

Dutch Oven

Temperatuur

Gietijzer heeft de eigenschap de aangewende hitte langzaam op te nemen en gelijkmatig af te geven. Een bekende beginnersfout is dan ook om in het begin meer hitte te geven dan nodig is. Geef het gietijzer de tijd om op temperatuur te komen. Vervolgens blijft de oven ook lang op temperatuur.

De Dutch Oven kan op de gloeiende kolen van een kookvuur gebruikt worden. Zeker bij gerechten die zo nu en dan geroerd worden is het geen probleem om direct op open vuur te beginnen. Bij het bakken van broden en bijvoorbeeld taart ligt het anders. Hierbij is de temperatuur van de ovenbodem moeilijk te controleren en is de kans op oververhitten in het begin erg groot. Met houtskool is de temperatuur, zeker voor een beginner, moeilijk in te schatten. Gebruik in het begin daarom briketten i.p.v. het houtskool van een openvuur of direct vuur. Briketten hebben het voordeel dat ze een reproduceerbare hitte afgeven en goed te doseren zijn. Wanneer je aan onderstaande tabel houdt kan je direct van start.

Temperatuur	10"		12"				14"					
	2 qt		3 qt		6 qt		9 qt		12 qt		15 qt	
	▼	▲	▼	▲	▼	▲	▼	▲	▼	▲	▼	▲
160° C	5	9	6	10	6	11	8	12	8	13	10	14
170° C	6	10	7	11	7	12	9	13	9	14	11	15
180° C	7	11	8	12	7	13	10	14	9	15	12	16
190° C	8	12	9	13	8	14	11	15	10	16	13	17
200° C	9	13	10	14	9	15	12	16	11	17	14	18
210° C												
220° C	10	14	11	15	10	16	13	17	12	18	15	19

Voor iedere temperatuur is het te gebruiken aantal briketten afhankelijk van de diameter (") en volume (qt) van de DO.

▼ : briketten onder de bodem

▲ : briketten op het deksel