



Ooni Karu 12G

Erste Schritte

Mit Tipps zur Ofenbefuerung, zur Pizzazubereitung und zum Vermeiden von Zubereitungsfehlern. Plus tolle Rezepte und vieles mehr!



Hol dir die Ooni-App mit Empfehlungen zum optimalen Betrieb des Ooni-Pizzaofens, unseren Lieblingsrezepten und vielem mehr.





Herzlich willkommen bei Ooni!

Im Jahr 2012 dachten wir: es nicht fantastisch, zuhause richtig leckere Pizza backen zu können?! Wir fanden diese Vorstellung so verlockend, dass sie uns dazu inspiriert hat, unseren ersten Ooni-Pizzaofen zu konzipieren. Wer Meister-Pizzaiolo werden will, der braucht Zeit, Leidenschaft – und natürlich den richtigen Pizzaofen. Der Ooni Karu 12G baut auf langjährigem Designwissen und technischem Know-how rund um das Thema Pizzabacken auf. Unter Einsatz hochmoderner Innovationen bietet dieser Ofen ein unvergleichliches und genussvolles Backerlebnis.

Der Ooni Karu 12G verspricht die unkomplizierte Zubereitung von Speisen und jede Menge Spaß. In diesem Leitfaden erfährst du alles Wissenswerte, um deinen neuen Ofen optimal nutzen zu können. Lies ihn durch, bereite alle Zutaten vor, lade Freunde und die Familie ein – und freue dich auf eine völlig neue Art, die Outdoor-Küche zu genießen.

Der Ooni Karu 12G ist ein Multi-Brennstoff-Ofen, der mit Echtholz, Holzkohle oder Gas* betrieben wird und Temperaturen von bis zu 500 °C** erreicht. Mit dem Ooni Karu 12G kannst du unfassbar köstliche Pizza ganz einfach selbst backen. Wie mit allen Ooni-Pizzaöfen kannst du auch mit dem Ooni Karu 12G verschiedenste Pizzasorten und weitere Gerichte zubereiten. Zum Beispiel Pizza nach Detroit-Art, die bei niedriger Temperatur gebacken wird. Oder ein leckeres Tomahawk-Steak mit gegrilltem Gemüse nach einer Vorheizzeit von nur 15 Minuten.

Willkommen in der Ooni-Community! Wir sind sicher, dass du von deinem Ooni Karu 12G begeistert sein wirst.



Kristian Tapaninaho
Gründer und Co-CEO



Darina Garland
Mitbegründerin
und Co-CEO

**Gasbrenner-Aufsatz separat erhältlich*

***Art und Zustand des Brennstoffs können Höchsttemperaturen beeinflussen*



Inhalt

Herzlich willkommen bei Ooni!	1	Befuerung mit Stückholzkohle	16
Inhalt	3	Regulierung der Flammenhöhe	18
Hauptmerkmale	4	Regulierung der Schornsteinblende	19
Aufbau	6	Zubereiten, formen, belegen, backen	20
Wichtiges Zubehör	9	Fehler bei der Zubereitung vermeiden	24
Temperatursteuerung	10	Nach dem Backen	26
Temperatur und Pflege des Pizzasteins	11	Klassischer Pizzateig	28
Der optimale Brennstoff	13	Klassische Pizzasauce	30
Befuerung mit Holz	14	Du willst noch mehr?	32



Deine Sicherheit steht an erster Stelle. Bitte lies das Sicherheitshandbuch für den Ooni Karu 12G sorgfältig durch und bewahre es zur späteren Verwendung auf.



Sollte der Ooni Karu 12G bei der Lieferung nicht deinen Erwartungen entsprechen, wende dich bitte an support.ooni.com. Wir helfen dir gerne weiter!

Hauptmerkmale

Der Ooni Karu 12G ist mit fantastischen Funktionen ausgestattet und bietet ein unvergleichliches Backerlebnis.



a Der SureGrab-Türgriff bleibt immer kühl – selbst wenn im Ofen eine Temperatur von 500 °C herrscht

b Mit der ClearView-Tür aus Borosilikatglas kannst du deine Pizza im Auge behalten, ohne die Tür zu öffnen und Wärme entweichen zu lassen

c Integriertes Thermometer zur Überwachung der Innentemperatur des Karu 12G – damit jedes Gericht perfekt gelingt

d Schornsteinblende mit hitzebeständigem Griff zum mühelosen Einstellen des Luftstroms im Ofen

e Die größere Brennstoffschale reduziert den Zeitaufwand zum Nachfüllen

f Cordierit-Pizzastein mit einer Höhe von 15 mm (0,6")

g Vollisoliertes Gehäuse speichert die Wärme und hält die Temperatur

h Seriennummer: Registriere deinen Ofen zum Erhalt der Garantieverlängerung unter **[ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty)**

Aufbau

Bei der Wahl des optimalen Standorts für den Ooni Karu 12G sind verschiedene Aspekte zu beachten.

1. Stelle den Ooni Karu 12G auf einer stabilen Fläche aus Holz, Stahl oder Stein auf. Ein Ooni-Modultisch ist die perfekte Wahl, denn er bietet eine glatte Edelstahloberfläche und viel Platz und Hängmöglichkeiten zur Bereitstellung deines Pizza-Zubehörs.
Tische aus Kunststoff und Glas sind nicht zu empfehlen.
2. Wenn es windig ist, sollte der Ofen so aufgestellt werden, dass der Wind auf die Rückseite trifft. Das sorgt für einen optimalen Luftstrom für das Feuer.
3. Achte darauf, dass um den Ooni Karu 12G herum genügend Platz ist.
4. Befolge die Anweisungen der Bedienungsanleitung.



Der Ooni Karu 12G ist nur für den Betrieb im Freien geeignet.





Wichtiges Zubehör

Mit seiner großen Auswahl an Zubehör und Kochgeschirr bietet Ooni das perfekte Backerlebnis in der Outdoor-Küche.



Digitales Ooni-Infrarotthermometer

Ein absolutes Muss für den Ooni-Pizzaofen! Richte den Laser auf die Mitte des Pizzasteins, und du erhältst umgehend eine präzise Anzeige der Steintemperatur. Mit dem digitalen Infrarotthermometer von Ooni kannst du dich darauf verlassen, dass deine Pizza einen herrlich knusprigen Boden bekommt. Für eine Pizza nach neapolitanischer Art heizen wir den Ofen auf mindestens 400 °C auf.



Ooni-Pizzaschieber

Die Pizzaschieber von Ooni wurden speziell für die Verwendung mit Ooni-Pizzaöfen entworfen. Sie sind die perfekten Küchenhelfer, um deine Pizza problemlos in den Ofen zu schieben und nach dem Backen herauszuholen. Mit dem Ooni-Pizzawendeheber kannst du deine Pizza im Ofen drehen, damit sie von allen Seiten gleichmäßig gart.



Ooni-Brennstoff

Für den Betrieb des Ooni-Ofens empfehlen wir Ooni Premium-Brennstoffe und Ooni Premium Natürliche Feueranzünder. Unsere Premium Natürliche Feueranzünder sind naturbelassen und einfach in der Anwendung. Sie liefern genügend Hitze und die notwendigen Flammen zum Entzünden von Holz und Holzkohle, ohne Speisen unerwünschte Aromen zu verleihen.

Temperatursteuerung

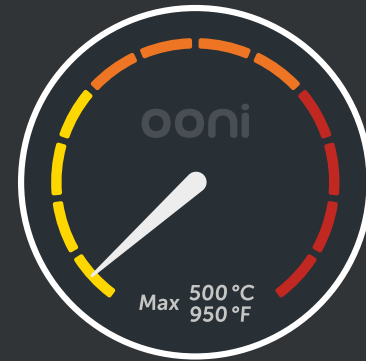
Im Inneren des Ooni Karu 12G kann man zwei verschiedene Temperaturwerte messen: die Lufttemperatur und die Steintemperatur.




Steintemperatur vs. Lufttemperatur

Der Pizzastein erwärmt sich langsamer als die Luft im Ofeninneren. Um köstliche Pizza zu backen, sollte das Verhältnis zwischen Steintemperatur und Lufttemperatur stets ausgewogen sein. Wir empfehlen daher neben dem integrierten analogen Thermometer auch die Nutzung des **digitalen Ooni-Infrarotthermometers**. So stellst du sicher, dass die Temperatur des Pizzasteins der Lufttemperatur entspricht.

Analoges Thermometer

Der Ooni Karu 12G ist mit einem analogen Raumluft-Thermometer ausgestattet, das die Innentemperatur des Ofens anzeigt. So kannst du deinen Ofen je nach Pizzasorte auf die optimale Temperatur vorheizen.



-  Niedrig (Vorheizen)
-  Mittel (Blechpizza)
-  Hoch (Pizza nach neapolitanischer Art)

Temperatur und Pflege des Pizzasteins

Der Pizzastein muss sich während des Vorheizens im Ofen befinden.

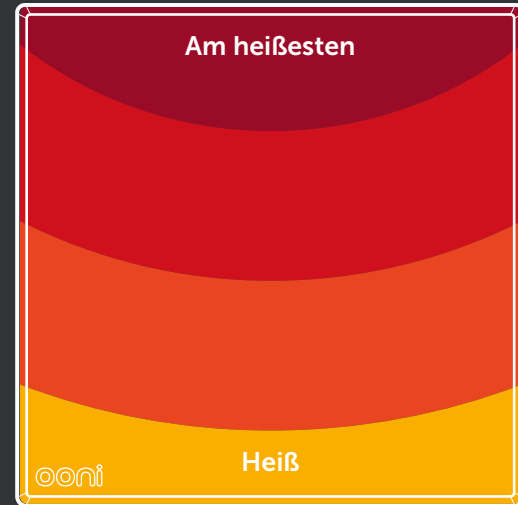
Temperatur des Pizzasteins

Direkt an der Ofenöffnung ist die Temperatur des Pizzasteins am niedrigsten. Mit zunehmender Nähe zu den Flammen steigt sie an und ist unmittelbar neben dem Feuer am höchsten. Bei der Zubereitung von Pizza und anderen Gerichten ist es wichtig, die Speisen zu rotieren, damit sie von allen Seiten gleichmäßig garen.

Pflege des Pizzasteins

Wenn der Ooni Karu 12G vollständig abgekühlt ist, lassen sich eingebrannte Speisereste mit der Ooni Pizzaofen-Bürste mühelos entfernen. Anschließend wird der Pizzastein umgedreht. Durch die hohen Temperaturen beim Betrieb des Ooni Karu 12G reinigt sich die Unterseite von selbst.

Der Pizzastein sollte nicht mit Wasser oder Seife gesäubert werden.





Der optimale Brennstoff

Die Zubereitung von Speisen am offenen Feuer ist ebenso sehr eine Kunst wie eine Wissenschaft. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Leistung der verschiedenen Brennstoffe.

Wir verwenden am liebsten eine Kombination aus Holzkohle und Holz. Je nachdem, welches Gericht du zubereitest, hast du verschiedene Möglichkeiten zum Befeuern des Ofens.

Brennstoff	Temperatur	Vorteile
Holzkohle und Holz	Bis zu 500 °C	Eine untere Schicht aus Holzkohle führt zu konstanten und gleichmäßigen Temperaturen. Die Zugabe von Holz sorgt für einen zusätzlichen Hitzeschub und das Holzofenaroma, das Pizza so unvergleichlich macht.
Holz	Bis zu 500 °C	Eingeschworene Fans der Pizza nach neapolitanischer Art verwenden als Brennstoff ausschließlich Holz. Die Holzbefeuern ist auch ideal für alle Speisen mit kurzer Garzeit, wie Steaks, Fisch oder Gemüse.
Holzkohle	Bis zu 500 °C	Holzkohle ist ideal für köstliches Brot, Fleisch und andere Gerichte. Wir lieben diese Option, weil sie ein langsames und schonendes Garen ermöglicht. Außerdem lassen sich damit auch Pizzas mit dicker Kruste und Deep Dish Pizzas zubereiten. Holzkohle sorgt für eine Grundwärme ohne übermäßig hohe Flammen.
Gas**	250-500 °C	Eine schnelle Zubereitung und sehr hohe Temperaturen in kürzester Zeit sind dir wichtig? Dann solltest du den Ooni-Gasbrenner verwenden, denn er erzielt die perfekte Temperatur zur Zubereitung von Pizza und vielem mehr. Informationen zum Anzünden findest du im Handbuch des Gasbrenners.

**Bitte beachte, dass es sich bei den oben genannten Zahlen um Schätzwerte handelt, die von Wetter und Umgebungstemperaturen abhängig sind.*

***Gasbrenner erhältlich auf [ooni.com](https://www.ooni.com). Regionsabhängig.*

Befuerung mit Holz

Eine authentische Pizza nach neapolitanischer Art wird ausschließlich auf einem Feuer aus Hartholz gebacken. Der hypnotisierende Anblick der Flammen, das knisternde Holz und der unvergleichliche Duft des Holzfeuers: Es gibt einfach nichts Besseres als die Zubereitung von Speisen am offenen Feuer.

Mit einer Holzbefuerung erreicht der Ooni Karu 12G die hohen Temperaturen, die man für die schnelle Zubereitung von Pizzas braucht.

Holzsorten

Hartholz



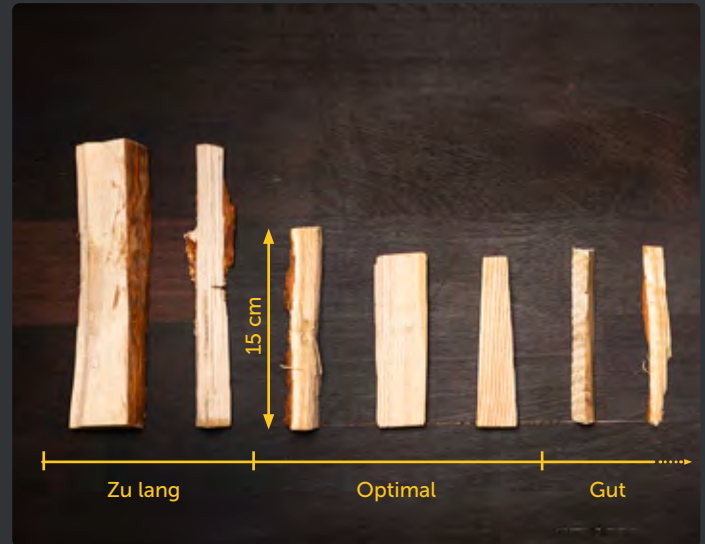
Lackiert oder behandelt



Weichholz



Für beste Ergebnisse solltest du ofengetrocknetes Hartholz verwenden.



Länge

Wir empfehlen Holzstücke von ca. 15 cm (6"). Für den Ooni Karu 12G sind die Ooni Premium-Hartholz 13 cm (5") Eichenholzscheite ideal.



Lege zunächst 3-6 Holzscheite auf den Rost und zünde sie mit natürlichen Feueranzündern an. Du kannst dafür auch einen Flambierbrenner oder Streichhölzer verwenden. Weitere Hinweise findest du in der Bedienungsanleitung.

Lege Brennstoff nach, wenn das meiste Holz zu Glut verbrannt ist, aber bevor alle sichtbaren Flammen erloschen sind.



Lege immer wieder kleine Brennstoffmengen nach, aber überfülle den Ofen nicht. Das Holz sollte nicht auf den Rost gelangen.



Es ist normal, dass sich bei der Holzbefuerung Rauch bildet. Der Ooni Karu 12G brennt sauber und raucharm, wenn er bei optimalen Temperaturen betrieben wird.

Befuerung mit Stückholzkohle

Stückholzkohle bietet einen breiten Temperaturbereich. Sie ist perfekt für Speisen, die langsam und bei niedrigen Temperaturen im Ooni Karu 12G gegart werden. Wir verwenden Holzkohle für andere Gerichte als Pizza, die nicht direkt am offenen Feuer gebacken werden müssen.

Verwende hochwertige Holzkohle aus nachhaltigem Bestand, z. B. Ooni Premium-Stückholzkohle.

Stückholzkohle verbrennt zu einer kleinen Menge Asche und erleichtert so die anschließende Reinigung des Ofens.

Verwende keine Briketts, da diese die Öffnungen im Rost verstopfen und so den Luftstrom verringern.



Lege zunächst 2-3 Holzkohlestücke auf den Rost und zünde sie mit natürlichen Feueranzündern an. Weitere Hinweise findest du in der Bedienungsanleitung.



Für die Zubereitung von Speisen im Ooni Karu 12G ist eine Kombination aus Holzkohle und Holz perfekt. Mit Holzkohle erhältst du eine gleichmäßige Grundtemperatur. Die Zugabe von Holz sorgt für einen zusätzlichen Hitzeschub, eine rollende Flamme und ein köstliches Holzofenaroma.



Wenn die Holzkohle noch schwarz ist und sich Rauch entwickelt, ist der Ooni Karu 12G noch nicht einsatzbereit.

Glüht die Holzkohle jedoch weißlich und rot im Inneren, kannst du mit dem Backen beginnen.



Fülle immer wieder kleine Brennstoffmengen nach, um eine gute Grundtemperatur zu halten. Achte jedoch darauf, dass die Luft immer ungehindert durch den Rost strömen kann.

Regulierung der Flammenhöhe

Um eine Pizza nach neapolitanischer Art in 60 bis 90 Sekunden zu backen, brauchst du eine rollende Flamme.



Diese Art Feuer ist nötig, um eine Pizza nach neapolitanischer Art in 60 bis 90 Sekunden zu backen. Wichtig ist dabei die richtige Handhabung des Brennstoffs. Ein solches Feuer entsteht, wenn der Brennstoff langsam und vollständig abbrennen und die Luft ungehindert durch den Rost strömen kann.

Wenn dein Feuer nicht so aussieht, solltest du es nach und nach mit Holzscheiten aufbauen. Es ist wichtig, dass nachgelegtes Holz immer genügend Zeit hat, um vollständig zu brennen, bevor der Backvorgang beginnt.

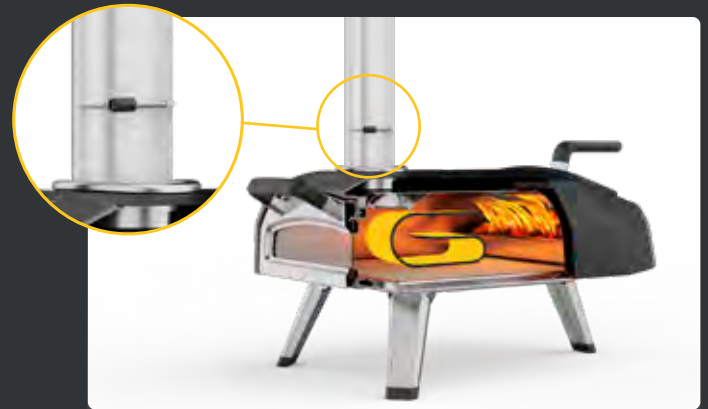
Regulierung der Schornsteinblende

Die Temperatur des Ooni Karu 12G lässt sich am einfachsten über die Regulierung der Flammenhöhe einstellen. Aber auch mithilfe der eingebauten Schornsteinblende kannst du Luftstrom und Abbrand des Brennstoffs anpassen.



Offene Schornsteinblende: erhöht den Luftstrom durch den Ofen und führt zu stärkeren Flammen und größerer Hitze.

Sollte der Ooni Karu 12G bei der Befuerung mit Holz oder Holzkohle nicht heiß genug werden, vergewissere dich, dass die Schornsteinblende geöffnet ist und die Schornsteinkappe entfernt wurde. Das sorgt für maximale Luftzufuhr und Höchsttemperaturen im Ofen.



Geschlossene Schornsteinblende: reduziert die Luftzufuhr, was zu einem Raucheffekt und geringerer Hitze führt.

Zubereiten, formen, belegen, backen

Das Wichtigste ist, zügig zu arbeiten: Du musst dich nicht beeilen, aber wenn der Teig zu lange auf dem Pizzaschieber ruht, bleibt er eher kleben. Bereite deine Pizza so zu, dass sie erst dann backfertig ist, wenn der Ooni Karu 12G einsatzbereit ist.



Bringe Pizzaschieber, Teig und die Zutaten auf Zimmertemperatur.

Kalter Teig zieht sich wieder zusammen und klebt, warmer Teig hingegen dehnt sich zu sehr und reißt. Wenn du deine Pizza auf einem warmen Pizzaschieber dehnt, beginnt der Teig zu schwitzen und wird kleben.



Formen

Zum Formen des Teigs kannst du verschiedene Techniken anwenden, beispielsweise die „Fingerpresse“, das „Lenkrad“, den „Fallschirm“ oder den „Wurf“. Das Wichtigste ist, dass du einen 1 cm (1/2“) breiten Rand lässt und dass der Teig nicht reißt.

Bevor du den gedehnten Teig auf den Pizzaschieber legst, solltest du diesen mit ein wenig zusätzlichem Mehl bestäuben.



Sauce

Bevor du die Sauce auf dem Boden aufträgst, vergewissere dich, dass der Teig nicht am Pizzaschieber festklebt. Schüttle den Schieber hierzu leicht. Wenn der Teig festklebt, hebe ihn hoch und gib etwas mehr Mehl auf den Pizzaschieber. Dieser Schritt ist wichtig, bevor du die Pizza belegst!

Bevor du den Belag auf der Pizza verteilst, überprüfe den Pizzaboden auf Löcher und schließe sie gegebenenfalls.



Belag

Belege deine Pizza nur leicht. Schwere Zutaten machen den Teig schwerer und führen dazu, dass er nicht mehr so leicht vom Pizzaschieber gleitet.

Zubereiten, formen, belegen, backen



Temperatur

Kontrolliere mit dem Ooni-Infrarotthermometer, dass der Pizzastein im mittleren Bereich eine Temperatur von mindestens 400 °C aufweist, bevor du deine Pizza in den Ofen schiebst.



Pizza in den Ofen schieben

Sollte deine Pizza doch kleben bleiben, kannst du die sogenannte „Hovercraft-Methode“ anwenden (siehe oben). Hebe hierzu den Teigrand an einer Seite an und blase vorsichtig etwas Luft unter den Boden. So entstehen Lufttaschen, und das Mehl verteilt sich an den klebrigen Stellen.



Backen

Halte dich während des Backvorgangs in der Nähe auf, denn der Ooni-Pizzaofen wird extrem heiß, und die Pizza ist sehr schnell gebacken. Rotiere die Pizza alle 20-30 Sekunden, damit sie gleichmäßig gart.



Guten Appetit!

Schneide die fertige Pizza sofort in Stücke und serviere sie noch heiß.
Bevor du die nächste Pizza in den Ofen schiebst, sollte der Pizzastein genügend Zeit haben, um sich wieder aufzuheizen.

Fehler bei der Zubereitung vermeiden

Pizza zu backen ist eine kulinarische Reise. Das Wichtigste ist, dass man immer wieder Neues dazulernt und die Zubereitung am offenen Feuer genießt. Ganz nach dem Motto: Pizza backen, Pizza essen, Neues dazulernen. Und das Ganze immer wiederholen!

Wie immer beim Zubereiten von Speisen sind die wichtigsten Faktoren Temperatur und Garzeit. Wenn du schnell eine dünne Pizza zubereiten möchtest, wähle eine höhere Temperatur und verkürze die Backzeit. Für Pizzas mit dickerem Boden und andere Gerichte kannst du eine niedrigere Temperatur wählen und die Backzeit verlängern, damit die Speisen durch und durch gar werden.



Mein Pizzaboden ist verbrannt

- Verkürze die Vorheizzeit und verringere die Temperatur des Pizzasteins.
- Reduziere die Mehlmenge, die du dem Pizzaboden hinzufügst, und achte darauf, Mehl vom Typ 00 zu verwenden.
- Bereite den Teig nach dem Rezept für klassischen Ooni-Pizzateig zu.
- Lege genügend Brennstoff ein, damit sich über der Pizza Flammen bilden können, während sie von unten auf dem Pizzastein gebacken wird.



Der Rand ist auf einer Seite verbrannt

- Rotiere die Pizza früher und öfter.
- Mit dem Ooni-Pizzawendeheber kannst du die Pizza leichter drehen.
- Verringere die Größe der Flamme, bevor du die Pizza in den Ofen schiebst.



Mein Pizzaboden ist nicht durchgebacken

- Bevor du die Pizza in den Ofen schiebst, solltest du mit dem Ooni-Infrarotthermometer sicherstellen, dass der Pizzastein mindestens 400 °C heiß ist.
- Bereite den Teig nach dem Rezept für klassischen Ooni-Pizzateig zu.
- Dehne den Teig noch dünner aus.
- Belege die Pizza nur leicht.
- Wähle weniger Beläge mit hohem Feuchtigkeitsgehalt.

Nach dem Backen

Wie lösche ich das Feuer im Ooni Karu 12G?

In der Bedienungsanleitung findest du Anweisungen zum Löschen des Feuers im Ooni Karu 12G.

Wie reinige ich den Ooni Karu 12G?

Diese Arbeit erledigt der Ofen für dich! Betreibe ihn einfach bei sehr hoher Temperatur, und überschüssiges Mehl oder Speisereste brennen von selbst ab.

Ruß ist ein natürlicher Nebeneffekt beim Verbrennen fester Brennstoffe. Wenn der Ooni Karu 12G vollständig abgekühlt ist, kann überschüssiger Ruß mit einem trockenen Papierhandtuch abgewischt oder der Ooni Pizzaofen-Bürste entfernt werden. Du kannst die Rußablagerung über eine effiziente Regulierung der Flammenhöhe reduzieren (siehe Seite 18).

Nach dem Abkühlen kannst du das Gehäuse des Ooni Karu 12G mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend vollständig trocken reiben. Eventuelle Flecken oder Verunreinigungen lassen sich mit einem normalen Edelstahlreiniger entfernen.

Wie reinige ich die Glasscheibe?

Die Glasscheibe sollte nur gereinigt werden, wenn der Ooni Karu 12G völlig abgekühlt ist. Ruß lässt sich mit Papiertüchern oder einem trockenen Tuch entfernen. Nach vollständigem Abkühlen kann die Glasscheibe mit warmem Seifenwasser gründlich gereinigt werden.

Wo sollte ich den Ooni Karu 12G aufbewahren?

Der Ooni Karu 12G kann problemlos im Freien stehen. Wir empfehlen jedoch, ihn bei Nichtgebrauch in einem geschlossenen Raum zu lagern. Denke daran, den Ofen abkühlen zu lassen, und achte vor der Lagerung darauf, dass er vollständig trocken ist.

Die Ooni Karu 12 Abdeckung ist perfekt für den Ooni Karu 12G und auf [ooni.com](https://www.ooni.com) erhältlich.

Wie reinige ich den Pizzastein?

Dein Pizzastein sieht abgenutzt aus? Das ist völlig normal und kein Grund zur Sorge. Du kannst ihn reinigen, indem du den Ooni Karu 12G bei sehr hoher Temperatur betreibst. Um hartnäckige Verschmutzungen vom Stein zu entfernen, eignet sich unsere Ooni-Pizzaofen-Bürste. Reinige den Stein nicht mit Wasser oder Seife.

Direkt auf dem Stein sollten nur trockene Speisen wie Pizza und Brotgerichte gegart werden. Fleisch, Gemüse und andere feuchte Speisen sollten in einer Ooni-Gusseisenpfanne oder in anderem Kochgeschirr zubereitet werden, das für die hohen Temperaturen des Ooni Karu 12G geeignet ist.

In kälteren Klimazonen und in der kalten Jahreszeit dauert es länger, bis sich der Pizzastein aufheizt. Um diesen Vorgang zu beschleunigen, empfehlen wir, den Stein bei Raumtemperatur zu lagern.



Klassischer Pizzateig

Mehl, Salz, Wasser und Hefe bilden zusammen die perfekte Grundlage für jede gute Pizza!

Dieses Rezept ist ein Auszug aus dem Ooni-Kochbuch „*Cooking with Fire*“ und das Lieblingsrezept für Pizzateig in der Ooni-Zentrale.

Zutaten

368 g (12 Tassen) lauwarmes Wasser

3,5 g aktive Trockenhefe oder 7 g Instant-Trockenhefe

613 g (4½ Tassen) Mehl, plus etwas mehr zum Bestäuben

3 TL (18 g) Salz

Zubereitung

Zwei Drittel des Wassers in eine große Schüssel geben. Das letzte Drittel des Wassers in einem Topf oder in der Mikrowelle zum Kochen bringen und dann zu dem kalten Wasser in der Schüssel geben. So erhältst du die richtige Temperatur, um die Hefe zu aktivieren. Salz und Hefe in das warme Wasser einrühren.

Verarbeitung von Hand

Das Mehl in eine große Schüssel geben und die Hefemischung hinzufügen. Mit einem Holzlöffel umrühren, bis sich ein Teig zu bilden beginnt. Von Hand weiterrühren, bis sich der Pizzateig zu einer Kugel formt.

Die Teigkugel auf eine leicht bemehlte Fläche geben und mit beiden Händen etwa 10 Minuten lang kneten, bis der Teig fest und dehnbar ist. Den Teig wieder in die Schüssel geben.

Mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen – oder bis sich die Größe verdoppelt hat.

Bei Verwendung eines Rührgeräts:

Die Knethaken am Rührgerät anbringen und das Mehl in die Rührschüssel geben. Das Gerät auf niedriger Stufe einschalten und die Hefemischung nach und nach zum Mehl geben. Wenn die Zutaten vermengt sind, den Teig 5-10 Minuten bei gleicher Geschwindigkeit weiterrühren, bis er fest und dehnbar ist. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort für 2 Stunden gehen lassen – oder bis sich die Größe verdoppelt hat.

Wenn der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat, teile ihn in 3 oder 4 gleich große Stücke – je nachdem, wie groß deine Pizzas werden sollen (entweder 40 cm (16") oder 30 cm (12")). Die Teigstücke in eine Pizzaballenbox oder einzeln in separate Schalen legen, mit Frischhaltefolie abdecken und weitere 30 bis 60 Minuten gehen lassen – oder bis sich die Größe verdoppelt hat.



Klassische Pizzasauce

Unsere unkomplizierte klassische Pizzasauce lässt sich spielend leicht zubereiten und ist die perfekte Ergänzung zu deinen Lieblingsbelägen.

In diesem Rezept wird die Sauce nicht im Ooni zubereitet, sondern auf dem Herd oder einem Kochfeld. Es ist ein Auszug aus dem Ooni-Kochbuch *„Cooking with Fire“*. Für ein perfektes Aroma empfehlen wir Tomaten von bester Qualität. Wir nehmen gerne San-Marzano-Dosentomaten, auch Flaschentomaten genannt – die traditionelle Wahl für authentische Pizza nach neapolitanischer Art.

Zutaten

2 EL natives Olivenöl extra

2 Knoblauchzehen, zerdrückt oder fein gehackt

800 g (4 Tassen) ganze Flaschentomaten in Dosen (wir bevorzugen die Sorte San Marzano)

2 gehäufte TL Zucker

1 TL Salz

Eine Handvoll Basilikumblätter, grob gehackt

Eine Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Das Öl bei mittlerer Hitze in eine Pfanne geben. Knoblauch hinzufügen und andünsten, bis er zart ist. Nicht braun werden lassen.

Die Flaschentomaten aus der Dose in eine Schüssel geben und mit einem Stampfer oder einer Gabel zerkleinern und zerdrücken. Die Tomaten in die Pfanne geben.

Die restlichen Zutaten dazugeben. 20 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, oder bis der Geschmack intensiver wird und die Sauce leicht eindickt.

Die Sauce kann sofort verwendet werden. In einem luftdichten Behälter lässt sie sich auch bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren.



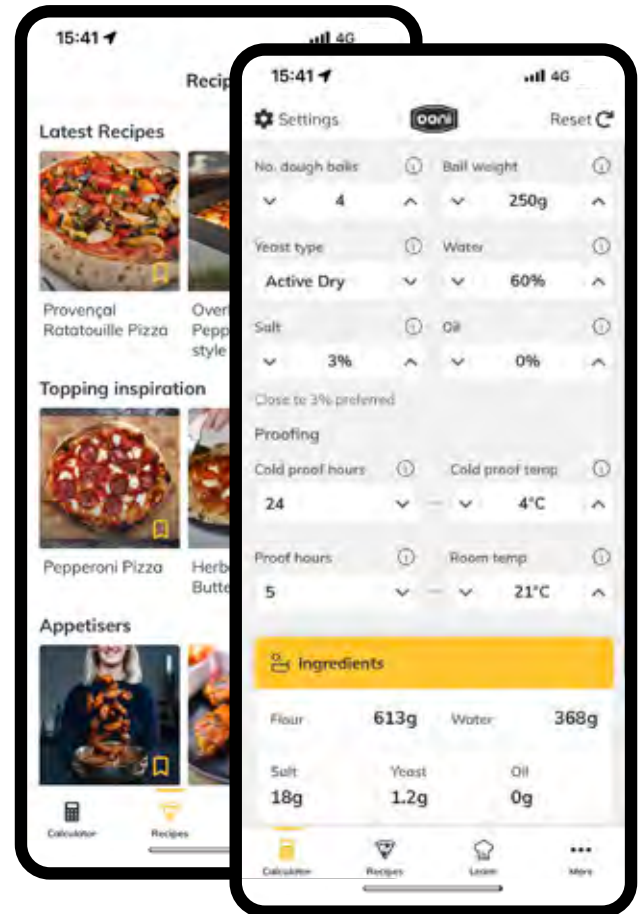
Du willst noch mehr?

Hol dir die Ooni-App mit unseren Lieblingsrezepten und Videos zum optimalen Betrieb deines Ooni-Pizzaofens.

Als besonderes Highlight bietet die Ooni-App einen Teigrechner, der dir hilft, perfekten Pizzateig zuzubereiten. Jetzt herunterladen!



Wir freuen uns, die leckeren Gerichte zu sehen, die du mit deinem Ooni Karu 12G zauberst. Halte uns also auf dem Laufenden und markiere deine Fotos auf Social Media mit dem Hashtag #ooni.





Make PIZZA



Der Ooni Impact Fund spendet 1 % des weltweiten Jahresumsatzes von Ooni für wohltätige Zwecke und Projekte, die sich auf soziale und ökologische Veränderungen konzentrieren. Mit dem Kauf eines Ooni Karu 12G trägst du dazu bei, dass im Rahmen der Partnerschaft von Ooni mit „Eden Projects“ und „1% for the Planet“ Bäume gepflanzt werden.

Vielen Dank!



ooni.com

© 2023 Ooni

Ooni ist ein eingetragenes Warenzeichen von Ooni Ltd.
Alle Rechte vorbehalten.

Certified



Corporation