BLUME
public relations

ooni

Tradition trifft Technik: Brot backen mit dem Ooni Halo Pro Spiral Mixer

Ob Sauerteig, Kartoffelbrot oder Körnerbrötchen – Brotbacken liegt im Trend. Und mit ihm kehrt ein alter Bekannter zurück: der „Hermann". Dieser milde Sauerteigansatz aus Mehl, Wasser, Hefe, Milchsäurebakterien und etwas Öl oder Milch gilt bei vielen Hobbybäcker:innen als Herzstück des selbstgebackenen Brotes. Doch selbst der beste Starter braucht das passende Werkzeug:

Der neue **Ooni Halo Pro Spiral Mixer** bringt professionelle Teigverarbeitung in die heimische Küche. Dank der einzigartigen Doppelknetfunktion, bei der sich sowohl die Rührschüssel als auch der Spiralhaken um einen patentierten Teigbrecher drehen, werden Zutaten besonders schonend und gleichmäßig verarbeitet. Diese Technik unterstützt die Entwicklung langer, elastischer Glutenstränge.

Mit 58 fein einstellbaren Geschwindigkeitsstufen (von 60 bis 345 Umdrehungen pro Minute) lässt sich der Halo Pro exakt an jedes Rezept anpassen. Ein integrierter Timer sorgt dafür, dass der Knetvorgang automatisch stoppt – ideal, um Überkneten zu vermeiden. Die großzügige 7-Liter-Edelstahlschüssel bietet Platz für bis zu 5 kg Teig – genug für sechs Laibe Brot.

Pressekontakt: Blume PR GmbH & Co. KG
Gaußstraße 120• 22765 Hamburg • Deutschland • T +49.40.870 893-30 • ooni@blume-pr.de • www.blume-pr.de

Ergänzt wird der Halo Pro durch passendes Zubehör wie die **Ooni Duale Digitalwaage** für punktgenaues Abwiegen von Wasser und Starter sowie die **Ooni Dough Tools** – praktische Teigschaber, mit denen sich selbst klebrige Sauerteige sauber verarbeiten lassen. Gemeinsam bieten diese Werkzeuge ein durchdachtes System für ambitionierte Brotbäcker*innen, das professionelle Ergebnisse auch zu Hause möglich macht.

Tipp: Ein selbst gezogener Sauerteig-Starter ist das neue Mitbringsel unter Hobbybäcker:innen – besonders dann, wenn er mit Liebe gepflegt und mit dem richtigen Equipment verarbeitet wurde.

Produktinfos:
Ooni Halo Pro Spiral Mixer, Farben: Polar White, Charcoal Grey, 799,00 €
Ooni Duale Digitalwaage, 50,00 €
Ooni Teigschaber, 15,00 €; Teigspatel 20,00 €; Spatel mit breitem Kopf, 20,00 €; Teigwerkzeug-Set, 40,00 €

Sauerteigbrot mit dem Ooni Halo Pro

Zutaten (für 4 Brote à ca. 540 g):

- 1 100 g Brotmehl
- 150 g aktiver Sauerteigstarter
- 800 g Wasser (in zwei Portionen: 680 g + 120 g)
- 100 g Hartweizengrieß
- 25 g Salz
- Extra Mehl zum Bestäuben

Ablauf in zwei Tagen

Am ersten Tag beginnt der Prozess mit dem Einsetzen des Spiralhakens und des Teigbrechers in den Ooni Halo Pro. In die Rührschüssel kommen zunächst 680 g Wasser und 150 g aktiver Sauerteigstarter. Bei niedriger Geschwindigkeit wird die Mischung leicht aufgeschlagen, bevor die Mehlmischung (Brotmehl und Hartweizengrieß) zugegeben wird. In mehreren Stufen wird danach das restliche Wasser eingearbeitet. Dazwischen erfolgt das Einmischen von Salz sowie die Anpassung der Mixgeschwindigkeit. Der Teig wird so schonend und gleichmäßig geknetet, dass sich ein starkes Glutengerüst ausbildet – essenziell für Struktur und Lockerung des Brotes. Anschließend wird der Teig leicht geölt, abgedeckt, 20 Minuten ruhen gelassen und einmal gedehnt und gefaltet. Danach ruht er 4–6 Stunden bei Raumtemperatur, bevor er über Nacht im Kühlschrank fermentiert.

Am zweiten Tag wird der Teig zunächst akklimatisiert, dann mit den Ooni Dough Tools in vier gleich große Portionen à ca. 540 g geteilt. Diese werden zu runden oder ovalen Laiben (Boules oder Batards) geformt und in bemehlte Gärkörbe gelegt – wahlweise mit Brotmehl, Grieß oder einer Mischung aus beidem. Nach einer

Stückgare von 3–4 Stunden, in der sich das Volumen deutlich vergrößert, ist der Teig bereit für den Ofen. Gebacken wird bei 220 °C für etwa 20–25 Minuten, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist.

Das vollständige Rezept ist hier zu finden: Ooni Sourdough Bread Recipe – Ooni.com

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. Neben seinen preisgekrönten Öfen bietet Ooni eine breite Auswahl an unverzichtbarem Zubehör an. Mit einer breiten Produktpalette und einer faszinierenden Unternehmensgeschichte hat sich Ooni als Synonym für hochwertige Pizzaöfen etabliert.

Ooni sieht es als Verantwortung, den einzigen Planeten, auf dem Pizza gebacken werden kann, zu schützen und zu bewahren. Der jährliche *Impact Report* zeigt Fortschritte und zukünftige Pläne in den zentralen Nachhaltigkeitsbereichen. Seit 2022 ist Ooni als *Certified B Corp™* ausgezeichnet und Teil einer Gemeinschaft von Unternehmen, die sich für das Gemeinwohl einsetzen.

www.ooni.com

Pressekontakt: Blume PR GmbH & Co. KG
Gaußstraße 120• 22765 Hamburg • Deutschland • T +49.40.870 893-30 • ooni@blume-pr.de • www.blume-pr.de