



Do it New York Style! Pizza im XXL-Format aus dem Koda 2 Max von Ooni.

Dünn, knusprig, lecker – das ist New York Style Pizza. Ihren Ursprung hat sie Anfang des 20. Jahrhunderts in den italienischen Einwanderervierteln New Yorks. Diese Sorte zeichnet sich durch einen üppigen Käsebelag und eine würzige Tomatensauce aus, wahlweise garniert mit Belägen wie Peperoni, Pilzen oder Salami. Die Pizzen haben einen Durchmesser von 45 bis 60 cm und werden in großen, handlichen Stücken serviert, die sich leicht falten lassen.



Den Geschmack von New York zu Hause genießen

Dank seiner beeindruckenden großen Backfläche und des 2 cm dicken Cordierit-Pizzasteins ermöglicht der neue, gasbetriebene **Koda 2 Max Ofen** von Ooni die Zubereitung der legendären New York Style Pizza direkt im eigenen Garten. Der XXL-Ofen heizt sich in 30 Minuten auf 500°C auf. Doch im Vergleich zur neapolitanischen Pizza braucht diese Variante eine geringere Hitze: Bei 260 bis 340 °C gelingen die Pizzen in 5 Minuten – so köstlich wie im Big Apple! Mit dem digitalen Thermometer an der Vorderseite des Koda 2 Max lässt sich die Kerntemperatur gut kontrollieren und dank der Ooni Connect™-Funktion in der Ooni-App sogar mit Abstand via Smartphone überwacht werden. So kann man sich während des Backens anderen Sachen widmen.

Passende Teig-Rezepte finden sich auf der <https://de.ooni.com/> Seite. Wenn es schnell gehen soll, bietet Ooni eine **Backmischung für New York Style Pizza** an. Einfach Wasser und Öl dazugeben und nach ein wenig Gärungszeit und Kneten können in weniger als 3 Stunden vier große, dünne und knusprige Pizzaböden belegt und gebacken werden.





Produktinfos:

Koda 2 Max, 999,00 €

Backmischung für New York Style Pizza, 7,50 €

Ooni Pizzaschieber Aluminium 16, 70,00 €

Ooni Pizzaschieber Bambus und Pizzabrett 16,
45,00 €



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