

石窯でピザ焼いちゃおう

まあぶオートキャンプ場には既設の石窯があります。石窯でパンやピザを焼くと表面はパリッとしていますが、中はもちもちした食感になります。これは、ガスや電気オーブンでは味わえない「遠赤外線効果」によるものです。遠赤効果によって、直接内側に熱が伝わるため、中と外から同時に熱が伝わり短時間で焼けます。ですから、ふっくらとそしてしっとりと焼き上げることが出来ます。石窯貸出もOKですのでこだわりのピザ焼き楽しんでください。

<使い方>



石窯にまき1束着火剤を空気が入るようにセツトします。
(中央より手前側。)

着火剤に火をつけて20～30分で残りのマキを追加して燃やします。
1時間程度で400度以上に温度があがります。



オキ火(火のついたマキ)奥やまわりによせ
ピザ生地を入れます。(下火300度くら
ゆっくり回しながら焼くと均一に焼けま
す(5～6分)



一度焼き終わったらオキ火を中央に戻し、温度を
あげ(5～7分)、~~中央~~中央にオキ火をもどし焼くと
一定の温度が確保できます。
この繰り返しで、1時間程度ピザを焼くことが可能です。



<利用案内>

○利用方法

平日のみ利用可。なお事前予約が必要です。

※利用状況などにもより平日でもお受けできない場合があります。

○利用内容

1グループにつき3時間の貸し出し

○利用時間

9時半から16時半（開始時間最終13時半）

○貸し出し利用料金

マキ2束、着火剤込 1500円

追加のマキ1束750円

※石窯の利用に当たっては使用方法の説明、指導は致しませんので

焚き火や薪の取扱いに手馴れた方など熟練キャンパー向けの施設であることを
ご理解のうえご利用下さい。