



Geschmacks-Expedition: Pizza aus aller Welt zuhause genießen mit Ooni



Pizza gehört zu den beliebtesten Speisen weltweit. Hawaii, Burrata, Peperoni, Detroit-Style – jedes Land hat unterschiedliche Vorlieben. Daher lädt **Ooni – der Nr.1 Pizzaofenhersteller für den Heimgebrauch** – zu einer kulinarischer Entdeckungsreise und zeigt, wie facettenreich und kreativ die Pizza-Kultur sein kann.



Italien: Heimat der authentischen Pizza

In Italien, dem Ursprungsland der Pizza, sind drei Toppings besonders beliebt und verleihen den Pizzen ihren unverwechselbaren Geschmack: Burrata, Prosciutto und frisches Basilikum als i-Tüpfelchen. Während der cremige Weichkäse mit seiner zarten Textur für milde Geschmacksnoten sorgt, verleiht der würzige Schinken den klassischen neapolitanischen Pizzavariationen eine herzhaft Note. Basilikumblätter runden mit ihrem intensiven Aroma das Geschmackserlebnis perfekt ab.



Ooni-Rezepte zum Ausprobieren:



<https://de.ooni.com/blogs/recipes/burrata-pizza>

<https://de.ooni.com/blogs/recipes/pistachio-cream-mozzarella-pecorino-and-prosciutto-pizza>

Deutschland: herzhaft-exotisches Vergnügen

Die deutschen Pizza-Liebhaber:innen schwören auf intensive Aromen, was sich in ihrer Vorliebe für Salami als beliebtesten Belag widerspiegelt. Doch auch exotische Variationen mit Ananasstücken und Schinken – die sogenannte Pizza Hawaii – stehen hierzulande ganz oben auf der Beliebtheitskala.

Ooni-Rezepte zum Ausprobieren:



<https://de.ooni.com/blogs/recipes/honey-glazed-ham-pizza>

<https://de.ooni.com/blogs/recipes/pickled-pineapple-and-chorizo-pizza>



Frankreich: mehr Käse, bitte!

Camembert, Brie, Roquefort, Comté – Frankreich ist das Land mit der größten Käsevielfalt. Kein Wunder, dass die „quatre fromages“ – Pizza mit einem reichhaltigen Belag aus vier verschiedenen Käsesorten – im Mittelpunkt der Genusskultur stehen und Feinschmeckerherzen höherschlagen lassen. Die Kombination aus knusprigem Boden und der geschmolzenen Vielfalt an aromatischem Käse ist einfach manifique!

Ooni-Rezepte zum Ausprobieren:



<https://de.ooni.com/blogs/recipes/attilio-bachettis-pizza-quattro-formaggi-four-cheese-pizza>

<https://de.ooni.com/blogs/recipes/real-clever-foods-four-cheese-white-pizza-with-garlic-sauteed-spinach>

USA, Großbritannien, Kanada und Australien mögen es scharf

Pikante Peperoni wird nicht nur über den Atlantik, sondern auch über den Pazifik hinweg als unumstrittenes Lieblingstopping gefeiert und sorgt für den Schärfekick! Aber auch Pilze kommen in diesen Ländern auf die Pizzen und bringen eine nussige und zugleich herzhaft Komponente. Die Kombination aus Peperoni und Pilzen ist einfach unschlagbar und verspricht einen wahren Genuss für die Geschmackssinne.

Die Detroit Style-Pizza erfreut sich in bestimmten Regionen der USA großer Beliebtheit. Ihr charakteristischer rechteckiger, dicker Teig, der bis zum Rand des Blechs ziehende Käse und die oft erst nach dem Backen aufgetragene Tomatensauce machen sie einzigartig. Mit einer stetig wachsenden Anhängerschaft ist dieser Pizza-Stil auf dem Vormarsch – übrigens auch in Deutschland.





Rezepte zum Ausprobieren:



<https://de.ooni.com/blogs/recipes/the-ultimate-supreme-pizza>

<https://de.ooni.com/blogs/recipes/australian-detroit-style-pizza>

Ganz gleich, welche Pizza-Variante es sein soll, mit den vielseitigen Ooni Pizzaöfen und den dazugehörigen Accessoires kann diese schnell und einfach zu Hause zubereitet werden.

Produktinfos:

Koda 12, Gas Pizzaofen, 399,00 €

Ooni Koda 16, Gas Pizzaofen, 599,00 €

Karu 12G, Multi-Brennstoff Pizzaofen, 429,00 €

Ooni Volt 12, elektrischer Pizzaofen, 899,00 €



Über „Ooni“

Ooni ist ein weltweit führender Hersteller von Pizzaöfen für den Heimgebrauch. Das Unternehmen wurde mit dem Ziel gegründet, die Liebe zur authentischen Pizza zu fördern und Menschen dabei zu unterstützen, ihre eigenen kulinarischen Meisterwerke zu schaffen. Mit einer breiten Produktpalette und einer faszinierenden Unternehmensgeschichte hat sich Ooni als Synonym für hochwertige Pizzaöfen etabliert.

www.ooni.com