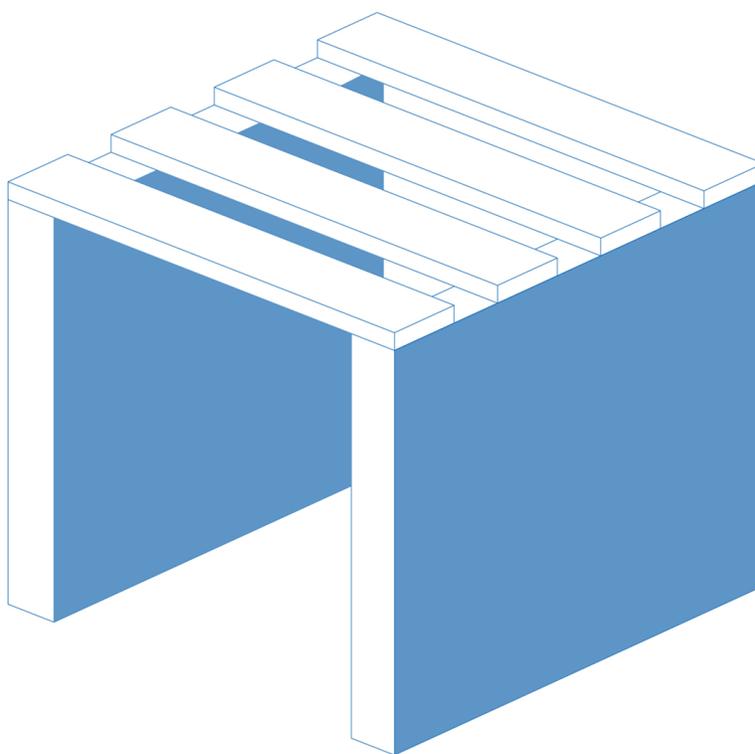


Aprenda a construir um Forno de Pizza



Escrito por **Equipe ArchDaily Brasil**

01 de Fevereiro de 2017

 Compartilhar

Ao longo dos anos uma tradição vem crescendo entre os estudantes de arquitetura, a construção do **Forno** de Pizza. Para ajudar a manter essa tradição, resolvemos montar um pequeno guia para um forninho com 1,20m de diâmetro. Veja alguns passos para construir o seu.

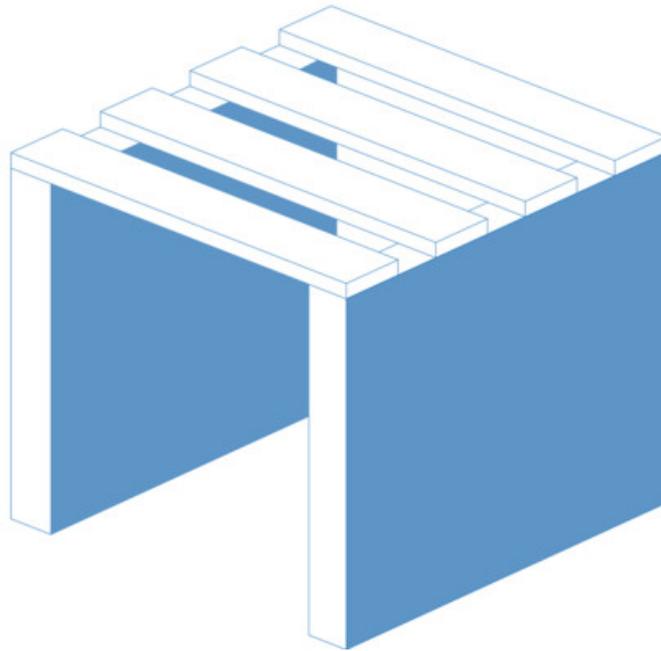
Guardar



A construção da base permite mais liberdade no projeto, mas gostaríamos de deixar algumas dicas:

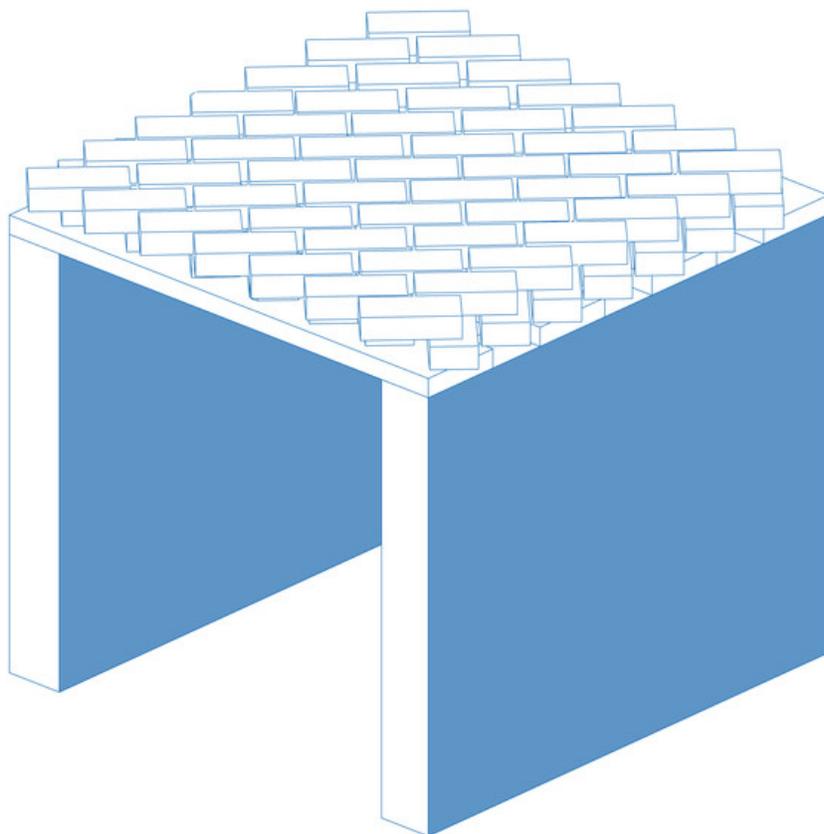
- Não se esqueça de pensar em um lugar seco para guardar a lenha.
- Deixe um espaço de borda além dos 1,20m do forno para apoio

Guardar



- Os tijolos da base onde a pizza é colocada devem ser assentados a 45 graus em relação à boca do forno. Isso diminui a possibilidade de emperrar a pá no manuseio da pizza. Aqui você poderá usar o tijolo refratário, mas não é uma obrigação já que ele é um pouco mais caro.

Guardar



- Você pode montar a base de sua preferência, mas para uma base convencional em U, você precisará de aproximadamente 250 tijolos.

Vamos ao forno:

Materiais necessários:

- 220 tijolos
- 12 latas (de 18 litros) de terra vermelha (ou argilosa) peneirada. Dica: Não use terra orgânica.
- 12 kg de açúcar cristal
- Água

Misture a terra e o açúcar e acrescente água aos poucos até a massa ficar grudenta.

Guardar



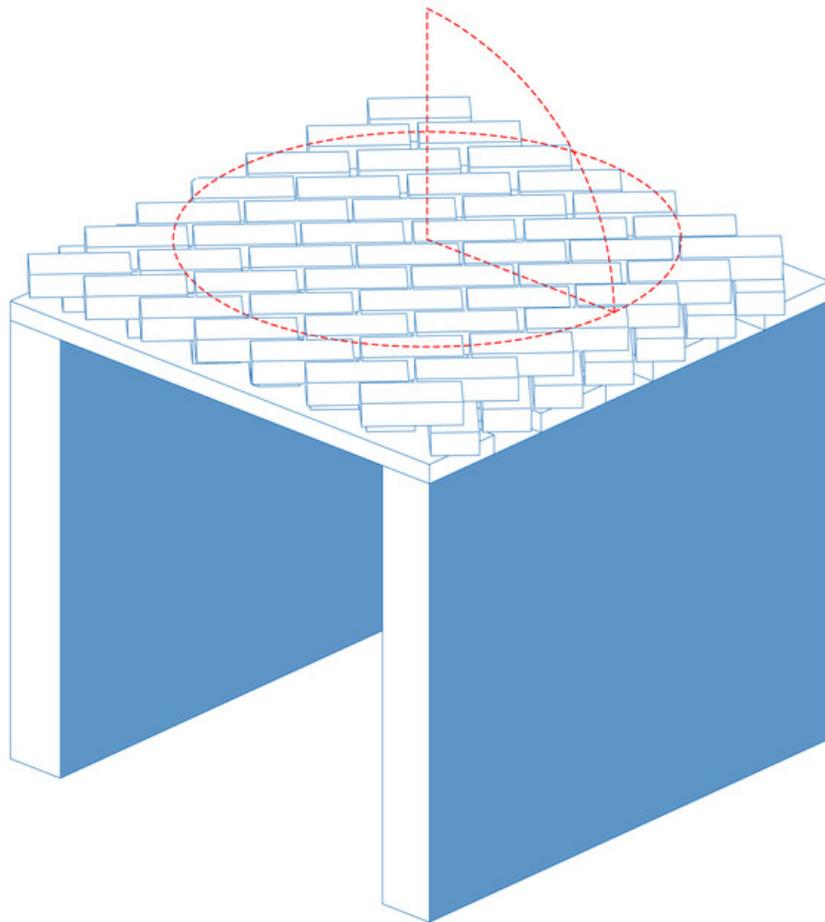
Lembrete: Tome cuidado para não deixar a massa muito molhada, pois o forno é composto por uma cúpula e um arco, que são elementos estruturais que transmitem seu peso próprio e as sobrecargas por esforços de compressão.

Para misturar aconselhamos o uso dos pés.



Guardar

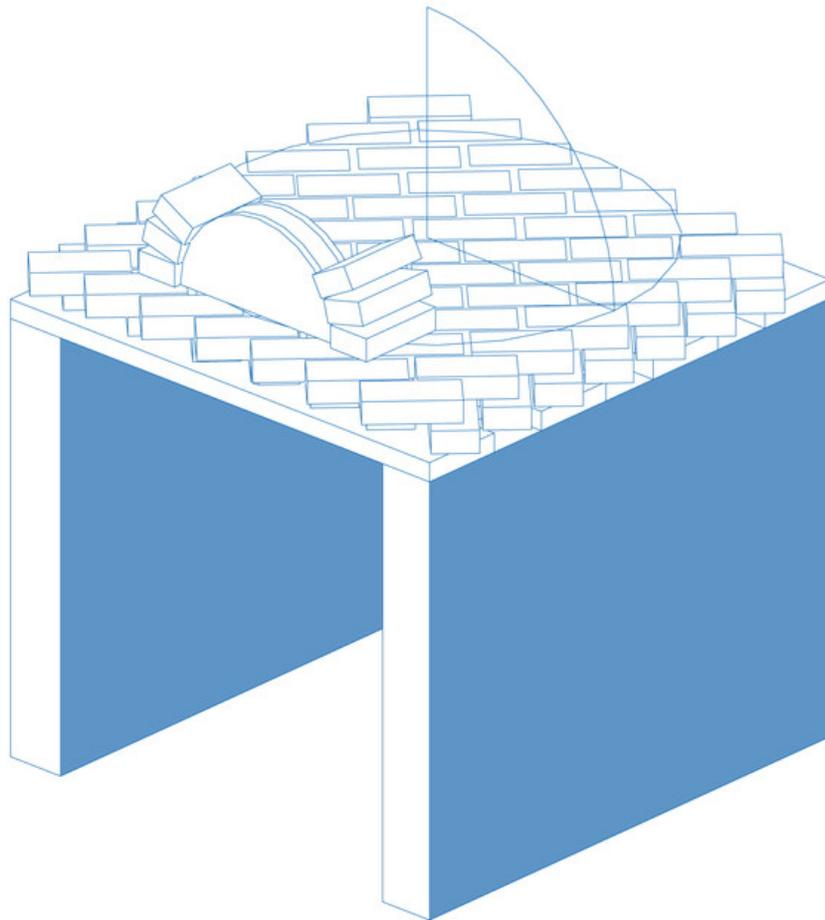
Com a base pronta, marque o centro e faça um círculo onde estará o forno utilizando um prego e um fio de



A boca do forno será uma abóbada feita de tijolos, assim você precisará de uma forma. Esta forma será um arco com diâmetro de 45 a 60cm. Feito a forma, posicione-a na base.

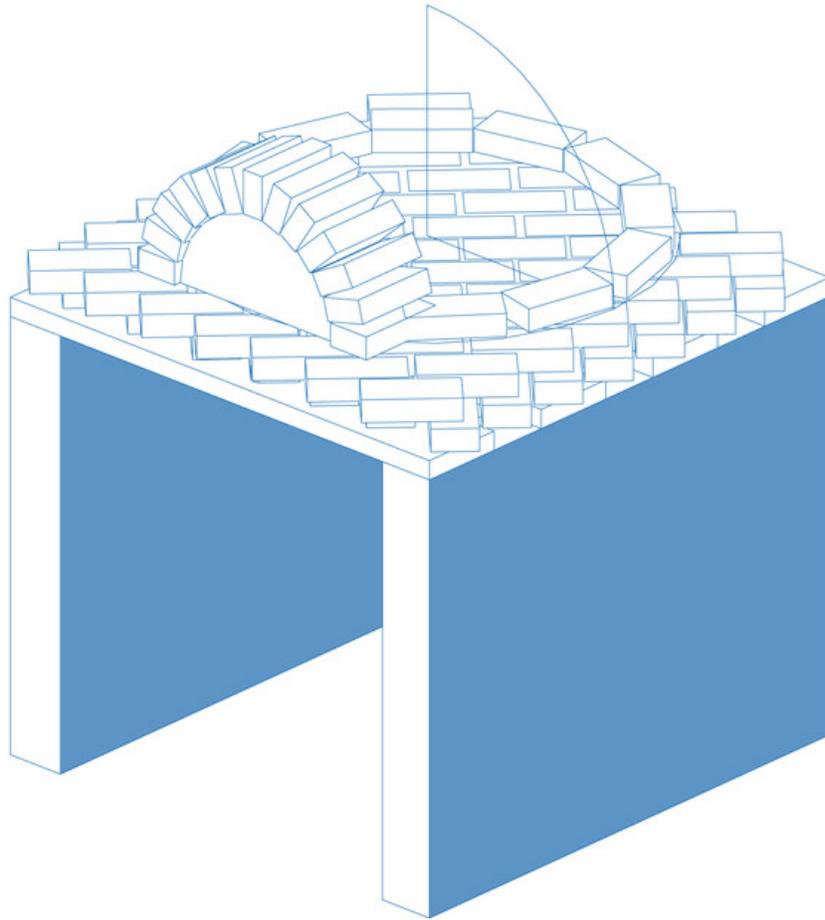
O arco da boca deverá seguir a inclinação dada pela forma.

Guardar



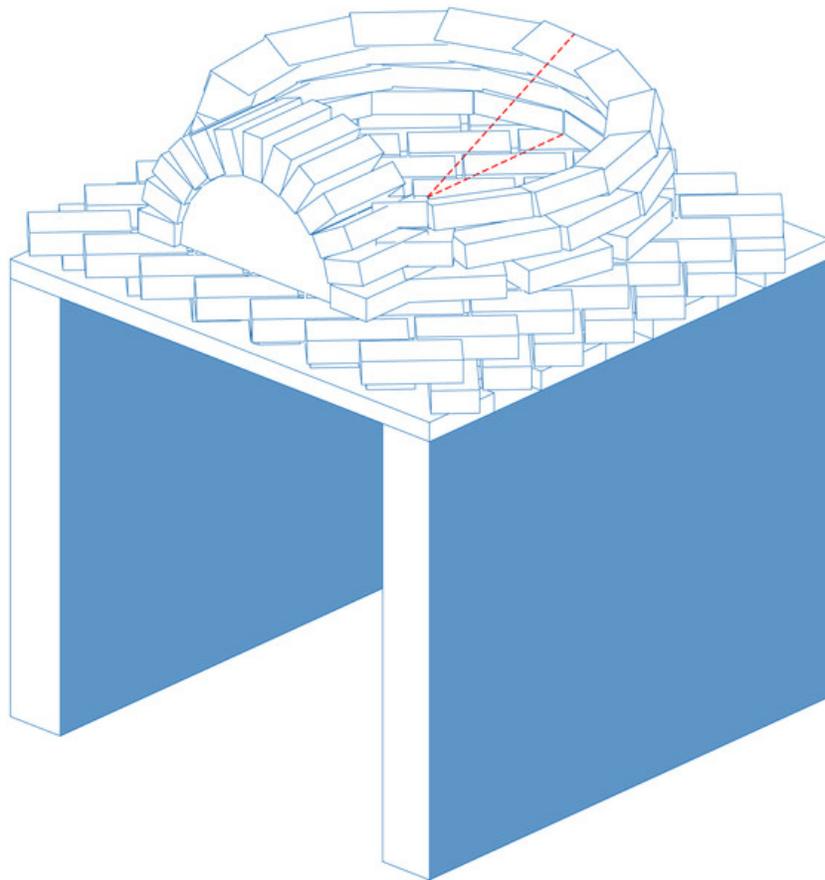
Com a marcação do forno pronta e a forma da boca posicionada, comece as fiadas de tijolos com a massa de terra partindo sempre da boca. A primeira fiada será paralela à base, as seguintes deverão seguir a inclinação dada pelo compasso que utilizamos para traçar o diâmetro do forno.

Guardar



Suba uma fiada de cada vez intercalando o começo e o meio do tijolo. Siga este procedimento até o final.

Guardar



Dicas:

- Depois da 4ª fiada você irá perceber que os tijolos já não serão assentados com facilidade. Pode quebrá-los e utilizar as metades para que não sobre muito espaço entre as fiadas e não prejudique a resistência da estrutura.

Guardar



Início



Projetos



Produtos

Pastas



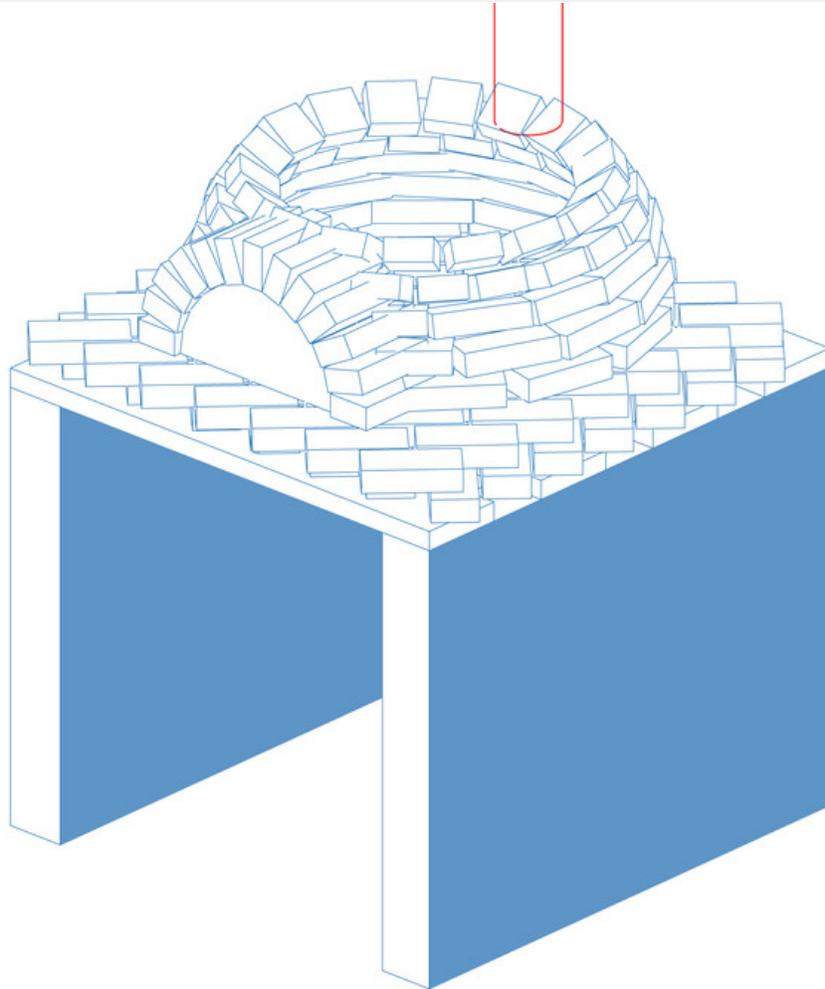
Feed



- Utilize pequenas pedras com massa para fechar os vãos entre as fiadas.

Mais ou menos a partir da 6ª fiada, deixe um espaço para colocar uma chaminé na parte de trás do forno (não exatamente atrás, um pouco para o lado). Você poderá usar um bloco cerâmico vazado.

Guardar



Neste estágio você perceberá que os tijolos tendem a escorregar mais facilmente. Utilize uma massa um pouco mais seca. Essa é a parte mais difícil e será preciso pedir ajuda de outras pessoas no processo. O mais importante é nunca esquecer do compasso e seguir sempre a inclinação.

Depois do último tijolo colocado, você pode cobrir todo o forno com o restante de massa que sobrou. Não é uma obrigação, mas isso ajuda na preservação do forno que está sujeito às intempéries.

Quando o forno estiver pronto, coloque a lenha e faça uma primeira queima. Dessa forma, o açúcar irá derreter e melhorar o desempenho da massa de barro. Você pode aproveitar e começar uma pizzada!!!!

Guardar



Início



Projetos



Produtos

Pastas



Feed



Vale destacar que a PUC-Campinas tem um certo pioneirismo em ensinar estudantes de arquitetura a construir fornos de pizza, tendo como grande responsável por essa cultura o arquiteto e professor [Vitor Lotufo](#). Em suas aulas, Vitor construía um forno de pizza com seus alunos, aproveitando para explicar o funcionamento estrutural de algumas tipologias construtivas. Desde então, vemos oficinas em diversos encontros de estudantes ([EREAs e ENEAs](#)) e nas semanas de calouros de diversas faculdades.

Veja também alguns fornos feitos pelo arquiteto Renato Jeuken (ex-aluno do próprio Vitor Lotufo), em seu projeto "[My pizza oven](#)". Renato explora diversas formas, materiais e suportes para a construção do forno e conta sobre a capacidade de socialização de uma pizzada.

Erro de rede

Um probleminha na rede interrompeu a reprodução. Por favor [recarregue o player](#) e tente novamente.

Guardar



Início



Projetos



Produtos

Pastas



Feed