



# Ooni Karu 12G

First Cook Guide

Guide de démarrage

Lighting, cooking and troubleshooting tips, plus recipes and more.

Des conseils sur l'allumage et la cuisson, des astuces pour résoudre les problèmes, des recettes succulentes et bien d'autres choses encore.

Download the Ooni app to learn how to get the most out of your Ooni pizza oven, discover our favorite recipes and more.



Téléchargez l'application Ooni : découvrez-y nos recettes préférées et des vidéos sur la façon de tirer le meilleur parti de votre four à pizza Ooni et bien plus encore.





## Welcome to Ooni

Making truly amazing pizza at home is the reason we invented the first Ooni pizza oven. Becoming a master pizzaioli takes time, passion and of course, the right pizza oven. Building on years of design and engineering knowledge around pizza, the Ooni Karu 12G uses the latest innovations to create a cooking experience like no other.

Cooking with Ooni Karu 12G is a simple, fun experience and this First Cook Guide will help you get the most out of your new oven. Have a read, prepare your ingredients, then invite your friends and family to join you – the way you cook and enjoy food outdoors is about to change forever.

Ooni Karu 12G is a multi-fuel oven powered by real wood, charcoal, or gas\*, and heats up to 950 °F (500 °C)\*\* allowing you to cook truly great pizza at home. Like all Ooni pizza ovens, you can cook a range of pizza styles and beyond. Try a Detroit-style pizza at a lower temperature or sear a tasty tomahawk steak with grilled veggies after just 15 minutes of heat up time.

Welcome to the Ooni Community! We just know you're going to love your Ooni Karu 12G.

Kristian Tapaninaho  
Founder & co-CEO

Darina Garland  
Co-founder & co-CEO

\*Gas burner attachment sold separately  
\*\*Fuel type and conditions can affect top temperatures



Your safety is paramount. Please read the Ooni Karu 12G manual carefully and store for future reference.



If your Ooni Karu 12G has not arrived as expected, reach out to us at [support.ooni.com](https://support.ooni.com). We'll be happy to help!

## Contents

English	1	Français Canadien	33
Contents	3	Principales Caractéristiques	36
Key Features	4	Installation	38
Setting Up	6	Accessoires Essentiels	41
Essential Tools	9	Contrôle De La Température	42
Temperature Control	10	Température Et Entretien De La Pierre	43
Stone Temperature And Care	11	Quel Combustible Utiliser?	45
Which Fuel Should You Use?	13	Cuisson Au Bois	46
Cooking With Wood	14	Cuisson Au Charbon De Bois	48
Cooking With Lump Charcoal	16	Gestion De La Flamme	50
Flame Management	18	Contrôle Du Registre De Cheminée	51
Chimney Baffle Control	19	Préparer, Façonner, Garnir, Cuire	52
Make, Shape, Top, Cook	20	Préparer, Façonner, Garnir, Cuire	54
Make, Shape, Top, Cook	22	Dépannage En Matière De Cuisson	56
Cooking Troubleshooting	24	Après Utilisation	58
Aftercare	26	Pâte À Pizza Classique	60
Classic Pizza Dough	28	Sauce À Pizza Classique	62
Classic Pizza Sauce	30	Vous En Voulez Plus?	64
Looking For More?	32		

## Key Features

Your Ooni Karu 12G comes with a host of awesome features to give you the best cooking experience.



- a** SureGrab door handle stays cool to the touch, even while the oven blazes at 950 °F/500 °C
- b** ClearView borosilicate glass door lets you keep an eye on your pizza without opening the door and releasing heat
- c** Integrated thermometer monitors Karu 12G's ambient temperature for the perfect bake every time
- d** Chimney baffle with heat-resistant handle to easily adjust oven airflow
- e** Larger fuel tray to reduce time spent refuelling
- f** 0.6" (15mm)-thick cordierite baking stone
- g** Fully-insulated construction retains heat and maintains temperature
- h** Serial number — register for your warranty extension via [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty)

## Setting Up

There are a few things to consider when choosing a spot to use your Ooni Karu 12G.

1. Set up your Ooni Karu 12G on a sturdy wooden, steel or stone surface — an Ooni Modular Table is ideal, because it has a sleek, stainless steel surface and plenty of space to hang pizza-making tools. *Plastic and glass tables are not recommended.*
2. If there's a breeze, point the back of the oven into the breeze for the best air flow for the fire.
3. Leave plenty of space around your Ooni Karu 12G.
4. Follow the instructions in the manual.



*Only use your Ooni Karu 12G outdoors*





## Essential Tools

Ooni has a wide range of accessories and tools designed to enhance your outdoor cooking experience.



Digital Infrared Thermometer

An Ooni must-have! Get an instant and accurate temperature reading by aiming the laser at the middle of the stone baking board. The Ooni Digital Infrared Thermometer will allow you to achieve perfectly crispy pizza bases. We aim for at least 750 °F (400 °C) when baking Neapolitan pizza.



Pizza Peel

Ooni Pizza Peels are designed specifically for use with Ooni pizza ovens. Use one to launch your pizza into the oven and retrieve it after cooking. The Turning Pizza Peel is used to rotate your pizza for an even cook.



Fuel

Use Ooni Premium Fuels and Ooni Natural Firestarters when cooking with your Ooni oven. Our Premium Natural Firestarters are all-natural, simple to use and provide the necessary amount of heat and flame for lighting wood and charcoal without affecting the flavor.

## Temperature Control

There are two ways of measuring the temperature inside your Ooni Karu 12G: air temperature and stone temperature.

### Stone temperature vs. air temperature

Your pizza stone will heat up more slowly than the air temperature inside the oven. To cook great pizza, you need the balance of both, so be sure to use both the built in analog thermometer and an **Ooni Digital Infrared Thermometer** to ensure your stone and air temperatures are similar.

### Analog thermometer

Ooni Karu 12G has an ambient air thermometer that shows the inside oven temperature, so you can heat your oven to the ideal temperature for whichever pizza style you choose.



- Low (heating up)
- Medium (pan-style pizzas)
- High (Neapolitan-style pizzas)

## Stone Temperature And Care

The stone must be in the oven while preheating.

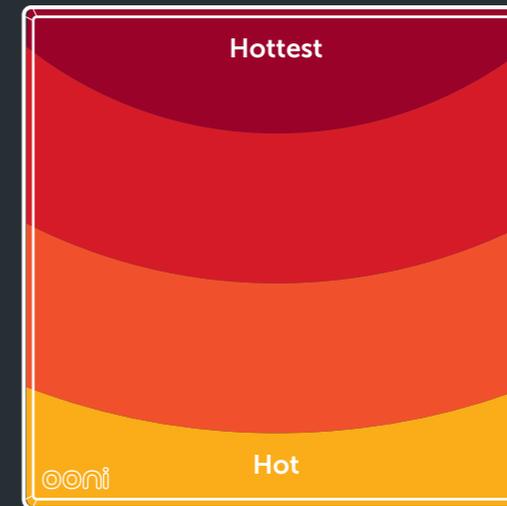
### Stone temperature

The stone surface will gradually increase in temperature the closer it gets to the flame. It's important to rotate your pizza and food for an even cook.

### Stone care

Once your Ooni Karu 12G has completely cooled, you can use the Ooni Pizza Oven Brush to remove any burnt food before flipping the baking stone. The hot temperatures inside Ooni Karu 12G will naturally clean the underside.

*Do not use water to clean your baking stone.*





## Which Fuel Should You Use?

Cooking with fire is as much an art as it is a science. The following table will give you an idea of the results to expect from each fuel.

Our favorite fuel is a combination of charcoal and wood, but you can choose whichever fuel best suits your cook.

Fuel	Temperature	Benefits
Charcoal & Wood	Up to 950 °F (500 °C)	A base layer of charcoal helps keep a steady, even temperature. Adding wood will give a burst of heat and wood-fired flavor, perfect for pizza.
Wood	Up to 950 °F (500 °C)	Cooking with wood alone is the fuel of choice for Neapolitan pizza purists. Wood is also ideal for any food that enjoys a fast cooking time, like steak, fish or vegetables.
Charcoal	Up to 950 °F (500 °C)	Bake amazing bread, meat and more with charcoal. We love this option for low and slow cooking and it gives you the option to bake thicker-crust and deeper-dish pizza. Charcoal will provide a base heat without excess flame.
Gas**	From 482–950 °F (250–500 °C)	Great for cooking with ultimate speed and quickly reaching super-high temperatures, the Ooni Gas Burner creates the ideal temperature for cooking pizza and much more.  See your Gas Burner manual for lighting instructions.

*\*Please note that the above figures are estimates and are dependent on weather and ambient temperatures.*

*\*\*Gas Burner available at [ooni.com](https://www.ooni.com). Region-dependent.*

# Cooking With Wood

True Neapolitan-style pizza is cooked with 100% hardwood. Plus, nothing beats the mesmerising glow, soothing crackle and amazing smell of cooking with fire.

Wood can get your Ooni Karu 12G running at high temperatures that are ideal for fast-cook pizza styles.

## Types of wood

- Hardwood
- Painted or treated
- Softwood

For best results use kiln-dried hardwood.



## Size

We recommend pieces of wood approximately 6" (15cm). Ooni Premium Hardwood 5" (13cm) Oak Logs are ideal for your Ooni Karu 12G.



Start with three to six pieces of wood in your grate and light with natural firestarters. You can also light with a kitchen blowtorch or matches. Please refer to manual for further guidance.

Refuel when the wood has mostly burnt to embers but before all visible flames have disappeared.



Add small amounts of fuel often, and make sure not to overfill – wood mustn't overflow the grate.



It is normal to see smoke when cooking with wood. Ooni Karu 12G will burn cleanly and with minimal smoke when running at optimum temperatures.

## Cooking With Lump Charcoal

Lump charcoal offers a wide range of temperatures and is a smart choice for low and slow cooking in your Ooni Karu 12G. We use charcoal for non-pizza dishes that don't need the same exposure to flame.

Use high-quality, sustainably sourced lump charcoal like Ooni Premium Lump Wood Charcoal.

Lump charcoal will burn down to a small amount of ash, reducing your clean-up.

*Do not use briquettes as they will block the holes in the grate, resulting in reduced airflow.*



A combination of charcoal and wood is a great way to cook in your Ooni Karu 12G. You can achieve a steady base temperature with lump charcoal. Adding wood gives a burst of heat, rolling flames and wood-fired flavor.



Start with two to three pieces of charcoal in your grate and light with natural firestarters. Please refer to manual for further guidance.



If your charcoal is still black and is producing smoke, your Ooni Karu 12G is not yet ready to cook.

When your charcoal is glowing white with a red center, it's ready to cook.



Add fuel a little at a time to maintain a good base temperature. Always leave room for airflow through the grate.

## Flame Management

Neapolitan-style pizza needs rolling flames to cook a pizza in 60–90 seconds.



This is the type of fire to aim for when cooking a 60–90 second Neapolitan-style pizza – it's the result of fuel management. You'll see this when fuel is given time to burn through properly and there's enough room for airflow through the grate.

If your flame doesn't look like this, gradually build up a flame by adding pieces of wood, allowing new fuel enough time to burn properly before you start cooking.

## Chimney Baffle Control

The easiest way to regulate temperature in your Ooni Karu 12G is through fuel management. The inbuilt chimney baffle also allows for adjustments to the airflow and combustion of fuel.



**Open chimney baffle:** increases the draw of air through the oven, creating more powerful flames and increased heat.



**Closed chimney baffle:** reduces the draw of air for a smokier effect and lower heat.

## Make, Shape, Top, Cook

**First off, work swiftly:** — there's no need to rush, but remember dough that rests on the peel for too long will be more likely to stick. Get your pizza ready when both you and your Ooni Karu 12G are ready to cook.



### Get your peel, dough and ingredients to room temperature.

Cold dough will spring back on itself and stick; warm dough will stretch too far and tear. If you stretch your pizza on a warm peel, the dough will start to sweat, which will cause it to stick.



### Shaping

Use any technique you like to shape your dough: finger-press, steering wheel, parachute or toss. Just make sure you leave a 1/2" (1cm) edge for the crust and the dough hasn't torn.

Dust your peel with a little extra flour before placing your stretched dough on it.



### Saucing

Before adding anything to the dough, stop and shake the peel to check that your dough is moving freely. If it's stuck, pick it up and add more flour to the peel. Do this before you add toppings!

Check for holes in the pizza base before adding toppings, and pinch them closed if you find any.



### Toppings

Keep them light. Heavy ingredients will weigh down your dough and make it harder to slide off of the peel.

## Make, Shape, Top, Cook



### Temperature

Using your Ooni Infrared Thermometer, aim for at least 750 °F (400 °C) in the center of your baking stone before you launch a pizza into the oven.



### Launch

If your pizza does stick you can use what we call the hovercraft technique (see above). Lift up the edge of your dough at one side and gently blow air underneath the base. This will create air pockets and will spread flour to the areas that are sticking.



### Cooking

When cooking with your Ooni, it's important to stay close because the oven gets HOT and will cook your pizza very quickly. For an even cook, rotate the pizza every 20–30 seconds



### Enjoying

Slice your pizza straight away and serve hot. Give your pizza stone enough time to recharge before baking another.

## Cooking Troubleshooting

Making pizza is a journey. The important thing is to learn as you go and enjoy it! Practice, eat, learn, repeat!

Like all cooking, the most important factors are temperature and time. If you want to cook a thin pizza quickly, aim for a higher temperature and reduce the amount of time in the oven. For thicker pizza and other dishes, reduce the temperature and increase the time so your food can cook through.



### My base is overcooked / burnt

- Reduce your preheat time and stone temperature
- Reduce the amount of flour added to your pizza base and make sure you use "00" flour
- Use Ooni Classic Pizza Dough recipe
- Add enough fuel to produce flames across the top of your pizza while the stone bakes from underneath



### One side of the crust is burnt

- Rotate your pizza sooner and more frequently
- Use the Ooni Turning Peel to make turning your pizza easier
- Reduce the flame size before launch



### My base is undercooked

- Use the Ooni Infrared Thermometer to make sure your baking stone has reached 750 °F (400 °C) or higher before you launch
- Use the Ooni Classic Pizza Dough recipe
- Stretch your dough thinner
- Use fewer toppings
- Avoid a lot of toppings with high moisture content

## Aftercare

### How do I extinguish Ooni Karu 12G?

Please refer to your manual for instructions on how to extinguish your Ooni Karu 12G.

### How do I clean Ooni Karu 12G?

A run at top temperatures will do the hard work for you, burning off any excess flour or remnants of food.

Soot is a natural side effect when burning solid fuels.

Once the Ooni Karu 12G has completely cooled, excess soot can be wiped down using a dry paper towel or the Ooni Pizza Oven Brush. You can reduce the amount of soot that builds up through efficient fuel management (as described on page 18).

When cool, the outside of your oven can be wiped with a damp cloth and dried completely. Use a regular stainless steel cleaner to remove any marks or smudges from the stainless steel.

### How do I clean the glass pane?

Only clean when your Ooni Karu 12G is completely cool. Soot can be removed using paper towels or a dry cloth. For more thorough cleaning, use warm soapy water when the glass is completely cool.

### Where should I store Ooni Karu 12G?

While Ooni Karu 12G is happy to live outdoors, we recommend that you store your oven indoors when it is not in use. Remember to allow your oven to cool and to ensure that it is completely dry before storing.

The Ooni Karu 12 Cover is perfect for Ooni Karu 12G and can be ordered at [ooni.com](https://www.ooni.com).

### How to care for your baking stone

It is normal for the stone to look used so don't worry! Your baking stone can be cleaned by running Ooni Karu 12G at top temperatures. If you need to remove hard-to-budge debris from the stone, use the Ooni Pizza Oven Brush. Don't use water to clean your stone.

Only dry, bread-based dishes should be cooked directly on the stone. Meats, vegetables and other wet dishes should be cooked using Ooni Cast Iron or other pans that are able to withstand the high temperatures inside Ooni Karu 12G.

In colder climates and at times of year when the temperature is lower, the baking stone will take longer to heat up. To achieve faster heat up times, we suggest storing your stone at room temperature.



# Classic Pizza Dough

Flour, salt, water and yeast come together to create the perfect foundation for any good pizza!

This recipe is an excerpt from our cookbook, *Ooni, Cooking with Fire* and is our go-to dough recipe at Ooni HQ.

## Ingredients

12 cups (368g) lukewarm water

3.5 grams active dry yeast, or 7 grams instant dried yeast

4 ½ cups (613g) “00” flour, plus extra for dusting

3 teaspoons (18g) salt

## Method

Place two-thirds of the water in a large bowl. In a saucepan or microwave, bring the other third of water to boil, then add it to the cold water in the bowl. This creates the correct temperature for activating yeast. Whisk the salt and yeast into the warm water.

### If mixing by hand:

Place the flour in a large bowl and pour the yeast mixture into it. Stir with a wooden spoon until a dough starts to form. Continue mixing by hand until the pizza dough comes together in a ball.

Place the dough ball onto a lightly floured surface and knead with both hands for about ten minutes, until it's firm and stretchy. Return the dough to the bowl.

Cover with a dish towel and leave to rise in a warm place for about two hours, or until doubled in size.

### If mixing with a mixer:

Fit the mixer with the dough hook and place the flour in the mixer bowl. Turn the machine on at a low speed and gradually add the yeast mixture to the flour. Once combined, leave the dough to keep mixing at the same speed for five to ten minutes, or until the dough is firm and stretchy. Cover the dough with plastic wrap and leave to rise in a warm place for two hours or until doubled in size.

When the dough has roughly doubled in size, divide it into three or four equal pieces, depending on what size you want your pizzas to be (either 16 inches or 12 inches wide respectively). Place each piece of dough in a dough tray or in separate bowls, cover with plastic wrap and leave to rise for another 30 to 60 minutes, or until doubled in size.



## Classic Pizza Sauce

Our super easy, no-nonsense Classic Pizza Sauce is the perfect complement for your favorite toppings.

Made using a stovetop (hob) rather than in your Ooni, this recipe is an excerpt from our cookbook, *Ooni: Cooking with Fire*. Use high-quality tomatoes for the best flavor – we recommend canned San Marzano tomatoes, the traditional choice for Neapolitan-style pizzas.

### Ingredients

2 tablespoons extra-virgin olive oil

2 garlic cloves, crushed or finely chopped

4 cups (800g) canned whole plum tomatoes (we like San Marzano)

2 teaspoons sugar, heaped

1 teaspoon salt

Handful of basil leaves, roughly chopped

Pinch of freshly-ground black pepper

### Method

Place the oil in a pan over a medium heat. When warm, add the garlic and fry until softened but not brown.

Pour the can of plum tomatoes into a bowl and use a masher or fork to break them apart and crush them. Pour the tomatoes into the pan.

Add all the remaining ingredients, then simmer on a low heat for 20 minutes, or until the flavor has deepened and the sauce has thickened slightly.

This sauce can be used straight away, or placed in an airtight container and stored in the fridge for up to a week.



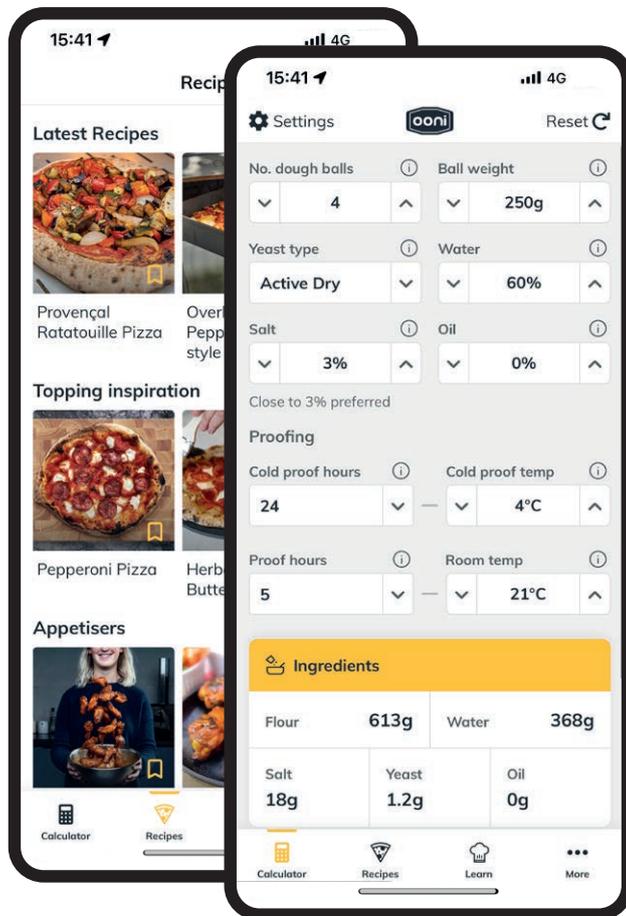
# Looking For More?

The Ooni app is here with our favorite recipes and videos on how to get the best out of your Ooni pizza oven.

Featuring our Ooni Dough Calculator, say goodbye to guesswork when it comes to the perfect pizza dough. Download it now!



We love hearing and seeing what you create and cook with your Ooni Karu 12G so keep in touch by tagging your photos on social media with #ooni.



# Bienvenue chez Ooni

La préparation de pizzas d'exception à la maison... voilà pourquoi nous avons inventé le premier four à pizza Ooni. Pour exceller dans l'art de la pizza, il faut du temps, de la passion et, bien sûr, le bon four à pizza. Tirant parti d'années de savoir-faire en matière de conception et d'ingénierie dans le domaine de la pizza, l'Ooni Karu 12G est doté des dernières innovations qui vous permettront de cuisiner d'une tout autre façon.

Cuisiner avec l'Ooni Karu 12G, c'est à la fois facile et amusant! Ce guide de démarrage va vous aider à tirer le meilleur parti de votre nouveau four. Lisez-le, préparez vos ingrédients, puis invitez vos amis et votre famille. Votre façon de cuisiner et de vous régaler en plein air est sur le point de changer à jamais.

L'Ooni Karu 12G est un four multicom bustible qui fonctionne au bois naturel, au charbon de bois ou au gaz\*. Il chauffe jusqu'à 950 °F (500 °C)\*\*, ce qui vous permet de préparer des pizzas d'exception à la maison. Comme avec tous les fours à pizza Ooni, il est possible de cuire différents types de pizzas et plus encore. Pizza façon Detroit cuite à basse température, savoureux steak Tomahawk bien saisi, légumes grillés... jusqu'où vous mènera votre four?

Bienvenue dans la communauté Ooni! Nous savons que vous allez adorer votre four Ooni Karu 12G.



**Kristian Tapaninaho**  
Fondateur et  
coprésident-directeur  
général



**Darina Garland**  
Cofondateur et  
coprésident-directeur  
général

*\*Brûleur à gaz vendu séparément*

*\*\*Le type de combustible et les conditions de fonctionnement peuvent influencer sur les températures maximales*



## Contenu

Principales Caractéristiques	36	Contrôle Du Registre De Cheminée	51
Installation	38	Préparer, Façonner, Garnir, Cuire	52
Accessoires Essentiels	41	Préparer, Façonner, Garnir, Cuire	54
Contrôle De La Température	42	Dépannage En Matière De Cuisson	56
Température Et Entretien De La Pierre	43	Après Utilisation	58
Quel Combustible Utiliser?	45	Pâte À Pizza Classique	60
Cuisson Au Bois	46	Sauce À Pizza Classique	62
Cuisson Au Charbon De Bois	48	Vous En Voulez Plus?	64
Gestion De La Flamme	50		



Votre sécurité est primordiale. Veuillez lire attentivement le manuel de sécurité du Ooni Karu 12G et conservez-le pour référence ultérieure.



Si votre Ooni Karu 12G n'est pas arrivé comme prévu, communiquez avec nous à [support.ooni.com](https://support.ooni.com). Nous serons heureux de vous aider!

## Principales Caractéristiques

Votre Ooni Karu 12G est doté d'un grand nombre de caractéristiques impressionnantes qui vous permettront de cuisiner de manière optimale.



- a** Une porte rabattable à charnière des plus novatrices qui permet un accès facile et une rétention accrue de la chaleur
- b** Une porte en verre pour regarder les pizzas au fur et à mesure de la cuisson
- c** Un thermomètre intégré qui surveille la température interne et indique si le four est prêt pour la cuisson
- d** Un registre de cheminée avec contrôle de la trappe résistant à la chaleur pour un réglage facile pendant l'utilisation du four
- e** Un plateau à combustible optimisé qui assure un débit d'air efficace
- f** Une pierre de cuisson en cordiélite de 0,6 po (15 mm)
- g** Une isolation complète pour un rendement énergétique optimal et un contrôle maximal de la chaleur
- h** Numéro de série — Inscrivez-vous pour prolonger votre garantie sur le site [ooni.com/garantie](https://www.ooni.com/garantie)

## Installation

Il y a quelques éléments à prendre en considération pour choisir l'endroit où utiliser son Ooni Karu 12G.

1. Installez votre Ooni Karu 12G sur une surface solide en bois, en acier ou en pierre. La table modulaire Ooni est la solution idéale : elle possède une surface élégante en acier inoxydable et beaucoup d'espace pour suspendre les accessoires de préparation des pizzas.

*Les surfaces en verre et en plastique ne sont pas recommandées.*

2. S'il y a une brise, orientez l'arrière du four vers celle-ci pour que le feu bénéficie d'une meilleure circulation d'air.
3. Laissez suffisamment d'espace autour du four Ooni Karu 12G.
4. Suivez les instructions du manuel.



*Assurez-vous d'utiliser uniquement votre Ooni Karu 12G à l'extérieur.*





## Accessoires Essentiels

Ooni propose une large gamme d'accessoires qui seront les compagnons idéaux de tous vos moments de cuisine en plein air.



Thermomètre numérique à infrarouge

Un accessoire Ooni indispensable! Pour obtenir une mesure de la température instantanée et précise, visez simplement le centre de la pierre à pizza avec le pointeur laser. Le thermomètre numérique à infrarouge Ooni est l'accessoire indispensable pour créer des croûtes à pizza parfaitement croustillantes qui n'adhèrent pas à la pelle. Pour la cuisson des pizzas napolitaines, il faut viser une température minimale de 752 °F (400 °C).



Pelle à pizza

Les pelles à pizza Ooni sont conçues spécifiquement pour être utilisées dans les fours à pizza Ooni. Utilisez-en une pour enfourner votre pizza et la récupérer après la cuisson. La pelle ronde Ooni pour tourner les pizzas sert à assurer une cuisson uniforme.



Combustible

Utilisez les combustibles haut de gamme Ooni et les allume-feu naturels Ooni pour cuisiner avec votre four Ooni. Les allume-feu entièrement naturels haut de gamme Ooni sont simples à utiliser et fournissent suffisamment de chaleur et de flamme pour allumer le bois et le charbon sans altérer la saveur.

## Contrôle De La Température

Il y a deux façons de mesurer la température à l'intérieur de votre Ooni Karu 12G : la température de l'air et la température de la pierre.

### Température de la pierre par rapport à la température de l'air

La pierre de cuisson se réchauffe plus lentement que l'air à l'intérieur du four. Pour faire cuire une pizza d'exception, il faut un équilibre entre les deux. Utilisez donc le thermomètre analogique intégré ainsi que le **thermomètre à infrarouge Ooni** pour vous assurer que les températures de la pierre et de l'air sont similaires.

### Thermomètre analogique

Le four Karu 12G d'Ooni est équipé d'un thermomètre à air ambiant qui indique la température intérieure du four. Ça permet de chauffer le four à la température idéale, quel que soit le style de pizza voulu.



-  Faible
-  Moyenne
-  Élevée

## Température Et Entretien De La Pierre

La pierre doit être dans le four pendant le préchauffage.

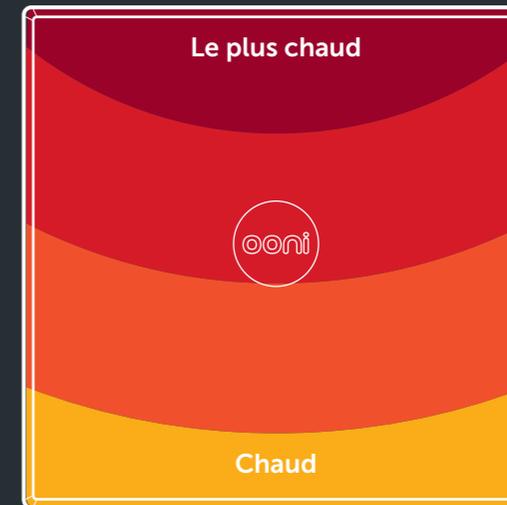
### Température de la pierre

La température de la surface de la pierre augmentera progressivement à mesure qu'elle se rapprochera de la flamme. Il est important de faire tourner la pizza et la nourriture pour une cuisson uniforme.

### Entretien de la pierre

Une fois le four Ooni Karu 12G complètement refroidi, utilisez une brosse métallique pour retirer les aliments brûlés, puis retournez la pierre de cuisson. Les températures brûlantes à l'intérieur de l'Ooni Karu 12G nettoient tout naturellement le dessous.

*Ne pas nettoyer la pierre de cuisson à l'eau.*





## Quel Combustible Utiliser?

La cuisson au feu est autant un art qu'une science. Ce tableau vous donnera une idée des résultats possibles avec chaque combustible :

Notre combustible préféré est une combinaison de charbon de bois et de bois, mais vous pouvez choisir celui qui vous convient le mieux.

Combustible	Température	Avantages
Charbon et bois	Jusqu'à 950 °F (500 °C)	Une couche de base de charbon de bois permet de maintenir une température stable et régulière. L'ajout de bois permet d'obtenir un pic de chaleur et une saveur de feu de bois, ce qui est parfait pour la pizza.
Bois	Jusqu'à 950 °F (500 °C)	La cuisson exclusivement au bois... le choix de prédilection des puristes de la pizza napolitaine. Le bois est également idéal pour tous les aliments qui demandent un temps de cuisson rapide, comme le steak, le poisson et les légumes.
Charbon de bois	Jusqu'à 950 °F (500 °C)	Faites cuire un pain incroyable, de la viande et plus encore avec du charbon. Nous aimons l'option de cuisiner de façon lente et à basse température avec du charbon et cela vous donne la possibilité de cuire une croûte plus épaisse et de la pizza à croûte profonde. Le charbon assurera une température de base sans flamme excessive.
Gaz **	De 482 à 950 °F (250 à 500 °C)	Idéal pour cuisiner et atteindre des températures très élevées rapidement, le brûleur à gaz Ooni permet d'obtenir la température idéale pour la cuisson des pizzas et bien d'autres choses encore.

Consulter le manuel du brûleur à gaz pour les instructions d'allumage.

*\*Veillez noter que les chiffres ci-dessus sont des estimations et dépendent des températures météorologiques et ambiantes.*

*\*\*Le brûleur à gaz est disponible sur [ooni.com](https://www.ooni.com). Selon la région.*

# Cuisson Au Bois

Une vraie pizza de style napolitain se cuit au vrai bois. Et puis, rien ne vaut la lueur envoûtante, le crépitement apaisant et l'odeur incroyable de la cuisson au feu.

Le bois peut faire monter l'Ooni Karu 12G à des températures très élevées, idéales pour les pizzas express.

## Types de bois

Bois franc



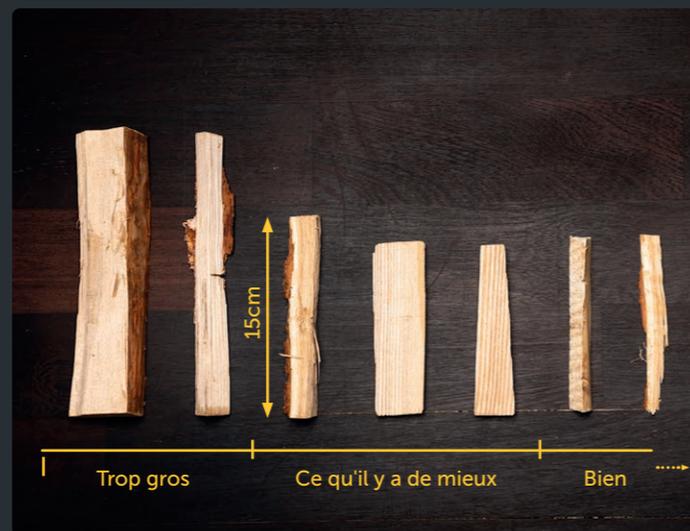
Peint ou traité



Bois mou



Pour de meilleurs résultats, utilisez du bois dur séché au four.



### La taille :

Nous recommandons des morceaux de bois d'environ 6 po (15 cm) Les bûches de chêne haut de gamme Ooni de 5 po (13 cm) sont parfaitement adaptées au four Ooni Karu 12G.



Commencez par mettre trois à six morceaux de bois sur votre grille et enflammez-les avec des allume-feu naturels. Vous pouvez également utiliser un chalumeau de cuisine ou des allumettes. Pour de plus amples renseignements, consultez le manuel. Réalimentez le feu lorsque le bois est en majorité à l'état de braises, mais avant que toutes les flammes visibles ne disparaissent.



Ajoutez souvent de petites quantités de combustible sans dépasser la quantité nécessaire. Le bois ne doit pas déborder de la grille.



La cuisson au bois dégage de la fumée, c'est normal. L'Ooni Karu 12G brûle de façon propre et avec un minimum de fumée lorsqu'il fonctionne à des températures optimales.

## Cuisson Au Charbon De Bois

Le charbon de bois en morceaux, qui offre une large gamme de températures, est le choix qui s'impose pour une cuisson lente et à basse température dans l'Ooni Karu 12G. Pour les mets autres que la pizza, qui n'ont pas besoin de la même exposition aux flammes, on peut utiliser du charbon de bois.

Utilisez du charbon de bois en morceaux de bonne qualité et d'origine durable comme le charbon de bois haut de gamme Ooni.

Le charbon de bois en morceaux ne laisse qu'une petite quantité de cendres, ce qui réduit votre temps de nettoyage.

*N'utilisez pas de briquettes, car elles bloqueront les trous de la grille et réduiront ainsi le débit d'air.*



Un excellent moyen de cuisiner dans l'Ooni Karu 12G, c'est de combiner charbon de bois et bois. Le charbon de bois assure une température constante et régulière, le bois procure un pic de chaleur, des flammes vives et une saveur inimitable.



Commencez par mettre deux ou trois morceaux de bois sur votre grille et enflamez-les avec des allume-feu naturels. Pour de plus amples renseignements, consultez le manuel.



L'Ooni Karu 12G n'est pas prêt à cuire si le charbon est encore noir et produit de la fumée.

Lorsqu'une fine pellicule blanche apparaît sur la surface du charbon avec un centre rouge, il est prêt pour la cuisson.



Ajoutez du charbon en petites quantités et souvent pour maintenir une bonne température de base. Laissez toujours suffisamment d'espace pour permettre un débit d'air à travers la grille.

## Gestion De La Flamme

La pizza de style napolitain a besoin de flammes vives pour cuire en 60 à 90 secondes.



Voilà le type de flamme qu'il faut chercher à obtenir pour cuire une pizza de style napolitain en 60 à 90 secondes. C'est le résultat d'une bonne gestion de la flamme. C'est ce que vous obtiendrez lorsque le combustible aura eu le temps de brûler correctement et que l'air pourra circuler à travers la grille.

Votre flamme ne ressemble pas à ça? Alimentez-la progressivement en ajoutant des morceaux de bois, et en leur laissant le temps de brûler correctement avant de commencer à cuisiner.

## Contrôle Du Registre De Cheminée

La gestion de la flamme est le moyen le plus simple de réduire la température de l'Ooni Karu 12G. Le dispositif de registre de cheminée intégré permet également de régler le débit d'air et la combustion du combustible.



**Registre de chemine ouvert** : augmente le tirage d'air à travers le four, créant ainsi des flammes plus puissantes et une chaleur accrue.

Si l'Ooni Karu 12G n'est pas assez chaud (qu'il soit alimenté au bois ou au charbon de bois), vérifiez que le registre de cheminée est ouvert et que le chapeau de cheminée est retiré. Cela permettra d'obtenir un flux d'air maximal et des températures optimales dans le four.



**Registre de cheminée fermé** : réduit le tirage et le débit d'air pour un effet plus enfumé et une chaleur plus faible.

## Préparer, Façonner, Garnir, Cuire

**Tout d'abord, soyez rapide** : nul besoin de vous précipiter, mais n'oubliez pas que si la pâte repose sur la pelle trop longtemps, elle sera plus susceptible de coller. Préparez votre pizza lorsque vous et le Ooni Karu 12G serez prêts à cuisiner.



### Assurez-vous que votre pelle, votre pâte et vos ingrédients soient à température ambiante.

Une pâte froide se replie sur elle-même et colle; une pâte chaude s'étire trop et se déchire. Si vous étirez la pâte sur une pelle chaude, elle commencera à suer et elle collera.



### Façonnage

Utilisez la technique de votre choix pour façonner la pâte : pression du doigt, volant, parachute, lancer dans les airs. Assurez-vous de laisser un bord d'environ 1 cm de pâte tout autour de la base. Vérifiez aussi qu'il n'y a pas de déchirures.

Rajoutez un peu de farine sur la pelle avant d'y déposer la pâte.



### Verser la sauce

Avant d'ajouter quoi que ce soit sur la pâte, secouez la pelle pour vérifier que la pâte bouge librement. Si elle reste collée, retirez-la et rajoutez de la farine sur la pelle. Faites-le avant d'ajouter des garnitures!

Assurez-vous que le fond de la pâte ne soit pas troué avant d'ajouter des garnitures. S'il y a des trous, pincez-les pour les fermer.



### Garnir

Tout réside dans la légèreté des ingrédients. Des ingrédients lourds pèseront sur la pâte et la rendront plus difficile à soulever de la pelle ou à la glisser.

## Préparer, Façonner, Garnir, Cuire



### Température

À l'aide du thermomètre à infrarouge Ooni, visez une température d'au moins 750 °F (400 °C) au centre de la pierre de cuisson avant d'y déposer une pizza.



### Enfourner

Si votre pizza est collée, vous pouvez utiliser ce que nous appelons la « technique aéroglesseur » (voir ci-dessous). Soulevez le bord de la pâte d'un côté et soufflez doucement de l'air dessous. Cela créera des poches d'air et diffusera la farine sur les parties qui collent.



### Cuisiner

Lorsqu'on cuisine avec un four Ooni, il faut rester à proximité, car l'appareil devient très CHAUD et cuit très rapidement les aliments. Pour une cuisson uniforme, laissez la croûte se former sur le devant et tournez la pizza toutes les 20 à 30 secondes.



### Savourer

Tranchez votre pizza immédiatement et servez-la chaude. Laissez votre pierre de cuisson se remettre à la bonne température avant de faire cuire une autre pizza.

## Dépannage En Matière De Cuisson

Faire une pizza est une aventure : ce qui est important, c'est d'apprendre au fur et à mesure et d'en profiter! Pratiquez, mangez, pratiquez, mangez, répétez!

Comme pour n'importe quelle recette, le secret réside dans la température et le temps de cuisson. Si vous souhaitez faire cuire une pizza mince rapidement, visez une température plus élevée et réduisez le temps dans le four. Pour une pizza plus épaisse et d'autres plats, réduisez la température et augmentez le temps pour que votre nourriture soit complètement cuite.



### Ma croûte est trop cuite/brûlée

- Réduisez le temps de préchauffage et la température de la pierre.
- Réduisez la quantité de farine ajoutée à votre pâte de pizza et utilisez une farine de type « 00 »
- Préparez une croûte mince à partir de la recette de la pâte à pizza Ooni traditionnelle.
- Ajoutez suffisamment de combustible pour produire des flammes qui feront grésiller le dessus de la pizza pendant que la pierre cuira le dessous.



### Un côté de la croûte est brûlé

- Assurez-vous que tous les côtés de la pizza passent suffisamment de temps du côté le plus proche de la flamme, mais aussi du côté le plus éloigné de la flamme.
- Utilisez la pelle à tourner Ooni pour faciliter la rotation de la pizza.
- Réduisez la taille de la flamme avant d'enfourner la pizza.



### Ma croûte n'est pas assez cuite

- Utilisez le thermomètre à infrarouge Ooni pour vous assurer que la pierre de cuisson a bien atteint 750 °F (400 °C) ou plus avant d'enfourner la pizza.
- Jetez un coup d'œil à la recette de la pâte à pizza Ooni traditionnelle et optez pour une croûte mince.
- Mettez moins de garnitures.
- Évitez de mettre trop de garnitures à forte teneur en humidité.

## Après Utilisation

### Comment éteindre l'Ooni Karu 12G?

Veuillez consulter le manuel pour savoir comment éteindre l'Ooni Karu 12G.

### Comment nettoyer l'Ooni Karu 12G?

Faites fonctionner le four à des températures élevées. Cela aura pour effet de brûler tout excès de farine ou les restes de nourriture et facilitera le nettoyage.

La suie est un effet secondaire naturel de la combustion de matériaux solides. Une fois l'Ooni Karu 12G complètement refroidi, vous pouvez essuyer l'excès de suie à l'aide d'une serviette en papier sèche ou de la brosse pour four à pizza Ooni. Vous pouvez réduire la quantité de suie en gérant efficacement la flamme comme décrit à la page 18.

Une fois refroidi, l'extérieur de votre four peut être essuyé avec un chiffon humide et séché complètement. Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable standard pour retirer toutes les marques ou taches sur l'acier inoxydable.

### Comment nettoyer la vitre?

Nettoyez-la seulement lorsque l'Ooni Karu 12G est complètement refroidi. La suie peut être enlevée avec des essuie-tout ou un chiffon sec. Pour un nettoyage plus complet, utilisez de l'eau savonneuse chaude lorsque le verre est complètement refroidi.

### Où ranger l'Ooni Karu 12G?

Bien que l'Ooni Karu 12G puisse tout à fait rester à l'extérieur, nous vous recommandons de le ranger à l'intérieur lorsque vous ne vous en servez pas. N'oubliez pas de le laisser refroidir et de vérifier qu'il est bien sec avant de le ranger.

La housse pour Ooni Karu 12 est également idéale pour le modèle Ooni Karu 12G et se commande sur le site [ooni.com](https://www.ooni.com).

### Comment entretenir votre pierre de cuisson?

Il est normal que la pierre paraisse usée, alors ne vous inquiétez pas! Un bon truc pour nettoyer la pierre de cuisson, c'est de chauffer votre four Ooni Karu 12G à des températures élevées. S'il reste des résidus tenaces, enlevez-les à l'aide de la brosse pour four à pizza Ooni. Ne nettoyez pas votre pierre à l'eau.

Seuls les aliments secs, à base de pâte ou de pain, doivent être cuits directement sur la pierre. Les viandes, les légumes et autres plats humides doivent être cuits dans des poêles en fonte Ooni, ou d'autres récipients capables de résister aux températures élevées du four Koda 12G.

Dans les régions et aux périodes de l'année où il fait froid, la pierre mettra plus de temps à chauffer. Pour accélérer le réchauffage, nous vous conseillons de conserver votre pierre à température ambiante.



# Pâte À Pizza Classique

Farine, sel, eau et levure. Qu'ont ces ingrédients simples en commun? Ils se rassemblent pour créer la croûte parfaite de toute bonne pizza!

Cette recette est extraite de notre nouveau livre de cuisine, *Ooni : cuisiner avec le feu* et c'est la recette de pâte à pizza incontournable que tout le monde aime au siège social d'Ooni.

## Ingrédients

12 tasses (368 g) d'eau tiède

3,5 g de levure sèche active, ou 7 g de levure sèche instantanée

4½ tasse (613 g) de farine « 00 », plus farine pour saupoudrer

3 c. à thé (18 g) de sel

## Préparation

Remplir un bol d'eau tiède et y ajouter la levure sèche à l'aide d'un fouet pour bien mélanger le tout. Dans un autre bol, mélanger la farine et le sel, puis transvider le tout dans l'eau.

### Mélange à la main :

Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à la formation d'une pâte. Continuer à mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrir à deux mains pendant environ 10 minutes, jusqu'à l'obtention d'une texture ferme et extensible. Remettre la pâte dans le bol.

Couvrir d'un linge à vaisselle et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ deux heures, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

### Mélange au batteur :

Équiper le batteur du crochet à pétrir et verser de la farine dans le bol du batteur. Faire tourner l'appareil à vitesse lente et ajouter progressivement le mélange de levure à la farine. Une fois le tout combiné,

continuer à pétrir la pâte à la même vitesse pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à l'obtention d'une texture ferme et extensible. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ deux heures, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Une fois que la pâte a plus ou moins doublé de volume, la diviser en trois ou quatre morceaux égaux, selon la taille souhaitée des pizzas (12 ou 16 po de large). Déposer chaque boule de pâte dans un bol ou sur un plateau différent, couvrir d'un film plastique et laisser lever pendant encore 30 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.



## Sauce À Pizza Classique

Notre sauce à pizza classique : super facile à faire et sans fioritures, elle ira à merveille avec vos garnitures préférées.

Cette recette, qui se fait sur une cuisinière plutôt que dans un four, est extraite de notre livre de cuisine Ooni : « Cuisiner avec le feu ». Pour une saveur incomparable, choisissez des tomates de haute qualité. Nous recommandons les tomates San Marzano en conserve, le choix traditionnel pour les pizzas napolitaines.

### Ingrédients

2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

2 gousses d'ail écrasées ou finement hachées

4 tasses (800 g) de tomates prunes entières en conserve (nous aimons les San Marzano)

2 c. à thé combles de sucre

1 c. à thé de sel

Une poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées

Une pincée de poivre noir fraîchement moulu

### Préparation

Dans une poêle à feu moyen, versez l'huile. Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'ail et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit ramolli, mais pas bruni.

Verser la boîte de tomates prunes dans un bol et les écraser à l'aide d'un pilon ou d'une fourchette. Verser les tomates dans la poêle.

Ajouter le reste des ingrédients, puis laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le goût soit plus prononcé et que la sauce ait légèrement épaissi.

Cette sauce peut être utilisée immédiatement ou placée dans un récipient hermétique et conservée au réfrigérateur jusqu'à une semaine.



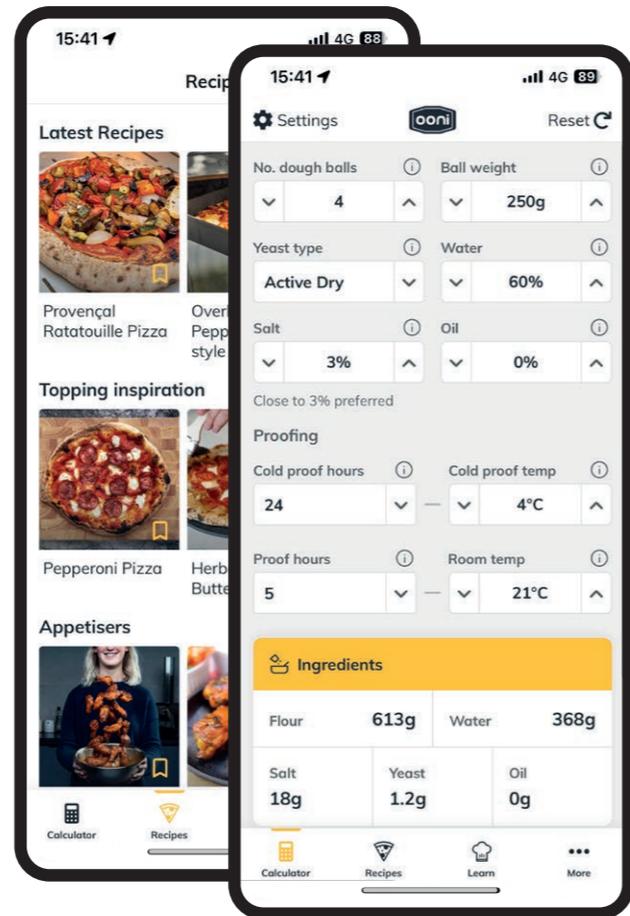
## Vous En Voulez Plus?

Vous connaissez l'application Ooni? Découvrez-y nos recettes préférées et des vidéos sur la façon de tirer le meilleur parti de votre four à pizza Ooni.

En vedette, notre calculateur de pâte Ooni. Grâce à lui, dites adieu aux devinettes et bonjour aux croûtes à pizza parfaites! Téléchargez-la dès maintenant!



Nous aimons entendre et voir ce que vous créez et cuisinez avec votre Ooni Karu 12G! Restez en contact en indiquant le mot-clé #ooni sur vos photos sur les médias sociaux.



Make  
PIZZA



The Ooni Impact Fund donates 1% of Ooni's annual global revenue to charitable causes and projects focused on social and environmental change. By purchasing Ooni Karu 12G, you're helping to plant trees through Ooni's partnerships with Eden Projects and 1% for the Planet.

**Thank you!**

Le Fonds d'Impact Ooni fait don de 1 % des revenus mondiaux annuels d'Ooni à des causes caritatives et à des projets axés sur le changement social et environnemental. En achetant l'Ooni Karu 12G, vous contribuez à planter des arbres grâce au partenariat d'Ooni avec Eden Reforestation Projects et le mouvement 1 % pour la planète.

**Merci!**



**ooni.com**

© 2023 Ooni

Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.

All rights reserved.

Ooni est une marque de commerce déposée de Ooni Ltd.

Tous droits réservés.

PA-A0040E

Certified



Corporation