



FLAMEOVEN®

**Démarrer avec  
FlameOven**

A wood-fired pizza oven with a pizza being cooked inside. The oven is made of light-colored stone or brick and has a dark interior. A bright orange flame is visible at the top of the oven. A pizza with toppings is being cooked on a stone surface inside the oven. The background is a soft, out-of-focus light blue and white.

*FlameOven est le four au feu de bois parfait pour cuisiner des pizzas de façon authentique à la maison. De taille compacte, il vous surprendra par ses performances, similaires à un four professionnel.*

## **Dans ce guide vous trouverez tout ce qu'il faut savoir pour bien démarrer avec FlameOven**

- Bien préparer sa pâte à pizza avec une recette simple de pizza Napolitaine.
- Comment étaler et garnir sa Pizza.
- Facilement démarrer et gérer son four au feu de bois.
- Parfaitement cuire sa Pizza
- Bien entretenir son four pour des années d'utilisation

FLAMEOVEN®

# Préparer sa pâte à Pizza Napolitaine

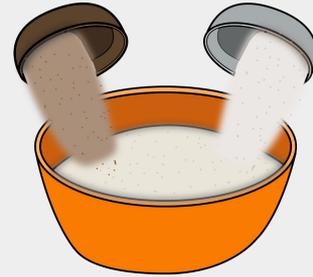


Pour cette recette, vous aurez besoin :

- 1 kg de farine 00
- 600ml d'eau
- 5g de levure instantanée
- 25g de sel

Ajustez les quantités en fonction du type de farine que vous utilisez, du taux d'humidité et de votre goût (sel).

1



Mélangez le sel et la levure dans la farine

2



Incorporer la farine, la levure et le sel

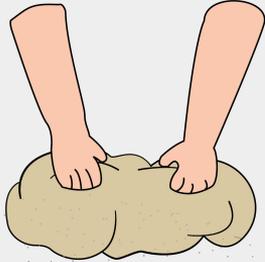
3



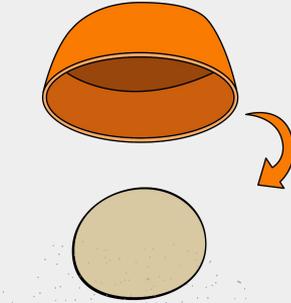
4



5



6



3. Ajoutez l'eau et laissez reposer quelques instants.

4. Mélangez jusqu'à ce que la farine ait bien absorbée toute l'eau.

5. Transférer le mélange sur une table de travail et travaillez la pâte 5 minutes.

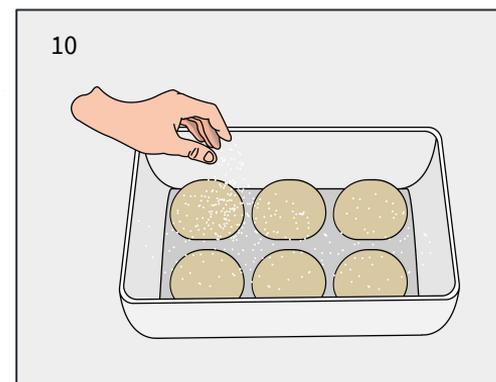
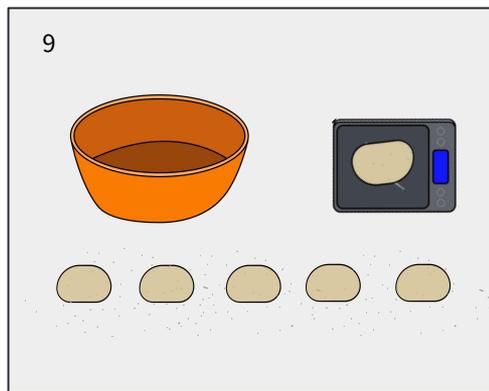
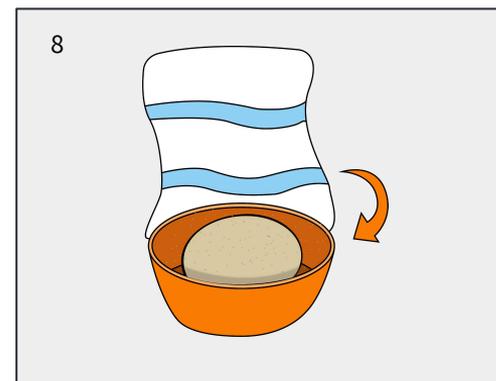
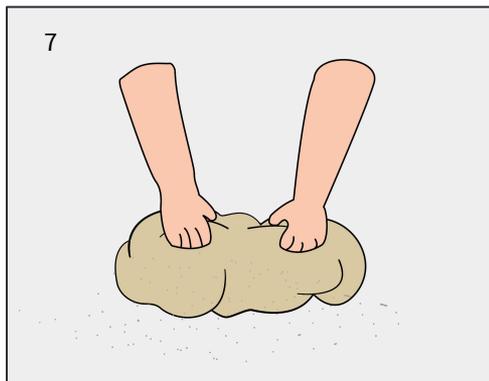
6. Couvrez la pâte et laissez reposer 10 minutes.

7. Travaillez la pâte à nouveau 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse (et un peu brillante).

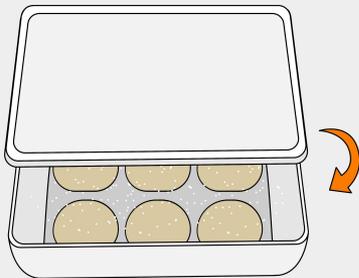
8. Couvrez la pâte avec un chiffon humide (ou dans un bac) pendant 3h, la pâte doublera de taille.

9. Separez en 6 boules de 270g.

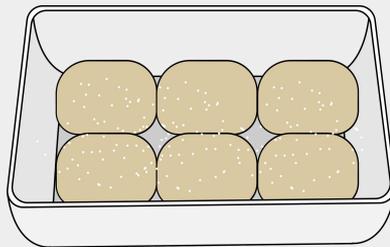
10. Mettez les boules à reposer dans un bac couvert avec un peu de farine.



11



12



11. Couvrez la pâte et laissez reposer 3-4h.

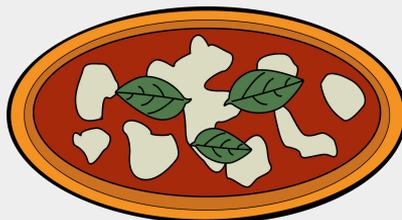
**Note:** pour une pâte bien digeste il faut laisser reposer 8 heures en tout. Vous pouvez mettre la pâte reposer plus longtemps dans le frigo ce qui ralentira sa fermentation.

12. Votre pâte à pizza est prête à utiliser.

13



14



13. Aplatissez le centre de votre pâton, laissez une couronne sur le tour puis étirez votre pâte en continuant à l'aplatir.

14. Ajoutez vos ingrédients.

FLAMEOVEN®

**Etaler et garnir  
sa Pizza**



# Étaler et garnir sa pizza

1. Placez une boule sur votre table de travail recouverte de semoule de blé (pas sur votre pelle à pizza). La semoule de blé permettra de bien étirer votre pizza sans qu'elle colle sur le plan de travail ou pelle à pizza.
2. Pour étirer la pizza, en partant du centre, poussez vers les bords et lui donner une forme ronde. Tourner la pâte et recommencez jusqu'à obtenir un rond de 30cm.
3. Assurez-vous que votre pâte ne colle pas sur la table de travail. Garnissez votre pizzas avec vos ingrédients. Ne surchargez pas votre pizza !
4. Une fois votre pizza garnie, glissez la sur la pelle à pizza (saupoudrez la pelle juste avant avec de la semoule de blé). Secouez la pelle pour vous assurer que la pizza bouge facilement dessus. Sinon, soulevez-la et ajoutez de la semoule sur la pelle.
5. Attention, si la pâte repose trop longtemps sur votre table de travail ou sur la pelle, elle sera plus susceptible de coller. Il faut travailler vite.
6. Vous êtes prêt à enfourner votre pizza dans le four.



FLAMEOVEN<sup>®</sup>

**Démarrer  
et gérer le feu**



## Comment démarrer FlameOven:

1. Assurez vous que la cheminée soit en position ouverte.
2. Ouvrez la porte avant et la porte du foyer à bois.
3. Placer un ou deux allumes feu au centre du foyer à bois.
4. Ajoutez quelques morceaux de bois et allumez le feu avec un briquet.
5. Laissez le feu prendre quelques instants (avec la porte avant et la porte du panier à bois ouvert).
6. Une fois que le feu a bien pris fermez la porte du panier à bois et la porte avant.
7. Ajoutez progressivement du bois, toutes les 5 minutes, pour avoir une belle flamme à l'intérieur du four et pour que la température monte.
8. Après une vingtaine de minutes la température sera au dessus de 400°C et vous pourrez lancer votre première pizza.



## Le panier à bois

Une des grandes forces du FlameOven est la taille de son panier à bois (31 cm x 13 cm x 6 cm). Il est grand et permet de recevoir des belles bûches de bois (jusqu'à 20 cm de long et 5 cm de section) apportant une expérience d'utilisation similaire à un four professionnel.

Vous pouvez aussi utiliser du charbon de bois et même des granules de bois mais nous préconisons les bûches de bois pour une véritable expérience de pizzaiolo.



Pour en savoir plus sur les types de bois à utiliser, RDV sur notre blog :

<https://www.flameoven.com/blogs/love-pizza/les-types-de-bois-pour-la-pizza>



## Gérer la cheminée et le flux d'air

Pendant la combustion, laisser la cheminée ouverte pour avoir une bonne évacuation de la fumée et une bonne oxygénation. Cela permet de faire monter la température rapidement dans le four. Vous pouvez ajuster la cheminée pour minimiser la circulation de l'air et la température (pour cuire du pain par exemple).

**Cheminée ouverte** : intensifie la circulation de l'air dans le four, créant des flammes plus puissantes et une chaleur intense.

**Cheminée fermée** : réduit la circulation d'air pour une chaleur plus basse.



## Laissez le four monter à température

Il est nécessaire que la pierre en cordiélite dans le four soit bien chauffée. Une fois prête, la pierre prendra une couleur blanchâtre. Vous pouvez aussi utiliser un thermomètre infrarouge pour mesurer la température. Il faut idéalement une température au dessus de 400°. Cela devrait prendre 20 minutes après allumage pour que le four soit à température.



## Maintenir la température du four

Pour maintenir la température dans le four ajoutez une petite bûche avant chaque cuisson et laissez la prendre avant d'enfourner votre pizza.

Cela permettra d'avoir une belle flamme durant chaque cuisson ce qui cuira parfaitement les ingrédients de votre pizza.



FLAMEOVEN<sup>®</sup>

**Enfourner et cuire sa  
pizza**



# Enfourner et cuire sa pizza

1. Ouvrez la porte et enfournez la pizza que vous venez de préparer. Fermez la porte.
2. Comptez jusqu'à 20/30 secondes et tournez votre pizza d'un tiers de tour. Répétez l'opération jusqu'à ce que votre pizza soit cuite à souhait.
3. La vitesse de cuisson dépendra de la température du four. Une température au dessus de 400°C va cuire une pizza en 90 secondes. Une température de 300°C pourra cuire une pizza en 2 ou 3 minutes.
4. Si vous avez beaucoup d'ingrédients la cuisson prendra plus longtemps.
5. Une cuisson plus longue donnera une pâte plus croustillante.
6. A vous d'expérimenter et trouver ce que vous préférez.



FLAMEOVEN®

# Entretien mon FlameOven

FLAMEOVEN®

## **Où ranger mon four FlameOven ?**

Vous pourrez ranger FlameOven dehors ou bien à l'intérieur. FlameOven dispose également d'une housse de protection pour rester sec et propre dans votre jardin. Dans le cas où les conditions météorologiques sont défavorables, rangez-la à l'abri des intempéries.

Assurez-vous que FlameOven soit complètement sec et refroidi avant de le ranger.

## **Comment nettoyer la pierre en cordiélite?**

Utilisez une brosse pour enlever le surplus de farine ou d'ingrédients.

Pour les marques tenaces, laissez votre four refroidir avant de retourner la plaque de cuisson : les températures élevées à l'intérieur du four nettoieront naturellement le dessous.

## **Comment nettoyer mon four FlameOven ?**

Il suffit de le faire chauffer à haute température pendant environ 30 minutes. Cela permettra de brûler l'excès de nourriture. L'intérieur du four peut être essuyé avec des serviettes en papier humides. L'extérieure du FlameOven peut être nettoyée avec de l'eau tiède et du savon.

FlameOven est entièrement construit en Acier Inox. Les fortes chaleurs causeront une décoloration naturelle du métal. Cela n'aura aucun impact sur la performance du produit.

Évitez les produits de nettoyage qui contiennent des produits chimiques nocifs.

Pour en savoir plus sur FlameOven, rendez-vous sur:

[www.flameoven.com](http://www.flameoven.com)

Pour vos commentaires ou questions envoyez un e-mail à:

[sales@flameoven.com](mailto:sales@flameoven.com)

**Vous pouvez aussi nous trouver sur Instagram, Facebook  
et Twitter.**