

モバイル・パン窯ができました

雨ざらしだった炉に出番が来た！

何年か前に熊大の建築学科の学生たちが造ってくれた耐火煉瓦の炉に、ピッタリと収まる鉄製のパン窯を作った。大学の後輩の家が鉄工所をしており、そこに頼んで試作してもらった。

大きさは、幅 320mm、高さ 400mm、奥行き 500mm、鉄板の厚さ 5 mm の箱である。前面はスライド式のフタで、ほぼ全面が開口部になる。内側には、両サイドに 2 段のアンクルがつけてあり、オープンに使う鉄の皿が 2 枚納まる。

鉄の箱だけで重量は約 40 kg あり、一人で持ち運ぶには限界の重さ。モバイル・パン窯とは、当時の学生によるネーミングだが、ぎりぎりモバイルである。

燃料は炭と廃材。自宅の斜向かいの家が大工さんで、そこから木切れをもらってくる。

先日、試しにピザを焼いてみたが、結構いけそうである。・・・もっとも第 1 号は、ピザの底を焦がしてしまったが（原因は、水分の多いトマトの具をのせすぎたこと）



記念すべき第 1 号は底が焦げたので具だけ食べた！！

意外や焼イモには最高の窯！

予熱のために 1 時間程度火を焚く必要がある。大きな煉瓦造の窯に比べると、予熱は短時間で済むが、鉄製なので冷めるのも結構早い。予熱の間、窯の中にイモ（濡れた新聞紙に包み、さらにアルミホイルで巻く）を入れておくと、ものすごくホクホクの甘い焼きイモができる。焼きイモは、80 くらい温度で長時間焼くと一番美味しくなるらしい。この窯だと、焼きイモの失敗はなさそうだ。肝心のパンやピザを焼くには、窯のクセを知った上で上手に使いこなさねばならない。この連休中に、近所の料理上手な奥さんがピザの生地を作ってきてくれるというので、頑張って焼いてみたい。ピザでは商売にならないが、この窯自体は商品になるかも、などと思っている。（久しぶりに、道具道楽をしてしまった。）

