

Perfekte Pizza: Ooni Must-have-Accessoires für die Teigzubereitung



Jede:r kennt diesen verführerischen Duft einer frisch gebackenen Pizza. Die knusprige Kruste, der zart schmelzende Käse und der herrliche Belag – ein Genuss für die Sinne! Ganz am Anfang einer perfekten Pizza steht der Teig: Mehl, Wasser, Hefe und etwas Salz – mit nur wenigen, aber hochwertigen Zutaten und den richtigen Accessoires von Ooni wird dieser im Nu perfekt.

Ooni Duale Digitalwaage

Präzises Abmessen der Zutaten ist der erste Schritt zu einem gelungenen Teig. Die große Fläche der Ooni Waage ermöglicht es, Mehl und Wasser exakt zu dosieren, was für die Konsistenz und den Geschmack entscheidend ist. Die kleinere Auflage mit passender Schale dient zur Bestimmung feiner Zutaten wie Hefe, Salz oder auch Kräutern – und das bis auf ein Zehntelgramm genau.



Preis: 50,00 €



NEU: Ooni Teigwerkzeug-Set

Ganz neu im Ooni-Sortiment sind der Teigschaber, der Teigspatel sowie der Spatel mit breitem Kopf aus hochwertigem, zu 100 % recycelbarem Kunststoff. Die Werkzeuge sind einzeln oder im praktischen Set erhältlich und erleichtern das Mischen, Vorbereiten und Verarbeiten des Teigs ungemein.

Mit dem Teigschaber gleitet der Pizzateig sanft aus der Rührschüssel und das Aufteilen wird super einfach. Mehl- und Teigreste können zudem nach dem Backen unkompliziert von der Arbeitsplatte entfernt werden.

Der Teigspatel hält selbst den klebrigsten Teigen stand und macht das Mischen von feuchten und trockenen Zutaten mühelos. Mit seinem flexiblen Rand passt er sich perfekt jeder Schüsselform an.

Der Spatel mit breitem Kopf erleichtert das Anheben großer Teiggugeln und ihr Umlagern in Teigboxen zum Ruhen.

Preise: Teigschaber 15,00 €; Teigspatel 20,00 €; Spatel mit breitem Kopf 20,00 €; Teigwerkzeug-Set 40,00 €



Ooni Pizzateigboxen

Zum Ruhen und zur Gärung benötigt der fertige Hefeteig einen geeigneten Platz. Die Pizzateigboxen von Ooni bestehen aus zwei Behältern und bieten die ideale Umgebung, um den Teig bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit ruhen zu lassen, was für die Entwicklung von Geschmack und Struktur wichtig ist. Jede Box fasst bis zu sechs Kugeln à 250 g Teig und hat einen Deckel, der sie luftdicht verschließt, damit der Teig nicht austrocknet. Die weißen Boxen minimieren die Wärmeaufnahme und verhindern ein zu starkes Aufgehen. Zudem haben sie glatte, abgeschrägte Innenkanten, damit die Teigkugeln leicht entnommen werden können.



Preis: 50,00 €



Ooni Stapelgefäß-Set

Die Ooni Glasbehälter mit Bambusdeckel sind perfekt geeignet, um Teiglinge zu lagern und gären zu lassen sowie Zutaten für den Pizzabelag aufzubewahren. Dank ihrer zuverlässigen Abdichtung bleiben Frische und Geschmack erhalten. Die Behälter sind stapelbar und lassen sich platzsparend im Kühlschrank unterbringen. Durch ihre transparente Machart hat man stets den Überblick über den Inhalt sowie den Gärungsprozess.

Preis: 40,00 €

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