Mein Steinbackofen ist fertig!

Seit gestern ist unser Steinbackofen einsatzbereit. Fast 2 Wochen waren wir mit dem Aufbau beschäftigt.
Anfang Mai haben wir bei Ramster unseren Holzbackofen bestellt. Eine extra Isolierung bekam unser Holzbackofen auch. Ein Schieber und ein Besen wurden ebenfalls bei Ramster bestellt.

Nachdem wir uns einen Platz in unserem großen Garten ausgesucht haben, wurde Maß genommen für das Unterteil des Holzbackofens. Dann ab in den nächsten Baumarkt in Bockhorn.

Steine, Stahlverstärkung, Träger und Zement wurden eingekauft. Nachdem das Material angeliefert wurde, hat mein Mann das Untergestell gebaut und weiß angestrichen.



Der Holzbackofen wurden zu Pfingsten geliefert. Es war sehr spannend den Holzbackofen auszupacken.





Die Schamottesteine wurden komplett aus dem Ofen entfernt. Ansonsten hätten wir keine Chance gehabt, den Holzbackofen auf das Untergestell zu stellen.

Mit unserem Nachbarn und einem Bekannten wurde der Holzbackofen dann auf das Untergestell gestellt. Die Isolierung wurde montiert und der Schornstein auf den fast fertigen Holzbackofen aufgesetzt.

Als Letztes haben die Schamottesteine nach Anleitung in den Holzbackofen eingesetzt. Das Einsetzen war für uns erst recht schwierig, aber als wir raushatten, wie diese Steine gelegt werden mussten, ging uns das Einsetzen recht schnell von der Hand.





So sieht der fertige Holzbackofen von Innen aus. Abends haben wir dann angefangen den Holzbackofen bei geringer Temperatur einzubrennen. Diesen Vorgang haben wir am darauffolgenden Tag noch einmal wiederholt.



Ab dem 26.05.2018, also ab heute werden wir versuchen, dem Holzbackofen tolle Ergebnisse zu entlocken. Am Teig wird es nicht liegen, denn das beherrsche ich schon seit einigen Jahren. Die Ergebnisse aus meinem Backofen lassen keine Wünsche übrig.

In meinem nächsten Blogbeitrag werde ich Euch berichten, welche Fortschritte wir mit unserem Holzbackofen machen. Beginnen werde ich mit dem Backen von Pizza, danach kommen die Hefezöpfe in den Holzbackofen und wenn der Holzbackofen dann auf 200 Grad runter gekühlt ist, durch das Backen der Pizzen und der Hefezöpfe, werden die Dinkelbrote in den Holzbackofen gebacken. Doch davon in meinem nächsten Blogbeitrag!

Schaut mal auf meiner Homepage unter Interessante-Links nach, dort gibt es weitere tolle Infos! Unter der Rubrik Interessante Links findet Ihr immer wieder neue Link´s. Diese Rubrik wird immer wieder von mir aktualisiert.

Wollt Ihr mehr wissen? Dann setzt Euch mit mir in Verbindung und wir vereinbaren einen Termin.
Bei der Umsetzung Eurer Ernährungsumstellung unterstütze ich Euch gerne mit Rat und Tat.
Dazu ist es nicht unbedingt notwendig, dass Ihr zu mir in die Praxis nach Bockhorn kommt. Möglich ist eine Unterstützung auch per Mail, am Telefon, am Handy oder über Skype.
Wenn Ihr Fragen habt, dann könnt Ihr Euch gerne mit mir per E-Mail in Verbindung setzen.
KatrinSchoefer@outlook.de oder weitere Informationen über meine Homepage erfahren.

Ein schönes Wochenende und viele liebe Grüße sendet Euch Katrin

Meine Publikationen
28.07.2017
Aus meinem 5. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-6684-83743
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil IV – Ein Blog-Tagebuch

17.07.2017

Mein 5. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-6684-83736
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil IV – Ein Blog-Tagebuch

31.01.2017
Aus meinem 4. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-6683-84316
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil III – Ein Blog-Tagebuch

20.01.2017
Mein 4. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-6683-84316
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil III – Ein Blog-Tagebuch

18.08.2016
Aus meinem 3. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-6682-63420
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil II – Ein Blog-Tagebuch

20.07.2016
Mein 3. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-3668-26341-3
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil II – Ein Blog-Tagebuch

18.03.2016
Aus meinem 2. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-668-16742-1
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil I – Ein Blog-Tagebuch

08.03.2016
Mein 2. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-668-16741-4

Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil I – Ein Blog-Tagebuch

04.12.2015
Aus meinem 1. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-668-08752-1
Salutogenese in der Gesundheitsberatung. Theorie und praktische Umsetzung

16.11.2015
Meine Abschlussarbeit ist beim GRIN-Verlag veröffentlicht worden!
ISBN: 978-3-668-08751-4
Salutogenese in der Gesundheitsberatung. Theorie und praktische Umsetzung

Der Provider dieses Blogs