



# Ooni Volt 12

## Elektrischer Pizzaofen

Das Wichtigste  
auf einen Blick



Hol dir die Ooni-App für eine kostenlose einjährige Garantieverlängerung\*, leckere Rezepte und vieles mehr. Jetzt herunterladen!





Lies dir vor der Inbetriebnahme des Ooni Volt 12 die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise durch.



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

# Contents

Herzlichen Glückwunsch zu deinem Ooni Volt 12!	<b>03</b>	Die besten Tipps für die Zubereitung großartiger Pizza	<b>16</b>
Kurzanleitung	<b>04</b>	Pizzasorten	<b>18</b>
Erste Schritte	<b>06</b>	So gelangt die Pizza sicher in den Ooni Volt 12	<b>21</b>
Benutzung, Ausschalten und Aufbewahrung des Ooni Volt 12	<b>08</b>	Klassischer Pizzateig	<b>22</b>
Wichtiges Zubehör	<b>10</b>	Klassische Pizzasauce	<b>24</b>
Merkmale des Ooni Volt 12	<b>12</b>	Fehler beim Backen vermeiden	<b>26</b>
Bedienfunktionen	<b>13</b>	Bleib in Kontakt!	<b>29</b>
Boost-Funktion	<b>14</b>		



# Herzlichen Glückwunsch zu deinem Ooni Volt 12!

Im Jahr 2012 dachte wir: Wäre 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 Volt 12 ist unser erster elektrischer Pizzaofen und sowohl für den Innen- als auch Außenbereich geeignet. Mit dem Ooni Volt 12 kannst du auf der Terrasse oder in der Küche leckere Pizza backen und genießen – und zwar das ganze Jahr über!

Der Ooni Volt 12 erreicht in nur 20 Minuten eine Temperatur von 450 °C und Pizza nach neapolitanischer Art zaubert er in weniger als 90 Sekunden. Dank seiner kalibrierten Wärmeeinstellungen kannst du in diesem Ofen aber auch viele andere Pizzasorten zubereiten (ja, sogar Tiefkühlpizza). Wie wäre es beispielsweise mit einer köstlich-käsigen Pizza nach New Yorker Art, die bei 350 °C gebacken wird? Oder mit einer knusprigen, locker-leichten Pizza nach Detroit-Art bei 300 °C?

Ganz gleich, ob Anfänger oder Pizzaprofi: Der Ooni Volt 12 verspricht ein einfaches Backerlebnis und jede Menge Spaß. Dieser Leitfaden enthält Tipps, Tricks und köstliche Rezepte, die das Pizzabacken für dich zu einem durch und durch genussvollen Erlebnis machen.

Wir freuen uns sehr, dass du Teil der Ooni-Community bist. Viel Freude mit deinem Ooni Volt 12 – wir sind sicher, dass du begeistert sein wirst!



**Kristian Tapaninaho**  
Gründer und Co-CEO



**Darina Garland**  
Mitbegründerin und  
Co-CEO

# Kurzanleitung

Wenn es um die Zubereitung von Pizza und anderen köstlichen Gerichten geht, begeistert der Ooni Volt 12 durch seine erstklassige Funktionsmerkmale.

Für alle, die es nicht mehr erwarten können, hier die wichtigsten Details auf einen Blick:

- 1 Aufbauen** Stelle den Ooni Volt 12 im Freien oder im Innenraum auf einem Ooni-Modultisch oder einer großen, stabilen Fläche auf.
- 2 Vorbereiten** Am besten bereitest du den Pizzateig und die Beläge schon im Voraus vor.
- 3 Einschalten** Drehe den „Ein/Aus“-Schalter an der Seite des Ooni Volt 12 nach unten. Drücke zum Einschalten des Ofens dann die Standby-Taste an der Vorderseite des Ofens.
- 4 Temperatur** Stelle den zentralen Temperaturregler zum Vorheizen auf die gewünschte Temperatur ein. Auf Seite 18 findest du Angaben zu den empfohlenen Einstellungen.
- 5 Pizza backen** Wenn das akustische Signal ertönt, ist der Ofen einsatzbereit. Auf Seite 18 findest du empfohlene Zubereitungsmethoden und Garzeiten.
- 6 Entspannen** Wenn der Backvorgang beendet ist, lass den Ooni Volt 12 abkühlen. Warte mindestens 10 Minuten, bis das Gebläse die Elektronik abgekühlt hat, bevor du den „Ein/Aus“-Schalter des Ofens ausschaltest. Wenn der Ofen abgekühlt ist, bürste den Pizzastein ab, und lagere den Ofen in einem trockenen Innenraum.
- 7 Wiederholen** Das Pizzabacken ist eine kulinarische Reise. Je mehr Erfahrung du sammelst, umso köstlicher werden deine Pizzas. Auf den folgenden Seiten findest du weitere Tipps und Tricks, um mit dem Ooni Volt 12 sensationelle Pizza zu backen.





# Erste Schritte

## Der richtige Standort

Der Ooni Volt 12 kann sowohl im Innen- als auch im Außenbereich betrieben werden. Stelle ihn auf eine ebene, stabile Fläche in der Nähe einer Steckdose und achte darauf, dass um den Ofen herum genügend Platz ist. Der Ooni Volt 12 sollte nur einige Zentimeter vom vorderen Rand deiner Oberfläche entfernt stehen, damit sich die Tür leicht öffnen lässt.



Stelle den Ooni Volt 12 auf eine ebene, stabile Fläche und achte darauf, dass um den Ofen herum genügend Platz ist. Alle brennbaren Gegenstände in der Nähe sollten entfernt werden. Für die Verwendung des Ooni Volt 12 im Freien empfehlen wir den mittleren oder großen Ooni-Modultisch. Der Pizzaofen Ooni Volt 12 sollte nicht auf einem Glas- oder Kunststoffisch aufgestellt werden.



Achte bei der Nutzung des Ofens im Freien darauf, dass das Verlängerungskabel für den Außenbereich geeignet, ordnungsgemäß geerdet und für die Stromversorgung des Ofens ausgelegt ist. Ideal sind Verlängerungskabel mit elektrischen Sicherheitsvorrichtungen wie FI-Schutzschalter bzw. Fehlerstrom-Schutzschalter (RCCB).

## Den Ooni Volt 12 einbrennen

Denke daran, den Ofen einzubrennen, bevor du deine erste Pizza darin zubereitest. Stelle hierzu den Temperaturregler auf 450 °C und die Zeitsteuerung auf 20 Minuten. Sobald der Timer abgelaufen ist, schalte in den Standby-Modus und lasse den Ofen abkühlen.







## Die Tür

Ziehe den Griff zum Öffnen der Tür zu dir. Du spürst zuerst einen leichten Widerstand, dann dreht sich die Tür nach unten, bis sie eine horizontale Position erreicht hat.

Um die Tür wieder zu schließen, drehe sie mithilfe des Griffs wieder in die vertikale Position.

! Stütze dich nicht auf die Ofentür und beschwere sie nicht.

! Achtung: Die Innenseite der Tür kann sehr heiß werden! Zum Öffnen und Schließen der Tür daher ausschließlich den Griff berühren.

! Falls Speisereste an die innere Glasscheibe gelangen, warte mit dem Reinigen, bis der Ofen abgekühlt ist.

## Mehr erfahren

Auf den folgenden Seiten erfährst du mehr darüber, wie du mit dem Ooni Volt 12 köstliche Speisen zubereiten kannst, den Ofen nach Gebrauch ausschaltest und ihn bis zum nächsten Einsatz aufbewahrst. Außerdem erhältst du tolle Tipps zu verschiedenen Pizzasorten und erfährst, wie sich Pizzas spielend leicht in den Ofen schieben lassen.

Brauchst du ein wenig Inspiration? Auf **ooni.com** findest du jede Menge köstliche Rezepte.

Wenn du Fragen hast oder uns ein paar Bilder von den tollen Gerichten schicken möchtest, die du im Ooni Volt 12 zubereitet hast, erreichst du uns jederzeit unter **support.ooni.com**. Wir lieben es, uns über Pizza und Ooni zu unterhalten!

Weitere Hinweise zur Pflege deines Ofens findest du in der Bedienungsanleitung.

# Benutzung, Ausschalten und Aufbewahrung des Ooni Volt 12

## Optimale Temperaturen erreichen

Der Ooni Volt 12 ist für eine Betriebstemperatur von bis zu 450 °C ausgelegt. Für den klassischen Pizzateig von Ooni sollte die Temperatur in der Mitte des Pizzasteins 400 °C betragen (das Rezept findest du auf Seite 22).



Kontrolliere die Temperatur des Pizzasteins mit dem digitalen Ooni-Infrarotthermometer. Die Temperatur des Steins sollte der Innentemperatur des Ofens entsprechen.



Wenn der Ofen 45 Minuten lang nicht benutzt wurde, schaltet er in den Standby-Modus, um Energie zu sparen.

## Ausschalten und aufbewahren

Wenn der Backvorgang beendet ist, drücke einfach die beleuchtete Standby-Taste an der Tür, um den Ofen auszuschalten. Das Gebläse kühlt die Elektronik im Ofeninneren nun ab. Warte daher mindestens 10 Minuten, bevor du den Ooni Volt 12 ausschaltest und den Stecker ziehst.

Das Ofeninnere des Ooni Volt 12 bleibt nach dem Ausschalten noch bis zu 90 Minuten lang heiß. Warte, bis der Pizzaofen abgekühlt ist, bevor du ihn verstaust.

Wir empfehlen, den Ooni Volt 12 bis zur nächsten Verwendung an einem trockenen Ort im Innenraum aufzubewahren. Mit der Abdeckung für den Ooni Volt 12 (erhältlich auf [ooni.com](https://www.ooni.com)) bleibt dein Ofen sauber und staubfrei.

**Du kannst es kaum erwarten, endlich loszulegen? Informiere dich in der Bedienungsanleitung, wie die Ofentemperatur des Ooni Volt 12 eingestellt wird.**



# Wichtiges Zubehör



## Digitales Ooni-Infrarotthermometer

Wir haben es immer griffbereit! Richte den Laser auf die Mitte des Pizzasteins, und du erhältst umgehend eine präzise Anzeige der Steintemperatur. Das digitale Ooni-Infrarotthermometer hilft dir, Pizzas mit einem perfekten Boden zu backen. Für eine Pizza nach neapolitanischer Art heizen wir den Ofen auf mindestens 400 °C auf.



## Ooni-Pizzaschieber

Unsere formschönen Pizzaschieber wurden speziell für die Ooni-Pizzaöfen entworfen. Sie lassen sich einfach transportieren und aufbewahren. Ein zusätzlicher Pizzaschieber ist ein nützliches Utensil für deine private Pizzabäckerei. So können Freunde und Verwandte noch schneller eine Pizza ganz nach ihren Vorstellungen kreieren. Der perforierte Ooni-Pizzaschieber 30 cm ist die perfekte Ergänzung zum Ooni Volt 12.





! Im Pizzaofen Ooni Volt 12 sollten keine Produkte aus Kunststoff, Gummi oder Silikon zum Einsatz kommen. Produkte aus beschichtetem Metall müssen vor der Verwendung auf ihre Eignung geprüft werden.



### Ooni-Digitalwaage

Mit der Ooni dualen Digitalwaage wird die Teigzubereitung zum Kinderspiel. Die Mini-Waage aus perlgestrahlem Edelstahl ist ideal zum präzisen Abwiegen minimaler Mengen, während die Standard-Waage für größere Mengen geeignet ist. Auf dem zweifachen LCD-Display werden beide Messwerte gleichzeitig angezeigt. Im Lieferumfang ist eine passgenaue Messschale für Hefe, Salz oder Kräuter enthalten.



### Ooni-Modultische

Unsere Tische wurden speziell für die Verwendung mit Ooni-Öfen entworfen. Sie bieten den optimalen Unterbau, um das ganze Jahr über im Freien backen und kochen zu können. Die Tische aus pulverbeschichtetem Karbonstahl sind witterungsbeständig und dienen als praktische Aufbewahrungsmöglichkeiten.



# Merkmale des Ooni Volt 12

## Kochen und backen mit dem Ooni Volt 12

Stelle den Ooni Volt 12 auf eine flache, stabile Fläche. Es ist wichtig, dass um den Ofen herum genügend Platz ist, damit die Luft zirkulieren kann. So bleibt der Ooni Volt 12 kühl und kann ordnungsgemäß funktionieren.



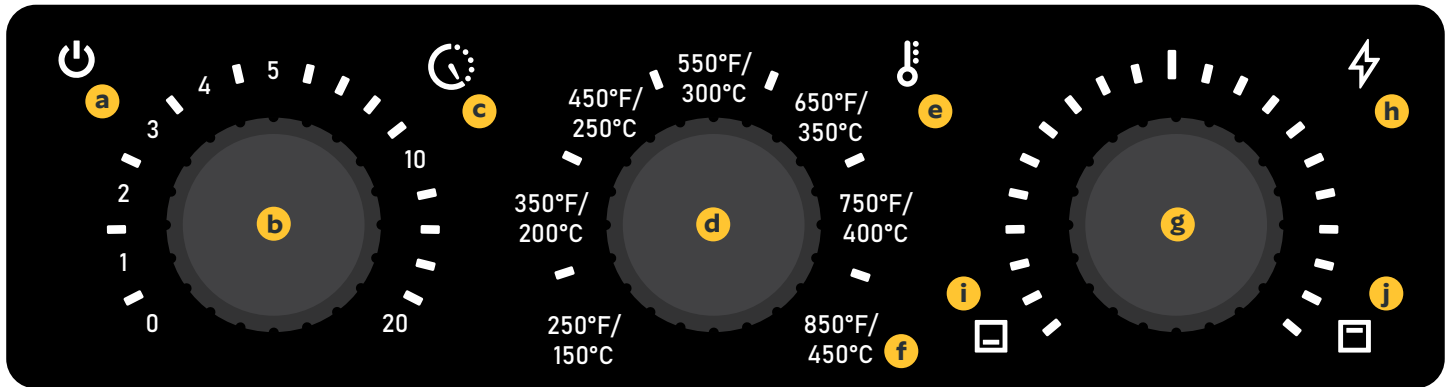
## Lieferumfang

- a. Ooni Volt 12
- b. Pizzastein

## Hauptmerkmale

1. Dreifach verglaste Tür mit breitem Fenster für den besten Blick auf die Pizza
2. Digitale Bedienfläche
3. Oberes Heizfeld
4. Unteres Heizfeld
5. Temperatursensor
6. „Ein/Aus“-Schalter


# Bedienfunktionen



- a.** Standby-Taste
- b.** Timer-Regler
- c.** Timer-Symbol

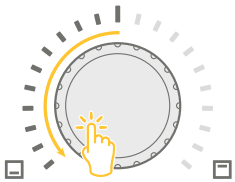
- d.** Temperatur-Regler
- e.** Temperatur-Symbol
- f.** Höchsttemperatur

- g.** Ober-/Unterhitze-Regler
- h.** Ober-/Unterhitze-Symbol
- i.** Unteres Heizelement-Symbol
- j.** Oberes Heizelement-Symbol

 In der Bedienungsanleitung findest du genaue Anweisungen zur Verwendung der einzelnen Regler.

# Boost-Funktion

Dank innovativer Boost-Funktion heizt sich der Pizzastein des Ooni Volt 12 zwischen einzelnen Backvorgängen schneller wieder auf Höchsttemperatur auf. So gelingt jede einzelne Pizza und schmeckt sensationell.



1

Drehe den Regler zur Einstellung von Ober- und Unterhitze bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.



2

Sobald das untere Heizelement-Symbol schnell blinkt, ist die Boost-Funktion aktiv. Die Boost-Funktion wird für 45 Sekunden aktiviert.



3

Nach Beendigung des Boost-Vorgangs kehrt der Ofen wieder zur empfohlenen Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze zurück.



4

Das untere Heizelement-Symbol blinkt langsam. Die Boost-Funktion ist in dieser Zeit nicht verfügbar.



5

Sobald das Blinken endet, steht die Boost-Funktion wieder zur Verfügung.



# Die besten Tipps für die Zubereitung großartiger Pizza

- 1** Verwende hochwertiges Mehl vom Typ 00 und frische Zutaten. Typ-00-Mehl ist ein fein gemahltes italienisches Mehl und der Goldstandard für Pizzateig.
- 2** Dehne den Teig zu einem dünnen Boden aus. Lasse beim Belegen einen 1 cm breiten Rand frei, der sich in der starken Hitze des Ooni Volt 12 fluffig aufbläht.
- 3** Du backst gerne „Low and Slow“-Pizzas? Behalte Pizza New York, Pizza nach Detroit-Art oder Pizza Grandma-Style im Blick. Drehe sie bei Bedarf nach der Hälfte der Backzeit, damit sie von allen Seiten gleichmäßig gart.
- 4** Gib dem Ofen zwischen einzelnen Backvorgängen immer ein paar Minuten Zeit, damit er sich wieder auf die benötigte Temperatur erhitzen kann. Warte, bis die Temperaturanzeige durchgehend leuchtet, bevor du die nächste Pizza in den Ofen schiebst. Auf Seite 14 erfährst du, wie der Pizzastein die benötigte Temperatur mit der Boost-Funktion schneller wieder erreicht.
- 5** Sieh dir unsere Rezepte und Anleitungen auf [ooni.com](https://www.ooni.com) an. Und abonniere unseren YouTube-Kanal, auf dem du Inspiration und tolle Tipps findest.
















💡 Pizza nach neapolitanischer Art für ein optimales Backergebnis alle 20-30 Sekunden rotieren.

⚠️ In einen heißen Ofen zu greifen, kann schwere Verbrennungen verursachen. Um Pizzas und sonstige Gerichte aus dem Ofen zu nehmen, sind Ofenhandschuhe, Ooni-Pizzaschieber und andere hitzebeständige Küchenhelfer dringend empfohlen.

# Pizzasorten

## Pizzasorten

## Temperatur

	Tiefkühl-Pizza	Pizza laut Verpackungshinweisen für Ober-/Unterhitze (nicht für Umluft) zubereiten. Falls der Ooni Volt 12 die angegebene Temperatur nicht anzeigt, die nächstmögliche Temperatur einstellen (normalerweise 175 °C).
	Frische Pizza aus dem Kühlschrank	Pizza laut Verpackungshinweisen für Ober-/Unterhitze (nicht für Umluft) zubereiten. Falls der Ooni Volt 12 die angegebene Temperatur nicht anzeigt, die nächstmögliche Temperatur einstellen (normalerweise 200-225 °C).
	Grandma	Die belegte Pizza Grandma-Style (oder Blechpizza) in einer flachen Auflaufform 7-9 Minuten bei 325 °C backen.
	Detroit	Den Boden für Pizza nach Detroit-Art 6-8 Minuten bei 300 °C vorbacken (nicht abdecken). Danach belegen und weitere 9-11 Minuten backen.
	Bar	Die belegte Bar-Style-Pizza in einer flachen, runden Auflaufform 6 Minuten bei 350 °C backen. Pizza aus der Form herausnehmen und nochmals in den Ofen schieben. Weitere 6 Minuten direkt auf dem Pizzastein backen.
	New Haven	Die Pizza New Haven-Style 3-4 Minuten bei 400 °C backen.
	Tavern	Die Pizza Tavern-Style direkt auf dem Pizzastein 7 Minuten bei 300 °C backen.
	New York	Die Pizza New York-Style direkt auf dem Pizzastein 5 Minuten bei 350 °C backen.
	Neapolitanisch	Pizza nach neapolitanischer Art direkt auf dem Pizzastein 1-2 Minuten bei 450 °C backen.

Das Pizzabacken ist ebenso sehr eine Kunst wie eine Wissenschaft. Diese Tabelle gibt einen Überblick über die perfekte Zubereitung verschiedener Pizzasorten im Ooni Volt 12.

Backzeit	Empfohlene Einstellung für Ober-/Unterhitze	Pizza drehen?
-	 B5 □ T5	Pizza im Auge behalten und bei Bedarf drehen.
-	 B5 □ T5	Pizza im Auge behalten und bei Bedarf drehen.
7-9 Minuten	 B4 □ T6	Pizza im Auge behalten und bei Bedarf drehen.
15-19 Minuten	 B3 □ T7	Pizza im Auge behalten und bei Bedarf drehen.
12 Minuten	 B3 □ T7	Pizza im Auge behalten und bei Bedarf drehen.
3-4 Minuten	 B2 □ T8	Pizza alle 60 Sekunden drehen.
7 Minuten	 B4 □ T6	Pizza im Auge behalten und bei Bedarf drehen.
5 Minuten	 B3 □ T7	Pizza alle 60 Sekunden drehen.
1-2 Minuten	 B0 □ T10	Pizza alle 20-30 Sekunden drehen.



! Zu viel Mehl kann Rauch im Ofen verursachen.

# So gelangt die Pizza sicher in den Ooni Volt 12

- 1 Bringe Pizzaschieber, Teig und die Zutaten auf Zimmertemperatur.** Kalter Teig zieht sich meist wieder zusammen, zu warmer Teig hingegen dehnt sich zu sehr. Dehne und forme den Teig für den Pizzaboden bei Raumtemperatur. Schiebe ihn anschließend auf einem Pizzaschieber 30 cm (12") in den Ooni Volt 12.
- 2 Mehl nicht vergessen!** Bevor du beginnst, den Teig zu dehnen, sollten deine Hände und die Arbeitsfläche gut bemehlt sein. Gib etwas Mehl, Grieß oder Maismehl auf den Pizzaschieber, damit der Pizzaboden nicht daran kleben bleibt.
- 3 Prüfe, ob der Pizzaboden Löcher hat,** bevor du die Pizza belegst. Falls Sauce zwischen Teig und Pizzaschieber gelangt, klebt der Teig unter Umständen fest, und die Pizza gleitet nicht in den Ofen.
- 4 Bevor du mit dem Belegen beginnst,** schüttele den Pizzaschieber leicht, um sicherzugehen, dass der Teig nicht daran festklebt. Sollte dies doch der Fall sein, gib etwas mehr Mehl unter den Teig.
- 5 Belege deine Pizza leicht.** Achte darauf, nicht zu viel Sauce oder zu viele Beläge zu verwenden. Sonst riskierst du, dass deine Pizza zu schwer wird und sich nicht so leicht in den Ooni Volt 12 schieben lässt.

- 6 Arbeite zügig.** Beginne mit dem Belegen der Pizza erst, wenn der Ooni Volt 12 heiß und einsatzbereit ist. Arbeite dann zügig, damit der Teig nicht am Pizzaschieber festklebt.
- 7 Sollte dies doch der Fall sein,** kannst du die sogenannte „Hovercraft-Methode“ anwenden, um den Teig zu lösen. Hebe hierzu den Teigrand an und blase vorsichtig etwas Luft unter den Boden. So entstehen Lufttaschen, und das Mehl verteilt sich an den klebrigen Stellen. Gib zusätzlich etwas Mehl, Grieß oder Maismehl unter die Pizza, um den Teig zu lösen.





# 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 Geschwindigkeititerrühren, 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 30 cm (12") oder 40 cm (16")). Jedes Teigstück in eine separate Schale oder eine Pizzaballenbox legen, mit Frischhaltefolie abdecken und weitere 30 bis 60 Minuten gehen lassen – oder bis sich die Größe verdoppelt hat.



In unserem Onlineshop auf [Ooni.com](https://www.ooni.com) findest du eine handverlesene Auswahl der besten Zutaten aus aller Welt.



# 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, einer Gabel oder den Händen 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.



Hol dir die Ooni-App für weitere Rezepte, unseren praktischen Teigrechner und vieles mehr. Jetzt herunterladen!





Hinweise zur Pflege deines Ofens findest du in der Bedienungsanleitung.



## Fehler beim Backen vermeiden

**Das Pizzabacken ist eine kulinarische Reise. Je mehr Erfahrung du sammelst, umso besser wirst du. Und je besser du wirst, umso köstlicher werden deine Pizzas!**

Wer sensationelle Pizzas backen will, braucht zwei Dinge: die richtige Temperatur und genügend Zeit. Wenn du schnell eine dünne Pizza zubereiten möchtest, wähle eine höhere Temperatur und verkürze die Backzeit. Dickere Pizzas oder Brotgerichte hingegen sollten bei niedrigerer Temperatur etwas länger backen. Damit deine Speisen gleichmäßig garen und absolut köstlich schmecken, solltest du mit einem digitalen Ooni-Infrarotthermometer sicherstellen, dass die Luft im Ofen und der Pizzastein die gleiche Temperatur haben.



Informationen zur Fehlerbehebung am Ofen und zu Fehlermeldungen findest du in der Bedienungsanleitung.



Wird der Pizzastein zu heiß, reduziere die Stromzufuhr für das untere Heizfeld mithilfe des Reglers.



### **Mein Pizzaboden ist verbrannt**

Der Ooni Volt 12 kann Speisen bei sehr hohen Temperaturen garen. Daher ist es wichtig, dass du dein Essen im Auge behältst.

Solltest du merken, dass dein Pizzaboden verbrennt, hast du folgende Möglichkeiten:

- Vergewissere dich mit einem digitalen Ooni-Infrarotthermometer, dass die Temperatur des Pizzasteins den Angaben im Rezept entspricht.
- Drehe den Regler zur Einstellung der Ober-/Unterhitze im Uhrzeigersinn, um die Stromzufuhr zum unteren Heizfeld des Ooni Volt 12 zu reduzieren.
- Wenn du die Pizza in den Ofen schiebst, verwende möglichst wenig Mehl. Viele Pizzaioli nehmen dafür Grieß.
- Verkürze die Backzeit deiner Pizza.

### **Mein Pizzaboden ist nicht durchgebacken**

Bereite nach dem Rezept für klassischen Ooni-Pizzateig einen dünneren Boden zu. Dehne den Boden für eine Pizza nach neapolitanischer Art so lange, bis man durch den Teig hindurch sehen kann. Du kannst auch die Boost-Funktion nutzen. Weitere Informationen findest du auf Seite 14.

### **Bei meiner Pizza verkoht der Belag, aber der Boden ist noch roh**

Wenn du eine dickere Pizza mit viel Belag zubereitest, kannst du die Ofentemperatur verringern und dem Teig damit mehr Zeit zum Garen geben.

### **Meine Pizza schmeckt verbrannt/der Rand ist verkoht**

Bei Pizza nach neapolitanischer Art ist das sogenannte Leopardmuster auf dem Rand üblich – und auch erwünscht. Du kannst aber auch die Temperatur verringern oder ein anderes Rezept ausprobieren – nicht jede Pizza muss bei Höchsttemperaturen gebacken werden.

### **Mein Teig ist zu feucht/klebrig**

Bevor du beginnst, den Teig zu dehnen, lege ihn in eine Schüssel, die Mehl vom Typ 00 enthält. Das Mehl erleichtert die Handhabung des Teigs.

### **Mein Teig lässt sich nicht gut dehnen**

Dehne den Teig so weit wie möglich. Lass ihn dann einige Minuten ruhen, damit sich die Glutenstruktur entwickeln kann. Mit der sogenannten „Lenkrad-Technik“ erhältst du einen gleichmäßigen Pizzaboden. Unser kurzes Video „How to Stretch Pizza Dough“ auf dem YouTube-Kanal von Ooni zeigt, wie das geht.

### **Auf meiner Pizza entwickelt sich Rauch**

Wenn loses Mehl in den Ofen gelangt, kann es leicht verbrennen und Rauch erzeugen. Es ist daher gut, nur so viel Mehl unter den Pizzaboden zu geben, dass dieser nicht am Pizzaschieber kleben bleibt. So verhinderst du, dass Mehl im Ofen verbrennt. Falls es doch einmal brennen sollte, schließe einfach die Tür, dann erlöschen die Flammen von selbst.





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 Volt 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](https://ooni.com/impact)

# Bleib in Kontakt!

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

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



Auf [ooni.com](https://www.ooni.com) findest du außerdem köstliche Rezepte, tolle Tipps und exklusive Werbeaktionen.

Für Fragen oder Kommentare erreichst du uns unter [support.ooni.com](https://support.ooni.com).

Certified



Corporation

\*Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen



Make  
PIZZA

[ooni.com](https://ooni.com)

© 2023 Ooni

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