

# Hvormange briketter skal jeg bruge til en Dutch Oven?

Hvis du leder efter en guide til hvor mange briketter du skal bruge til en Dutch Oven "hollændergryde, støbejernsgryde" også betegnes. Så bør du stoppe med at lede. Det er nemt at indstille temperaturet i en Ovn og det er faktisk også nemt i en Dutch Oven, hvis du kender den rette antal af briketter, så er du sikker på at din mad ikke brænder på i en Støbejernsgryde. I min vejledning vil jeg komme ind på den gylden regel, en nem måde du kan beregne det rette antal af briketter på.



## **Den gyldne regel til bestemmelse af antal briketter til din Dutch Oven**

Det er vigtigt at du følger den her regel! Ved en Dutch Oven gælder: at man altid kan tilføre mere varme ved hjælp af briketter. Er maden først brændt på, ja så er det for sent og smagen er ødelagt.

Hvis du følger denne vejledning til fordeling af dine briketter er du på den rette vej. Du kan man inddele mad tilberedning i 3 kategorier.

- **Kogning (Suppe, Simmerretter og chilligryder) 1/3 del Briketter på låget og 2/3 del under bunden.**
- **Bagning ( Rundstykker, Brød eller Kager ) 2/3 del Briketter på låget og 1/3 del under bunden.**
- **Stegning ( Kød, Gryderetter, Grøntsager) 1/2 del Briketter på låget og den anden 1/2 del under bunden.**

## **Beregning af det rette antal af briketter**

Du kan også beregne det rette antal af briketter. Denne metode retter sig efter

omfanget af din Dutch Oven. For at regne det rette antal ud til låget af din Dutch Oven skal du ligge 3 til og trække tre fra i bunden af din Dutch oven. For eks. Hvis du har en 9 tommer Dutch Oven (FT9 fra Petromax), hvor du ønsker en temperatur på 170 grader inden i din støbejernsgryde. Som er ideal til Bagning. Regner du som følgende:

- **9 plus 3 briketter (12 briketter) på låget.**
- **9 minus 3 briketter (6 briketter) under bunden.**

#### **Briket anbefaling fra Petromax**

Naturligvis kann man også følge de enkelte producenters anbefalinger til den enkelte type Dutch Oven. Petromax anbefaler følgende fordeling af briketter til deres Dutch Oven:

<b>Dutch Oven størrelse</b>	<b>låg</b>	<b>bund</b>
<b>Dutch Oven FT3</b>	<b>10</b>	<b>5</b>
<b>Dutch Oven FT6</b>	<b>15</b>	<b>10</b>
<b>Dutch Oven FT9</b>	<b>15</b>	<b>11</b>
<b>Dutch Oven FT12</b>	<b>17</b>	<b>12</b>

### **Min anbefaling til den rette antal af briketter.**

Til dig der ikke har erfaring indenfor Dutch Oven, har jeg lavet følgende tabel, som kan hjælpe dig med at finde hurtig og nemt det rette antal af Briketter til din Hollændergryde "Dutch Oven" eller Støbejernsgryden.

<b>Dutch Oven</b>	<b>160°C</b>	<b>175°C</b>	<b>190°C</b>	<b>205°C</b>	<b>220°C</b>	<b>235°C</b>
<b>8er Dutch Låg / Bund</b>	<b>15</b> <b>10/5</b>	<b>16</b> <b>11/6</b>	<b>17</b> <b>11/6</b>	<b>18</b> <b>12/6</b>	<b>19</b> <b>13/6</b>	<b>20</b> <b>14/6</b>
<b>10er Dutch Låg / Bund</b>	<b>19</b> <b>13/6</b>	<b>21</b> <b>14/7</b>	<b>23</b> <b>16/7</b>	<b>25</b> <b>17/8</b>	<b>27</b> <b>18/9</b>	<b>29</b> <b>19/10</b>
<b>12er Dutch Låg / Bund</b>	<b>23</b> <b>16/7</b>	<b>25</b> <b>17/8</b>	<b>27</b> <b>18/9</b>	<b>29</b> <b>19/10</b>	<b>31</b> <b>21/10</b>	<b>33</b> <b>22/11</b>
<b>14er Dutch Låg / Bund</b>	<b>30</b> <b>20/10</b>	<b>32</b> <b>21/11</b>	<b>34</b> <b>22/12</b>	<b>36</b> <b>24/12</b>	<b>38</b> <b>25/13</b>	<b>40</b> <b>26/14</b>
<b>16er Dutch Låg / Bund</b>	<b>34</b> <b>22/12</b>	<b>36</b> <b>24/12</b>	<b>38</b> <b>25/13</b>	<b>40</b> <b>27/13</b>	<b>42</b> <b>28/14</b>	<b>44</b> <b>30/14</b>

### **Fordeling af Briketter på og under din Dutch Oven**

Nu er der kun spørgsmålet tilbage, hvordan den rette fordeling af briketter er på din Dutch Oven. Min anbefaling er at man ligger Briketterne i en ring ca. 3cm fra den yderste kant. Briketterne på låget ligger du som felterne på et skakbræt.

Herved får du en jævn varmefordeling.