamykamy. Kiedyś wykładano podłogę liśćmi chrzanowymi i na nich układano potrawy. Ważny jest dobór aromatu drewna lub węgla drzewnego.

Nieco odmienną technikę stosuje się przy szybkim pieczeniu np. pizzy. Wówczas żar odgarniamy do tyłu bądź na jedną stronę paleniska i w określonych miejscach kładziemy potrawy. Dla profesjonalnych zastosowań można w tylnej części, od spodu podłogi zamontować palnik na pelety i maksymalnie wykorzystać wydajność pieca.

Jakie paliwa drzewne stosujemy w piecach do pieczenia?

Najbardziej popularny jest węgiel drzewny. W piecach do pieczenia używamy węgla dłuższego od grilowego, w większych kawałkach. Dobry węgiel powinien z trzaskiem się łamać, powinien być suchy poniżej 10% wilgotności. Do pieczenia warto kupować węgiel w większych np. 10 kg workach. We Włoszech ceniony jest węgiel z jesionu, z brzozy, z grabu. Nieco mniej z dębu. Doskonale sprawdza się suche drewno różnych gatunków, najlepiej twardych. Ceniony jest między innymi buk, drzewa owocowe takie jak wiśnia czy czereśnia. Do szybkiego rozgrzania pieca warto korzystać z brykietów drzewnych, są bardziej suche od drewna i bardziej zagęszczone. Warunek muszą to być brykiety z twardych gatunków drewna bez domieszek iglastych. W profesjonalnych piecach np. do pizzy, do chleba w których pieczenie odbywa się w ciągłym cyklu, zaczyna się instalować palniki na pelety montowane pod podłogą pieca. Pozwalają zautomatyzować spalanie i ustabilizować wysokość temperatury. Otwór w podłodze w tylnej części pieca pozwala płomieniom ogrzewać całe jego wnętrze. Podgrzewana może być również podłoga. Dobór peletów z odpowiedniego drewna pozwala na zachowanie całego bogactwa aromatu drewna.

Zestawy montażowe

Wkłady można montować zarówno wewnątrz pomieszczeń jak i na zewnątrz. Zazwyczaj umieszcza się je na podeście, stawianym na utwardzonym gruncie. Wszystkie elementy muszą być powiązane odpowiednimi masami odpornymi na temperaturę. Na wkłady nakłada się masę uszczelniającą i materiały izolacyjne. Gotowe zestawy montażowe zawierają wszystkie elementy niezbędne do budowy pieca.

Montaż pieca do pieczenia warto zlecić firmom instalacyjnym, lecz może być on również niezłym wyzwaniem i zabawą dla rodziny lub przyjaciół. Pierwsza próba wypalania zrekompensuje cały wysiłek.

Piece do pieczenia wykończyć można w dowolny sposób, wyobraźnia nie zna granic. Zawsze jednak należy pamiętać o starannej izolacji i jeśli piec stoi na zewnątrz o wykończeniu eliminującym możliwość nasiąkania wodą a do tego odpornym na najsrozsze mrozy.

Gdzie można postawić piec do pieczenia?

Należałoby spytać gdzie nie można go postawić? Po pierwsze ogród i to w różnych wariantach. W formie wolnostojącego obiektu z zadaszeniem lub bez. Może być w obudowie metalowej, murowanej, glinianej, kamiennej.

Prosty lub zaokrąglony, może stać samodzielnie lub być wkomponowany w cały zestaw z grilem i kominkiem. Wyobraźnia nie jest tu niczym ograniczona.

Wykorzystać można taras domu lub zadaszenie budynku gospodarczego. Nawet dach nie jest przeszkodą do postawienia pieca do pieczenia.

Najczęściej staje się główną atrakcją ogrodowej kuchni. Pieczenie chleba ma w sobie coś ze starych rytuałów ogniskujących zainteresowanie wszystkich. Ekscytujące jest już samo oczekiwanie na efekt, pobudzone unoszącym się zapachem. Warto zainwestować w coś co nie leży na półkach marketów, nie kusi promocją. W coś co zmusza nas do działania i nadaje życiu dodatkowy smaczek autentyczności.

Mogą stać się ozdobą najbardziej luksusowej kuchni, a nawet domowego salonu. Często są wbudowywane w układ kominków lub pokojowych pieców.

Piece do pieczenia na paliwa drzewne w zastosowaniach komercyjnych znajdziemy w najlepszych hotelach świata i najbardziej ekskluzywnych restauracjach. Popularność pizzy rozpowszechniła ich obecność na całym świecie.

Potrawy przygotowywane w piecach do pieczenia na paliwa drzewne, pieką się znacznie szybciej a ich aromat jest nieporównywalny. To nie tylko pizza ale chleb, ciasta, pieczone mięsa i przysmaki. Doskonale opiekać można w nich owoce, warzywa.

W profesjonalnym zastosowaniu inwestycja w piec do pieczenia zwraca się, już choćby z tytułu oszczędności na paliwie, w ciągu kilku miesięcy. Lecz nie to jest tu najważniejsze.

Liczy się autentyk, oryginalność i niepowtarzalny aromat, warte każdych pieniędzy.

Piece do pieczenia znajdują coraz ciekawsze zastosowania. Są całkowicie samowystarczalne. Nie potrzeba do ich używania prądu czy gazu. Specyfika pieczenia zapewnia utrzymanie czystości w każdych warunkach.

Zalety ceramicznych palenisk do pieczenia stały się już na tyle oczywiste, że zaczęto montować wkładki ceramiczne nawet w zwykłych kuchenkach gazowych. Nigdy jednak gaz nie doda tego co w pieczeniu najcenniejsze - aromatu.

Proponujemy zatem zamiast gonitwy za promocjami, powrót do tego co nadaje życiu smak i radość ze wspólnych, prostych rytuałów.

25.04.2006 Lech Kowalewski

Polecamy producentów palników na pelety do pieców piekarniczych:

- Pellas
- Biotec

zobacz także:

Piece do sauny i bani na paliwa drzewne

Amerykańskie piece kominkowe na pelety

Piece na drewno z rurowym konwektorem