



Karu 12

Das Wichtigste
auf einen Blick

Aufbau, Verwendung und
Pflege des Ooni Karu 12.
Plus praktische Tipps und
köstliche Rezepte.



Wichtig



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



Der Ooni Karu 12 ist nur für die Verwendung im Freien vorgesehen. **Bei starkem Wind nicht verwenden.**



Innen- und Außenseite des Ofens können scharfe Kanten aufweisen. Bitte handhabe den Ofen mit Vorsicht.



Achte darauf, dass Kinder und Haustiere einen Sicherheitsabstand zum Karu 12 einhalten und in der Nähe des Ofens stets beaufsichtigt werden.



Bleib während des Vorheizens und des Backvorgangs in der Nähe des Karu 12. Solange das Feuer brennt, darf er nicht unbeaufsichtigt sein.



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



Die Beine des Ooni Karu 12 müssen vor dem Anzünden vollständig ausgeklappt werden.



Verwende kein Wasser, um den Ooni Karu 12 zu reinigen, solange er heiß ist. Verstaue ihn erst, wenn er vollständig trocken ist.



Der Karu 12 wird heiß. Das Gehäuse während des Ofenbetriebs nicht berühren.



Der Karu 12 ist für eine Betriebstemperatur von bis zu 500 °C ausgelegt. Sollte er heißer werden, lösche das Feuer und lasse ihn abkühlen.



Jede Änderung an deinem Karu 12 verstößt gegen unsere Geschäftsbedingungen, führt zum Erlöschen der Garantie und kann eine Gefahr für dich oder andere darstellen.

Inhalt

Herzlichen Glückwunsch zu deinem Ooni Karu 12!	3	Regulierung der Flammenhöhe	20
Den Ooni Karu 12 optimal nutzen	4	Die besten Tipps für die Zubereitung köstlicher Pizza	22
Merkmale des Ooni Karu 12	6	So gelangt die Pizza sicher in den Karu 12	24
Lieferumfang	8	Rezepte	
Zubehör und Kochgeschirr	10	Klassischer Pizzateig von Ooni	26
Welchen Brennstoff solltest du verwenden?	12	Klassische Pizzasauce von Ooni	28
Schornsteinblende	14	Pizza Margherita	30
Befuerung mit ...		Hähnchen mit Röstzwiebeln und Rosmarin	32
Holz	16	Pflegehinweise	34
Holzkohle	18	Fehlerbehebung	36
		Bleib in Kontakt!	41



Herzlichen Glückwunsch zu deinem Ooni Karu 12!

Köstliche Pizza sollte wirklich jeder genießen können! Deshalb haben wir auf der Crowdfunding-Plattform Kickstarter eine Kampagne für den Ooni Karu 12 gestartet. Dank der Unterstützung von Menschen aus aller Welt kannst du mit diesem fantastischen tragbaren Pizzaofen, der sich mit Holz und Holzkohle befeuern lässt, jetzt köstliche Gerichte am offenen Feuer zubereiten.

Dieser Leitfaden vermittelt dir das Wichtigste auf einen Blick, damit du den Ooni Karu 12 optimal nutzen kannst. 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 12 wird mit Echtholz oder Holzkohle betrieben. Der tragbare Ofen zeichnet sich durch ein kräftiges Feuer und nach dem Anzünden durch ausgezeichnete Wärmespeicherung aus. Wenn du ihn lieber mit Gas betreiben möchtest, schließe einfach den Ooni-Gasbrenner* an. Auch mit Propangas erzielst du die gleichen hohen Temperaturen. Der Ooni Karu 12 heizt sich auf 500 °C auf und ist in nur 15 Minuten bereit, fantastische Pizza zu backen. Mit diesem Ofen kannst du authentische Pizza nach neapolitanischer Art, leckeres Steak, köstliches gebratenes Gemüse und vieles mehr zubereiten.

Wie alle Produkte von Ooni steht auch der Ooni Karu 12 für die einfache Zubereitung von Speisen, ein einzigartiges Erlebnis und jede Menge Spaß. Ob Anfänger oder Pizzaprofi: Mit diesem Leitfaden und den wichtigsten Informationen auf einen Blick wird das Pizzabacken mit dem Ooni Karu 12 zu einem durch und durch genussvollen Erlebnis. Bewahre ihn gut auf, denn hier findest du jederzeit Tipps, Anregungen und leckere Rezepte.

Danke, dass du Teil der Ooni Community bist! Wir wünschen dir viel Freude mit deinem Ooni Karu 12 und sind sicher, dass du begeistert sein wirst.



Kristian und das Ooni-Team

**erhältlich auf [ooni.com](https://www.ooni.com), regionsabhängig.*

Den Ooni Karu 12 optimal nutzen

Bevor du deinen Ofen anzündest und mit dem Kochen und Backen beginnst, lies dir die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise durch und bewahre sie für die spätere Verwendung auf.

! Der Ooni Karu 12 ist nur für die Verwendung im Freien vorgesehen. Bei starkem Wind nicht verwenden.

Vor der Nutzung des Ofens

Bevor du die erste Pizza in deinem Ooni Karu 12 backen kannst, solltest du den Ofen mindestens 30 Minuten bei Höchsttemperatur betreiben. Lasse ihn anschließend abkühlen und wische das Ofeninnere dann mit trockenen Papierhandtüchern aus. Dieser Vorgang wird als „Einbrennen“ bezeichnet und verbrennt Öl oder andere Rückstände aus dem Herstellungsprozess.

Nutze diese Zeit, um dich mit den Funktionen des Ooni Karu 12 vertraut zu machen. Jetzt kannst du Freunde und die Familie zur besten Pizza einladen, die sie je gegessen haben.

Um köstliche Speisen zubereiten zu können, braucht man geeignete Brennstoffe. Wenn du deinen Ofen mit hochwertigem Brennstoff betreibst, kannst du sensationelle Gerichte genießen.

Weitere Informationen findest du auf Seite 12.

Wenn du den Gasbrenner verwendest, überprüfe die Anschlüsse an der Propangasflasche, am Schlauch und am Gasregler. Sie sollten vor jedem Ofenbetrieb gesichert und auf Dichtheit überprüft werden.

Stelle den Ooni Karu 12 auf einem Ooni-Modultisch auf. Mit seiner glatten Edelstahloberfläche und viel Platz zur Hängenaufbewahrung von Kochutensilien ist er der perfekte Tisch für die heimische Pizzabäckerei! Du kannst deinen Ofen aber auch auf anderen stabilen Oberflächen aus Holz, Stahl oder Stein aufstellen. *Kunststoff und Glas sind nicht zu empfehlen.*

Wenn du während des Backvorgangs von festen Brennstoffen zum Gasbrenner

wechseln möchtest, muss der Ooni Karu 12 unbedingt zuerst abkühlen, bevor du den Gasbrenner anbringst.

Während der Nutzung des Ofens

Der Ooni Karu 12 ist für eine Betriebstemperatur von bis zu 500 °C ausgelegt. Sollte er heißer werden, stelle einfach die Brennstoffzufuhr ein. Um die Temperatur zu senken, kannst du auch die Brennstoffklappe entfernen.

Wenn du eine Pause vom Pizzabacken machen möchtest, gönne auch dem Ooni Karu 12 eine Auszeit. Fülle keinen Brennstoff mehr nach oder schalte den Gasbrenner aus.

Jeder liebt Pizza, die in nur 60 Sekunden fertig ist – auch Kinder! Pizza ist genau das richtige Essen, um Kinder

bei der Zubereitung einzubinden. Denke aber daran, sie immer zu beaufsichtigen. Kinder und Haustiere sollten stets einen Sicherheitsabstand zum Ooni Karu 12 einhalten, wenn dieser heiß ist.

Wenn der Backvorgang beendet ist, warte nach dem Löschen des Feuers mindestens 1 Stunde, bevor du den Ooni Karu 12 transportierst oder reinigst. Bevor der Ooni Karu 12 gelagert wird, muss er komplett trocken und abgekühlt sein. *Versuche niemals, das Feuer im Ooni Karu 12 mit Wasser zu löschen oder den Ofen mit Wasser abzukühlen.*

Mehr erfahren

Auf der Website **community.ooni.com** trifft sich eine begeisterte Community von Menschen aus aller Welt, die mit ihrem Ooni-Pizzaofen immer wieder neue Gerichte erfinden und fantastische

Speisen zaubern. Auch auf [ooni.com](https://www.ooni.com) findest du leckere Rezepte, Videoanleitungen und Inspirationen.

Wenn du Fragen hast oder uns ein paar Bilder von deinen Gerichten schicken möchtest, erreichst du uns jederzeit unter **support.ooni.com**.

Wir freuen uns, von dir zu hören, und sind mit Ratschlägen, Rezepten und mehr immer für dich da.

Du kannst es kaum erwarten, endlich loszulegen? Dann lies dir die Informationen zum Anzünden des Ofens auf den Seiten 16-20 durch.



Das Sortiment der Ooni-Modultische ist auf [ooni.com](https://www.ooni.com) erhältlich.



Merkmale des Ooni Karu 12

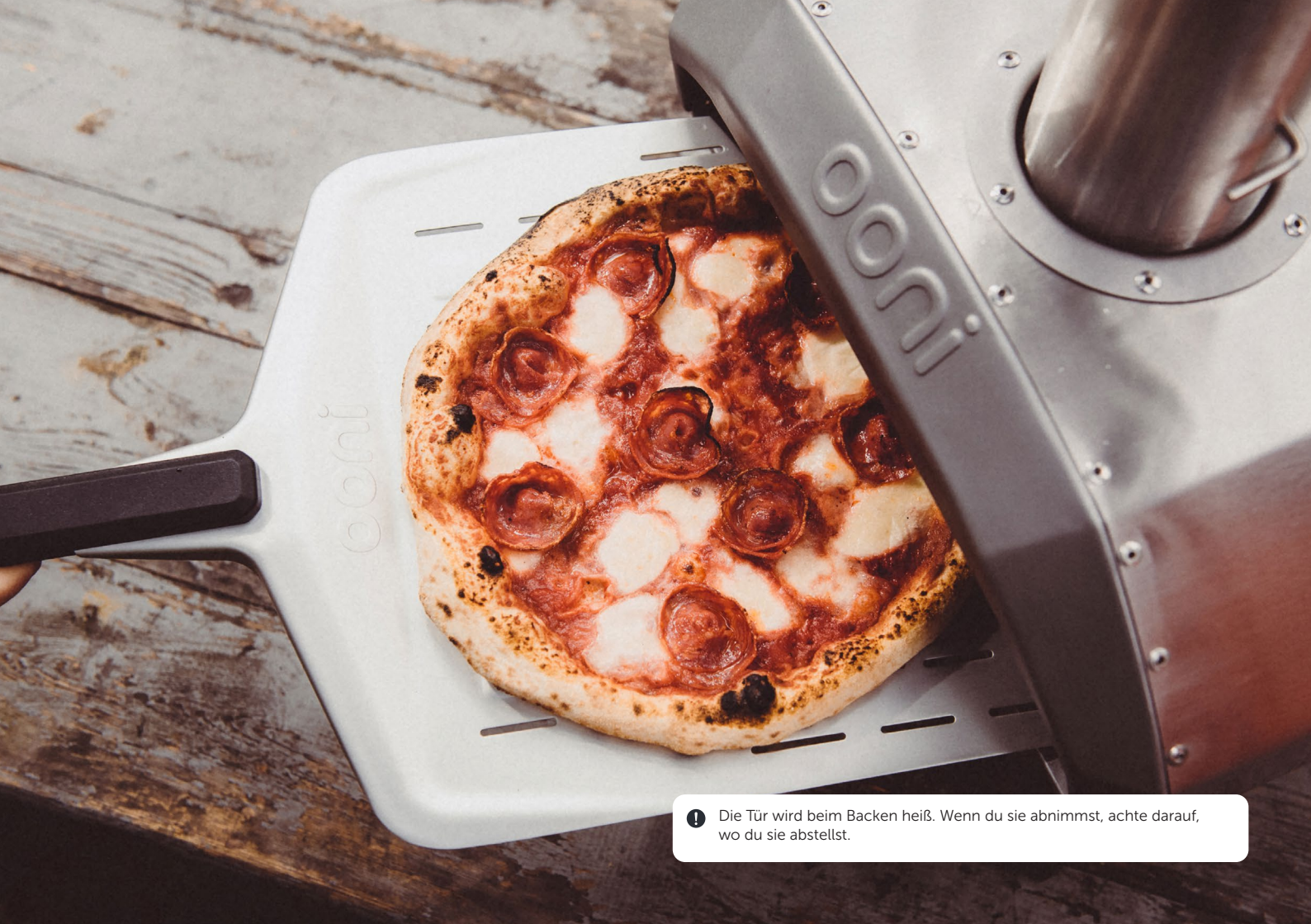


Seriennummer. Registriere deinen Ofen zum Erhalt der Garantieverlängerung unter [ooni.com/warranty*](https://www.ooni.com/warranty).

*regionsabhängig

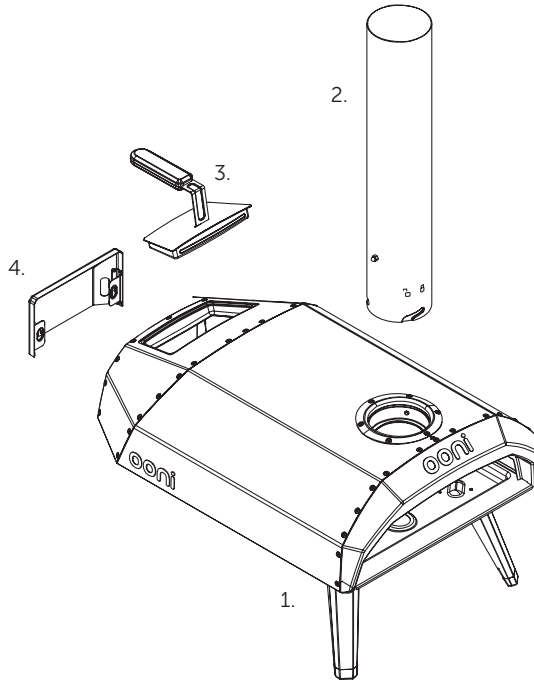
Holz und Holzkohle

Der Ooni Karu 12 braucht einen guten Luftstrom, um optimale Temperaturen zu erreichen. Beim Betrieb mit festen Brennstoffen sollte um den Ofen mindestens 1 Meter Platz sein, damit die Luft gut zirkulieren kann. Denke daran, für optimale Leistung die Schornsteinkappe zu entfernen und die Tür geschlossen zu halten.



❗ Die Tür wird beim Backen heiß. Wenn du sie abnimmst, achte darauf, wo du sie abstellst.

Lieferumfang



1. Gehäuse

Das vollisolierte Gehäuse wirkt wärmedämmend und ermöglicht den effizienten Betrieb des Ooni Karu 12. Der Ooni Karu 12 steht stabil und sicher auf drei Beinen. Rutschfeste Füße schützen die Tischoberfläche.

2. Schornstein

Beim Betrieb mit Holz und Holzkohle leitet der Schornstein die Hitze durch den Ooni Karu 12. Dank der Schnellverschlussfunktion lässt sich der Schornstein mühelos an- und abbauen.

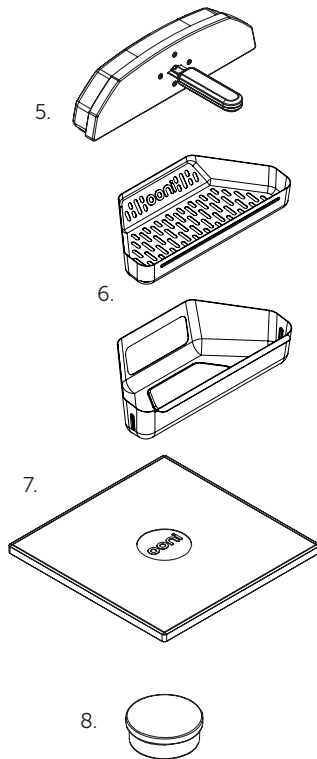
Die Schornsteinblende steuert den gesamten Luftstrom durch den Ofen. Zum Regulieren sollten hitzebeständige Handschuhe getragen werden. *Weitere Informationen hierzu findest du auf Seite 14.*

3. Brennstoffklappe

Vollisoliert und wärmedämmend. Wird entfernt, um Holz und Holzkohle in den Brenner einzulegen.

4. Luftzugschutzklappe

Bedeckt beim Betrieb mit Holz oder Holzkohle die Rückseite des Ooni Karu 12, um das Feuer zu kontrollieren.



5. Tür

Dick und wärmedämmend dank Vollisolierung.
Mit Cool-Touch-Griff.

! Die Tür wird beim Backen heiß. Wenn du sie abnimmst, achte darauf, wo du sie abstellst.

6. Brenner

Der Brenner wurde mit großer Sorgfalt so konzipiert, dass der Ooni Karu 12 beim Betrieb mit Holz und Holzkohle optimale Temperaturen erreicht. Die Öffnungen im Brennstoffrost erfüllen einen doppelten Zweck: Sie erhöhen den Luftstrom durch den Brennstoff und führen überschüssige Asche aus dem Brennbereich ab.

7. Pizzastein

Der passgenaue Pizzastein aus widerstandsfähigem Cordierit speichert die Wärme und sorgt für den perfekten Pizzaboden.

8. Schornsteinkappe

Schützt den Ooni Karu 12 bei Nichtgebrauch vor Regenwasser.

Zubehör und Kochgeschirr



Ooni Infrarotthermometer

Richte den Laser auf die Mitte des Pizzasteins und du erhältst umgehend eine präzise Temperaturanzeige. Das Ooni-Infrarotthermometer ist ein unverzichtbares Hilfsmittel, um die Temperatur des Pizzasteins vor dem Backen zu messen. Denn nur so gelingt der perfekte Pizzaboden. Für eine Pizza nach neapolitanischer Art heizen wir den Ofen auf mindestens 400 °C auf.



Ooni Premium-Hartholz

Wenn du erstklassiges Essen zubereiten willst, musst du auch erstklassigen Brennstoff verwenden. Unsere 100 % Hartholz-Pellets sind perfekt für hohe Temperaturen und ein unverfälschtes Holzofenaroma.



Ooni Premium Natürliche Feueranzünder

Ooni Premium Natürliche Feueranzünder werden aus 100 % natürlichen Holzspänen hergestellt und sind frei von chemischen Aromastoffen. So ermöglichen sie ein sauberes und schnelles Anzünden des Brennstoffs in deinem Ooni Karu 12.



Ooni Pizzaschieber

Unsere formschönen Pizzaschieber wurden speziell für die Verwendung mit Ooni-Pizzaöfen entworfen. Sie lassen sich einfach transportieren und aufbewahren. Ein zusätzlicher Pizzaschieber ist ein nützliches Utensil für deine private Pizzabäckerei. So kannst du mehr Freunde und Verwandte einladen und ihnen anbieten, ihre Pizza ganz nach Wunsch selbst zu kreieren. Unsere Pizzaschieber sind in Aluminium und Bambus erhältlich. Der Ooni Karu 12 ist mit unserem Sortiment an Pizzaschiebern von 30 cm (12") und kleineren Pizzaschiebern kompatibel.



Ooni Modultische

Unsere Tische wurden speziell für die Verwendung mit Ooni-Öfen entworfen. Sie bieten den optimalen Unterbau und die Witterungsbeständigkeit, um das ganze Jahr über im Freien backen und kochen zu können. Außerdem dienen sie als übersichtliche und praktische Aufbewahrungsmöglichkeiten.



Ooni Gusseisen-Kochgeschirr

Mit seinen hohen Temperaturen eignet sich der Ooni Karu 12 perfekt zum Anbraten von Fleisch, Backen von Fisch und Rösten von Gemüse. Unser Ooni-Gusseisen-Kochgeschirr ist so konzipiert, dass es den hohen Temperaturen der Ooni-Öfen standhält. Abnehmbare Griffe und passende Servierbretter aus Holz sorgen dafür, dass sich heiße Gerichte leicht handhaben und servieren lassen.



Ooni Pizzaofen-Bürste

Die Ooni Pizzaofen-Bürste ist zweifach verwendbar, um den Ooni-Pizzastein effizient und schnell zu reinigen. Mit den Borsten kannst du überschüssiges Mehl entfernen und mit der Schabfläche auf der anderen Seite Essensreste abkratzen.



Ooni Karu 12 Transportabdeckung

Nimm deinen Ooni Karu 12 einfach mit auf dein nächstes Abenteuer – mit der wasserdichten Ooni Karu 12 Transportabdeckung ist er bestens geschützt. Elastische Säume sorgen für eine besonders gute Passform, während verstellbare Riemen den Transport deines Pizzaofens zu einem Kinderspiel machen.

Welchen Brennstoff solltest du verwenden?

Der Ooni Karu 12 wurde für die Befuerung mit festen Brennstoffen wie Echtholz und Holzkohle entwickelt. Daneben lässt er sich bei Verwendung des als Zubehörteil erhältlichen Gasbrenners aber auch mit Propangas betreiben. Ganz gleich, für welchen Brennstoff du dich entscheidest: Mit dem Ooni Karu 12 kannst du unglaublich leckere Speisen zubereiten.

! Verwende niemals Wasser zum Reinigen des Rosts.

Der Ooni Karu 12 heizt sich sehr schnell auf. Das Vorheizen erfolgt besonders effizient, wenn der Brennstoff nach und nach aufgefüllt wird, da dies die besten Bedingungen für einen guten Luftstrom schafft. Fülle öfter kleine Mengen nach, um die gewünschte Temperatur zu gewährleisten. Der Rost darf nicht mit festen Brennstoffen überfüllt werden, damit sich die Brennstoffklappe stets leicht anbringen und schließen lässt.

Vor dem Backvorgang sollten überschüssige Asche oder Brennstoffreste mit einer robusten Bürste vom Rost entfernt werden, damit die Luft durch die Zwischenräume strömen kann.



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.

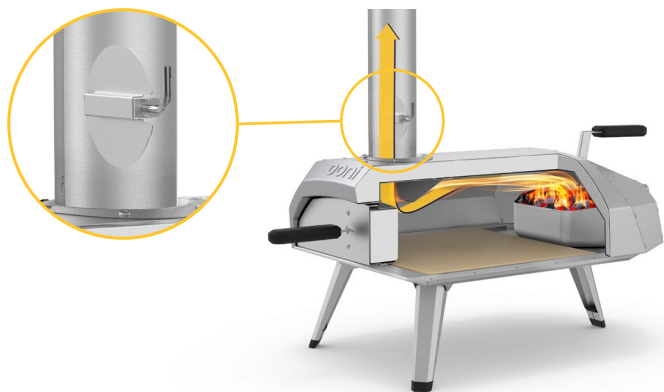
Brennstoff	Temperatur	Vorteile
Holz und Holzkohle	Bis zu 500 °C	Wenn du den Ofen mit einer Schicht Holzkohle anzündest, erhältst du eine konstante und gleichmäßige Temperatur. Die Zugabe von Holz sorgt für einen zusätzlichen Hitzeschub und das Holzofenaroma, das Pizza so unvergleichlich macht. <i>Informationen zum Entfachen des Feuers findest du auf Seite 16.</i>
Holz	Bis zu 500 °C	Eingeschworene Fans der Pizza nach neapolitanischer Art verwenden als Brennstoff ausschließlich Holz. Die Holzbefuerung ist auch ideal für alle Speisen mit schneller Garzeit, wie Steaks, Fisch und Gemüse. <i>Informationen zum Entfachen des Feuers findest du auf Seite 16.</i>
Holzkohle	Bis zu 500 °C	Mit Holzkohle kannst du köstliches Brot, Fleisch und andere Gerichte zubereiten. Wir lieben die Zubereitung mit Holzkohle, weil sie ein langsames und schonendes Garen ermöglicht. Außerdem lassen sich mit Holzkohle auch Pizzas mit dickem Rand und Deep Dish Pizzas zubereiten. Holzkohle sorgt für eine Grundtemperatur ohne übermäßig hohe Flammen. <i>Informationen zum Entfachen des Feuers findest du auf Seite 16.</i>
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. <i>Informationen zum Anzünden findest du im Handbuch des Gasbrenners.</i>

* 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.

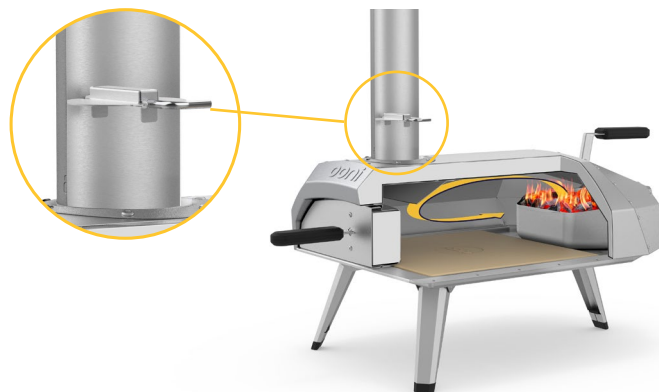
Schornsteinblende

Die Temperatur des Ooni Karu 12 lässt sich am einfachsten über die Regulierung der Flammenhöhe einstellen. Auch die eingebaute Schornsteinblende ermöglicht Anpassungen an den Luftstrom und die Wärmeverteilung im Ofen.



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

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



Geschlossene Schornsteinblende: reduziert den Luftstrom, was zu einem Raucheffekt und geringerer Hitze führt.



Wird der Belag deiner Pizza schneller gar als der Pizzaboden? Dann schließe einfach die Schornsteinblende. So reduzierst du die Flammenhöhe und gibst dem Pizzaboden mehr Zeit zum Garen.



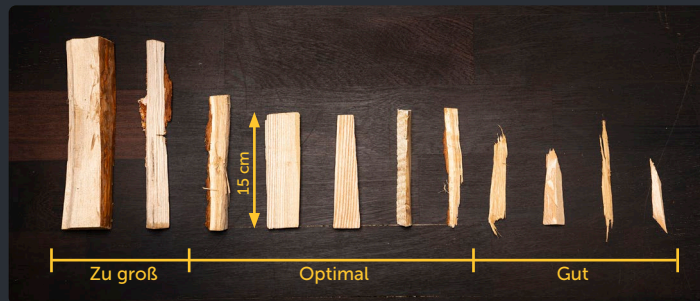
Befeuierung mit Holz

Knisterndes Holz und der unvergleichliche Duft des Holzfeuers: Dieses wahrhaft genüssliche Backerlebnis verleiht deinen Speisen ein authentisches Holzofenaroma. Wir empfehlen 100 % Hartholz, da es kräftige, rollende Flammen erzeugt.

Holzsorten

Für beste Ergebnisse solltest du immer ofengetrocknetes Hartholz verwenden. Wir nehmen für den Ooni Karu 12 am liebsten Buche und Eiche.

Verwende kein behandeltes oder lackiertes Holz. Holz mit hohem Harzgehalt, wie etwa Kiefer oder Fichte, kann den Speisen unerwünschte Aromen verleihen.



1. Lege zunächst 3-6 Holzstücke auf den Rost und zünde sie mit natürlichen Feueranzündern an. Du kannst sie auch mit einer Lötlampe anzünden.

Größe

Wir empfehlen Holzstücke von ca. 15 cm (6").



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



3. Lege immer wieder kleine Brennstoffmengen nach, aber überfülle den Ofen nicht. Der Rost darf nicht mit Holz überquellen.



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

Befeuierung mit Holzkohle

Holzkohle in Stücken bietet einen breiten Temperaturbereich und eignet sich für das langsame Garen im Ooni Karu 12. Wir verwenden Holzkohle für andere Speisen als Pizza, die nicht direkt am offenen Feuer gebacken werden müssen.

Verwende hochwertige Holzkohle aus nachhaltigem Bestand, z. B. Ooni Premium-Stückholz-Holzkohle. Holzkohle in Stücken 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.



1. Lege zunächst 2-3 Holzkohlestücke auf den Rost und zünde sie mit natürlichen Feueranzündern an.



Eine Kombination aus Holzkohle und Holz eignet sich perfekt für die Zubereitung von Speisen im Ooni Karu 12. Während du mit der Holzkohle eine gleichmäßige Grundtemperatur erreichst, sorgt die Zugabe von Holz für einen zusätzlichen Hitzeschub und verleiht den Speisen das unvergleichliche Holzofenaroma.



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

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



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

Regulierung der Flammenhöhe

Worauf solltest du achten, wenn du Speisen am offenen Feuer zubereitest? Um eine Pizza nach neapolitanischer Art in 60 Sekunden zu backen, brauchst du eine richtige Flamme.



So sieht das Feuer aus, das du für eine Pizza nach neapolitanischer Art brauchst. Wichtig ist dabei die richtige Handhabung des Brennstoffs. Der Brennstoff sollte langsam und vollständig abbrennen und die Luft ungehindert durch den Rost strömen können.

2



Wenn du deinen Ofen mit Holzkohle betreibst, sind die Flammen kleiner. Gib einfach zwei oder drei Minuten vor dem Backen deiner Pizza ein Stückchen Anzündholz dazu, und du erhältst Flammen, wie sie in Abbildung 1 zu sehen sind.

Wenn die Brennstoffschale so aussieht, kann der Ooni Karu 12 keine 60-Sekunden-Pizza backen. In diesem Fall solltest du das Feuer nach und nach mit kleinen Stücken Anzündholz anfachen und auf einen guten Luftstrom durch den Rost achten. Nach dem Einlegen sollte der Brennstoff immer genügend Zeit haben, um vollständig abzubrennen, bevor der Backvorgang beginnt.

Die besten Tipps für die Zubereitung köstlicher Pizza

1. Verwende hochwertiges Mehl vom Typ 00 und frische Zutaten. Typ-00-Mehl ist ein fein gemahlenes italienisches Mehl und der Goldstandard für leckeren Pizzateig.
2. Dehne den Teig zu einem dünnen Boden aus und lasse beim Belegen einen 1 cm breiten Rand frei, der sich in der starken Hitze des Feuers fluffig aufbläht.
3. 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.
4. Rotiere deine Pizza alle 20-30 Sekunden, um ein gleichmäßiges Backen der Kruste und des Belags zu erreichen.
5. Fülle immer wieder kleine Brennstoffmengen nach und lasse den neuen Brennstoff ein paar Minuten lang brennen, bevor du deine Speisen in den Ofen schiebst.
6. Schau dir die Rezepte und Anleitungen auf unserer Website an. Und abonniere unseren YouTube-Kanal, auf dem du Inspiration und erstklassige Tipps findest.





Mit diesen Tipps gelangt deine Pizza sicher in den Ofen

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.

Bemehle deine Hände und die Arbeitsfläche, bevor du mit dem Dehnen des Teigs beginnst.

Prüfe, ob der Pizzaboden Löcher hat, bevor du die Pizza belegst. Falls Soße zwischen Teig und Pizzaschieber gerät, klebt der Teig

Bevor du mit dem Belegen beginnst, schüttele den Pizzaschieber leicht, um sicherzugehen, dass der Teig nicht daran festklebt. Sollte dies der Fall sein, hebe den Teig hoch und gib etwas mehr Mehl auf den Pizzaschieber. Das ist wichtig, bevor der Teig belegt wird.

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

Arbeite zügig: 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 backfertig ist, sobald der Ooni Karu 12 bereit ist.

Sollte deine Pizza doch kleben bleiben, kannst du die sogenannte „*Hovercraft-Methode*“ anwenden (siehe unten). 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.





Klassischer Pizzateig

Mehl, Salz, Wasser und Hefe – was haben diese einfachen Zutaten gemeinsam? Zusammen bilden sie die perfekte Grundlage für jede gute Pizza!

Dieses Rezept ist ein Auszug aus unserem neuen Kochbuch „Ooni: Cooking with Fire“ und dem beliebten Pizzateig-Rezept für alle bei Ooni HQ.

Zutat	Gewicht	Menge/Vol.
Mehl Typ 00 (oder ein starkes Weißmehl)	607 g	21.4oz
Wasser	364 g	12.8oz
Salz	18 g	4 TL
Frische Hefe*	20 g	0.7oz

**falls nicht verfügbar, 9,2 g aktive Trockenhefe oder 7 g Instant-Trockenhefe.*

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.

Bei der 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 Handiterrühren, bis sich der Teig 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 Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen.

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 Geschwindigkeititerrühren, bis er fest und dehnbar ist. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen.

Wenn der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat, teile ihn in 3 oder 5 gleich große Stücke – je nachdem, wie groß deine Pizzas werden sollen (entweder 30 cm (12") oder 40 cm (16")). Jedes Teigstück in eine separate Schüssel oder Schale legen, mit Frischhaltefolie abdecken und weitere 20 Minuten gehen lassen oder bis sich die Größe verdoppelt hat.



Klassische Pizzasauce

Schlicht und einfach: Unsere unkomplizierte, klassische Pizzasauce lässt sich spielend leicht zubereiten und ist die perfekte Ergänzung zu deinen Pizzabelägen.

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

Zutat	Gewicht	Menge/Vol.
Dosentomaten	800 g	4 cups
Olivenöl	30 g	2 EL
Zucker	10 g	2 TL
Salz	4 g	1 TL
2 Knoblauchzehen, zerdrückt oder fein gehackt		
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, aber nicht braun werden lassen.

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 und ist so bei Bedarf jederzeit gebrauchsfertig.



Pizza Margherita

Die klassische Pizza Margherita schmeckt köstlich und wird nach einem einfachen Rezept zubereitet – also die perfekte Pizza für Neulinge in der Welt der Holzofenpizza!

Mit ein bisschen Übung sollten alle Ooni-Pizzabäcker diese Pizza meistern können. Falls du sie noch nicht zubereitet hast, helfen wir dir gern.

Zutat

Klassischer Ooni-Teig

Klassische Ooni-Sauce

Frischer Mozzarella

Basilikumblätter

Zubereitung

Entfache ein Feuer in deinem Ooni und bereite deine Pizza vor, während er sich aufheizt.

Bestäube den Ooni-Pizzaschieber mit etwas Mehl. Dehne die Teigkugel zu einem runden Pizzaboden von 30 cm (12") aus und lege ihn auf den Pizzaschieber. Nun kannst du die Sauce mit einem großen Löffel oder einer Schöpfkelle gleichmäßig auf dem Pizzateigboden verteilen.

Streue nun den Käse darüber und schiebe die Pizza in den Ofen.

Lass sie vom Pizzaschieber in den Ooni-Pizzaofen gleiten und drehe sie regelmäßig.

Sobald sie gar ist, kannst du deine Pizza aus dem Ofen nehmen und mit einer kleinen Handvoll frischem Basilikum garnieren.



Hähnchen mit Röstzwiebeln und Rosmarin

Innen saftig und zart, außen herrlich knusprig: Wenn es um die Zubereitung von Hähnchen geht, ist nichts so gut wie Gusseisen mit seiner ausgezeichneten Wärmeleitfähigkeit. Unsere Kochgeschirrschüssel aus Gusseisen ist perfekt zum Anbraten von Fleisch und garantiert einen unvergleichlichen Geschmack.

Unser mit Kräutern gewürztes Hähnchen mit Röstzwiebeln lässt sich ganz einfach zubereiten und wird in der Pfanne gegart.

Zutaten

5 Hähnchenschenkel, mit Haut

1 große rote Zwiebel, in Spalten geschnitten

2 große Rosmarinzwige

3 EL (50 ml) Olivenöl

100 g Butter

1 EL (15 g) Salz

Zum Garnieren: ½ rote Chilischote, in feine Scheiben geschnitten

Zubereitung

Das Hähnchen mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz würzen.

Den Ooni Karu 12 auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen. Bei Verwendung eines herkömmlichen Backofens auf 180 °C vorheizen. Mit dem Ooni-Infrarotthermometer kannst du die Temperatur in deinem Ooni schnell und unkompliziert überprüfen.

Olivenöl in die Pfanne geben und die Pfanne in den Ofen stellen. Bitte beachte, dass der Pfannengriff sehr heiß wird. Sei daher vorsichtig und verwende Ooni-Handschuhe oder ein trockenes Geschirrtuch, wenn du die Pfanne anfasst. Stelle sie nur auf einer hitzebeständigen Fläche ab.

Die heiße Pfanne aus dem Ofen nehmen. Das Hähnchen mit der Hautseite nach unten in die heiße Pfanne legen und 3 Minuten brutzeln lassen, oder bis die Haut anfängt, braun zu werden.

Sobald das Hähnchen goldbraun ist, wenden. Butter in die Pfanne geben. Wenn sie geschmolzen ist, mit einem Löffel über das Hähnchen träufeln. Rosmarinzwige und Zwiebel in die Pfanne geben.

Die Pfanne wieder in den Ofen stellen und das Hähnchen weiter garen, bis der austretende Bratensaft klar ist.



Pflegehinweise

Wo sollte ich den Ooni Karu 12 aufbewahren?

Der Ooni Karu 12 ist unempfindlich und kann das ganze Jahr über im Freien stehen. Mit der Ooni Karu 12 Transportabdeckung kannst du ihn vor Witterungseinflüssen schützen.

Wir empfehlen, den Ooni Karu 12 bei längerem Nichtgebrauch in einem geschlossenen Raum zu lagern und vor harten Witterungsbedingungen zu schützen.

Wie reinige ich den Ooni Karu 12?

Diese Arbeit erledigt der Ofen für dich! Betreibe ihn einfach bei sehr hoher Temperatur, und überschüssiges Mehl oder Speisereste brennen von selbst ab. Der Ooni Karu 12 sollte vor der Reinigung immer vollständig abkühlen. Warme Bauteile dürfen nicht mit Feuchtigkeit in Kontakt kommen. Falls nötig, kannst du die Innenseite des Ofens mit einem trockenen Papierhandtuch abwischen.

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

Wie reinige ich den Pizzastein?

Der Pizzastein lässt sich reinigen, indem du den Ooni Karu 12 bei sehr hoher Temperatur betreibst.

Um hartnäckige Verschmutzungen vom Stein zu entfernen, eignet sich unsere Ooni-Pizzaofenbürste.

Direkt auf dem Stein sollten nur trockene Speisen wie Pizza und Brotgerichte gegart werden. Fleisch, Gemüse und andere Speisen kannst du in einer Ooni-Gusseisenpfanne zubereiten.

Der Pizzastein ist nicht spülmaschinenfest.

Wie lösche ich das Feuer im Ooni Karu 12?

Lasse alle festen Brennstoffe, die noch im Ooni Karu 12 sind, abbrennen. Anschließend sollte der Ofen von selbst abkühlen. Das kann je nach Außentemperatur 60 Minuten dauern.



Versuche nicht, das Feuer im Ooni Karu 12 mit Wasser zu löschen oder den Ofen mit Wasser abzukühlen, da dies zu Schäden und Verletzungen führen kann.



Sobald der Ooni Karu 12 vollständig abgekühlt ist, kannst du den Pizzastein für den nächsten Backvorgang umdrehen. Durch die hohen Temperaturen beim Betrieb des Ofens reinigt sich die Unterseite von selbst.



Fehlerbehebung

Der Ooni Karu 12 wurde mit großer Sorgfalt entworfen, um tolle kulinarische Erlebnisse zu bieten. Wir sind davon überzeugt, dass du ihn mit Begeisterung nutzen wirst. Unser Team verfügt über Tausende Stunden an Erfahrung, wenn es darum geht, Speisen am offenen Feuer zuzubereiten und köstliche Pizza zu genießen. Du erreichst uns unter **support.ooni.com**. Antworten auf häufig gestellte Fragen und Videoanleitungen findest du online – wir helfen dir gerne weiter.

Aus meinem Ooni Karu 12 kommt Rauch

Es ist völlig normal, dass feste Brennstoffe in der Anzündphase etwas Rauch erzeugen. Sobald der Ooni Karu 12 seine optimale Temperatur erreicht hat, brennt er sauber und entwickelt nur wenig Rauch. Anhaltender Rauch deutet auf eine unvollständige Verbrennung hin. Das kann an einem unzureichenden Luftstrom oder ungeeignetem Brennstoff liegen.

Denke daran, die Schritte zum Anzünden des Ofens zu befolgen, die auf den Seiten 16-20 erläutert werden. Fülle immer wieder kleine Brennstoffmengen nach. Ein überfüllter Rost kann die Flamme ersticken und Rauch verursachen.

Lagere den Brennstoff immer in einer warmen, trockenen Umgebung und verwende ihn innerhalb von sechs Monaten. Wenn Holzkohle oder Holz alt sind, haben sie unter Umständen Feuchtigkeit aufgenommen und brennen nicht mehr sauber und effizient.

Vergewissere dich, dass die Schornsteinblende geöffnet ist und die Schornsteinkappe entfernt wurde, um eine maximale Luftzufuhr zu gewährleisten.

Mein Ooni Karu 12 hat seine Farbe verändert

Der Ooni Karu 12 ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Nach wiederholtem Erhitzen kann es zu Farbveränderungen kommen, die jedoch die Leistung nicht beeinträchtigen. Diese Veränderung

wird als Patina bezeichnet. Denke daran, deinen Ooni Karu 12 bei Nichtgebrauch in einem geschlossenen Raum aufzubewahren.

In meinem Ooni Karu 12 ist Ruß

Ruß ist bei der Verbrennung fester Brennstoffe ganz natürlich. Wenn der Ooni Karu 12 vollständig abgekühlt ist, kann überschüssiger Ruß mit einem trockenen Papierhandtuch abgewischt oder der Ooni Pizzaofen-Bürste entfernt werden. Du kannst die Rußmenge über eine effiziente Regulierung der Flammenhöhe reduzieren, siehe [Seite 20](#).

Denke daran, die Schornsteinblende vollständig zu öffnen und die Schornsteinkappe zu entfernen, um eine maximale Luftzufuhr zu gewährleisten.

Mein Ooni Karu 12 wird zu heiß

Die Temperatur des Ooni Karu 12 lässt sich am einfachsten über die Regulierung der Flammenhöhe einstellen. Sollte dein Ooni Karu 12 heißer als 500 °C werden, stelle die Brennstoffzufuhr ein und lasse ihn von selbst abkühlen. Du kannst die Flammenhöhe auch reduzieren, indem du die Schornsteinblende schließt (siehe [Seite 14](#)).

Sollte der Pizzastein zu heiß werden, stelle eine Ooni-Gusseisenpfanne etwa 30 Sekunden lang in den Ofen, um einen Teil der Wärme abzuleiten.

Der Ooni Karu 12 wird nicht heiß genug

Der Ooni Karu 12 heizt sich innerhalb von 15 Minuten auf. Sollte dein Ooni Karu 12 nicht heiß genug werden, füge weitere 5-10 Minuten zu dieser Vorheizzeit hinzu.

Wenn du den Ofen mit Holzkohle oder Holz betreibst, überprüfe, ob die Schornsteinblende geöffnet ist und die Schornsteinkappe entfernt wurde, um eine optimale Luftzufuhr zu gewährleisten. Aschereste auf dem Brennstoffrost sollten vor jedem Backvorgang mit einer Bürste entfernt werden. Verwende nur hochwertigen, trockenen Brennstoff, der nicht älter als sechs Monate ist.

Die Ofentür sollte während des Betriebs mit Holzkohle und Holzfeuer geschlossen bleiben. So kann die Hitze mithilfe des Schornsteins aus dem Rost abgeleitet werden und im Ofen bleiben.

Bitte beachte: Wenn dein Ooni Karu 12 Regen oder starker Kälte ausgesetzt war, kann das Vorheizen länger dauern.

Mein Pizzaboden ist verbrannt

Wir empfehlen, die Temperatur des Pizzasteins mit dem Ooni-Infrarotthermometer zu messen. Für eine Pizza nach neapolitanischer Art sollte die Temperatur in der Mitte des Pizzasteins 400 °C betragen. Bei Pizzas mit dickerem Boden kann die Temperatur des Pizzasteins niedriger sein. Hier sind weitere Tipps, die verhindern, dass deine Speisen verbrennen:

- Verringere die Vorheizzeit.
- Reduziere die Mehlmenge, die du dem Pizzaboden hinzufügst.
- Verwende einen dünnen Boden, der nach dem Rezept für den klassischen Ooni- Pizzateig zubereitet wird.
- Lege genügend Brennstoff ein, damit sich über der Pizza Flammen bilden können, während sie von unten auf dem Pizzastein gebacken wird.

Mein Pizzastein sieht schmutzig aus

Der Pizzastein kann während des Backvorgangs seine Farbe verändern, aber das wirkt sich nicht auf die Leistung aus. Wenn du möchtest, kannst du mit der Ooni Pizzaofen-Bürste überschüssiges Mehl oder Speisereste entfernen. Sobald der Pizzastein vollständig abgekühlt ist, kannst du ihn für den nächsten Backvorgang umdrehen. Durch die hohen Temperaturen im Ooni Karu 12 reinigt sich die Unterseite von selbst.

Mein Brennstoffrost hat seine Form verändert

Teile des Ooni Karu 12 erreichen regelmäßig Temperaturen von 537°C und darüber hinaus. Das kann dazu führen, dass sich die Form des Rosts verändert, was sich jedoch nicht auf die Leistung auswirkt.

Ersatzprodukte können über [ooni.com](https://www.ooni.com) bestellt werden.



Sollte der Pizzastein zu heiß werden, stelle eine Ooni-Gusseisenpfanne etwa 30 Sekunden lang in den Ofen, um einen Teil der Wärme abzuleiten.





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 12 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/impact

Bleib in Kontakt!

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

Folge uns und bleib in Sachen Ooni immer auf dem neuesten Stand:



Trage dich auf **ooni.com** in unsere Mailingliste ein, und du erhältst köstliche Rezepte, erstklassige Tipps und exklusive Angebote. Für Fragen, Anregungen oder Kommentare erreichst du uns unter **support.ooni.com**.



make pizza

ooni.com

© 2022 Ooni

Ooni ist ein eingetragenes Warenzeichen von Ooni Ltd.

Alle Rechte vorbehalten.