

# Wo immer du auch bist, make Pizza



Grundrezepte, Tipps  
und Techniken für alle  
am Ooni-Day.

# Zeit für eine Pizza-Party!

Sei gespannt. Der Ooni Day findet dieses Jahr am 20. Mai statt. Du fragst dich, was der Ooni-Day überhaupt ist? Es ist ein Tag, an dem die unbeschreibliche Magie der Pizza gefeiert wird, die Magie, Menschen zusammenbringt. Es ist ein Tag, an dem du dich mit Freunden, Nachbarn, Familie und deiner Community treffen kannst.

Es ist auch ein Tag, an dem Menschen auf der ganzen Welt geholfen wird. In diesem Jahr spenden wir 55.000 Euro an Wohltätigkeitsorganisationen, die den weltweiten Hunger bekämpfen. Außerdem spenden wir 1 Euro für jede Pizza, die am Ooni-Day gebacken und registriert wird. Im Jahr 2022 wurden über 22.000 Pizzen registriert, und wir wollen diese Zahl dieses Jahr mehr als verdoppeln.

Das bringt uns zu diesem Leitfaden. Eine klassische Pizza-Party ist eine tolle Möglichkeit, Menschen zusammenzubringen und gleichzeitig deinen Beitrag zum Ooni-Day zu leisten. Aber was, wenn du noch nie eine Party geschmissen hast, geschweige denn eine Pizza-Party? Genau dafür sind wir da: Hier steht wie es geht:

Dieser Leitfaden ist für Menschen, die Pizza lieben. Egal, ob du deine erste Pizza machst oder schon tausend Pizzen gebacken hast, dieser Leitfaden ist für dich.

In diesem Leitfaden findest du jede Menge Pizzarezepte und Techniken, die du als Ausgangspunkt für deine eigenen einzigartigen und verrückten Pizzen verwenden kannst. Außerdem findest du praktische Tipps, wie du deine eigene Pizza-Party veranstalten kannst

und wie du sie nachhaltiger gestalten kannst, damit du deine Familie, deine Freunde und deine Gemeinde bei leckeren Pizzastücken zusammenbringen kannst.

Dieser Leitfaden enthält:

1. Grundlagen für Teig und Saucen
2. Klassische Pizza-Rezepte
3. Techniken und hilfreiche Tipps

Wir haben auch eine Menüvorlage vorbereitet, die du an deine Gäste weitergeben kannst. Das gibt deiner Party das "gewisse Etwas" und spart dir dabei gleichzeitig wertvolle Zeit.

Aber denk daran, wenn du deine Pizza-Party planst, geht es nicht darum, die perfekte Pizza zu backen, oder sogar die beste Pizza der Welt. Es geht eigentlich einfach nur darum, Pizza zu backen.

Happy Ooni-Day!





# Grund-Teig und Soße

Das sind die Grundbausteine für eine tolle Pizza. Alle diese Pizzateig-Rezepte kannst du in Ooni Öfen, in deinem Küchen-Backofen, auf unserem Ooni Pizzabackstahl 13 oder auf einem Pizzastein zubereiten.



# Schneller und einfacher Pizzateig

Manchmal willst du eine frische, selbstgemachte Pizza, hast aber keine Zeit, sie zuzubereiten. Da kommt unser Rezept für einen schnellen Pizzateig gerade recht. Es ist eine zeitsparende Lösung, deiner Lust auf Pizza nachzukommen, die keine Abstriche beim Geschmack und Qualität macht. Alles, was du brauchst, sind Mehl, Salz, Wasser, Hefe und eine Stunde Zeit. Wenn du genauso wenig Zeit hast, um dich inspirieren zu lassen, backe einfach eine Pizza Margherita. Das ist einfach lecker und macht alle glücklich. Auch eine leckere Option, wenn du dich etwas dekadenter fühlst, ist eine Burrata-Pizza!



# Klassischer Pizzateig

Mehl, Salz, Wasser und Hefe - zusammen  
ergeben sie die perfekte Grundlage für jede  
gute italienische Pizza.



# Glutenfreier Pizzateig

Du liebst Pizza, brauchst aber einen Pizzateig, der dich auch liebt? Vorbei sind die Zeiten, in denen du gekaufte Ränder essen musstest, die nach Karton schmecken! Für alle, die Gluten meiden, gibt es unser tolles glutenfreies Pizzateigrezept, das eine zertifizierte glutenfreie Mehlmarke verwendet und super einfach ist. Dieses Rezept ist unsere bewährte Methode.



# Klassische Pizzasauce

Unsere einfache, unkomplizierte klassische Pizzasauce ist die perfekte Grundlage für den Belag deiner Wahl.





# Kalt-gegärter klassischer Pizzateig

Die Kalt-Gärung ist eine Technik, die den Gärprozess verlangsamt, indem der Teig während der Gärung im Kühlschrank aufbewahrt wird. So kann die Hefe den Zucker im Mehl über einen längeren Zeitraum verarbeiten, was den Geschmack und die Konsistenz des Teigs verbessert. Außerdem ist er bekömmlicher!





# Einfache Pizzarezepte

Um diese klassischen Pizzen zu backen, kannst du die Rezepte hier befolgen oder den Teig und die Soße aus dem vorherigen Abschnitt verwenden. Es ist deine Pizza, also backe sie nach deinem Geschmack.



# Pizza Marinara

Die Marinara wird zwar oft übersehen, ist aber der Goldstandard der neapolitanischen Pizza. Sie ist auch der Favorit von Botschafter Julian Guy (@pizzaislovely), dessen Rezept hochwertige Zutaten verwendet, um die subtilen Aromen dieser Pizza hervorzuheben.



# Pizza Margherita

Die klassische Pizza Margherita ist ein einfaches, aber köstliches Rezept und der perfekte Startpunkt, wenn du neu in der Welt des Pizzabackens bist. Cremiger Mozzarella und köstliche, hausgemachte Pizzasauce sind ein Volltreffer, garantiert.



# Klassische Käsepizza aus dem Backofen

Einfach, unkompliziert und narrensicher - dieses klassische Pizzateigrezept ist unser Favorit, wenn es um die Zubereitung von Pizza geht. Dieser Leitfaden zeigt dir, wie du den Teig mischst, knetest, formst und backst, und führt dich durch jeden Schritt der Zubereitung einer Käsepizza in deinem Ofen mit dem Ooni Pizzabackstahl 13.



# “New York Style” Blechpizza

Du liebst eine klassische New York Style-Pizza, wohnst aber nicht in der Nähe des Big Apple? Mit unserem Rezept für eine Pizza nach New Yorker Art kannst du deinen Heißhunger jederzeit und überall stillen. Sie wird mit einer einfachen Tomatensoße und zähflüssigem Käse belegt - beides ist ein Muss für diesen regionalen Favoriten.

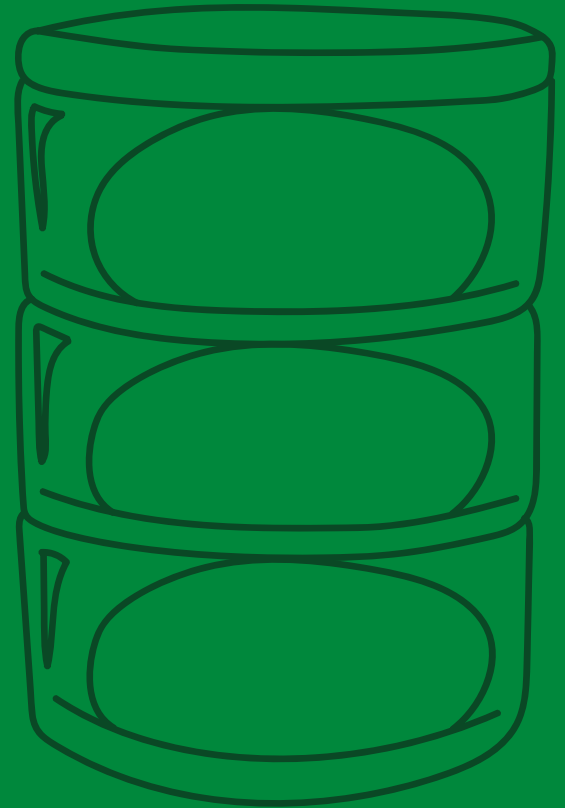






# Techniken und Tipps

Hier wird aus Pizza, eine Pizza-Party. Hier bekommst du Tipps für alles, vom Kochen für große Gruppen bis hin zu umweltfreundlichen Pizzen. Aber bevor wir zu den Tipps und Techniken kommen, denk daran, dass du durch Übung mehr Sicherheit gewinnst. Backe viele Pizzen und deine Fähigkeiten werden sich verbessern. So einfach ist das!



# Rettungs-Calzone

Vielleicht hast du angefangen, deine Pizza zu belegen und merkst plötzlich, dass sie Löcher im Boden hat. Oder du hast deinen Teig zu sehr gedehnt, so dass er viel zu dünn wird und beim Belegen auseinanderfällt. Vielleicht hast du auch vergessen, deinen Schieber zu bemehlen, bevor du deinen Pizzaboden ausgelegt hast, und jetzt klebt er fest und lässt sich nicht mehr vom Schieber in den Ofen schieben.

Egal, was passiert, keine Sorge, die Rettungs-Calzone tut genau das, was ihr Name andeutet: Diese Plan-B Calzone kann den Tag noch retten.. Das ist ein praktischer Trick, damit deine Problempizza nicht zu einem totalen Reinfall wird.



# 4 einfache Schritte zum Dehnen des Pizzateigs

Für Neulinge mag das Dehnen von Pizzateig anfangs wie eine beängstigende Aufgabe erscheinen, aber mit ein bisschen Übung wird es zu deiner Natur. Diese Vier-Schritte-Technik ist genau das Verfahren, das wir unseren neuen Mitarbeitern im Ooni HQ beibringen, denn sie ist wie gemacht für Anfänger, die neu im Pizzabacken sind.



# 10 Tipps für den Pizzabedarf

Eine Frage, die uns oft gestellt wird, wenn wir mit dem Pizzabacken beginnen, ist, wie wir den Teig vom Pizzaschieber in den Ooni Pizzaofen bekommen. Das nennt man "Starten", und wenn du das für schwierig hältst, dann mach dir keine Sorgen, es ist ganz einfach zu meistern.

Egal, ob du einen klassischen Pizzaschieber oder einen perforierten Pizzaschieber verwendest oder lieber auf einer separaten Fläche vorbereitest, diese Tipps werden dir helfen.



# Tipps für eine nachhaltige Ooni-Day-Pizza-Party

Beim Ooni-Day geht es darum, Pizza zu backen, sich mit den Menschen zu treffen, die dir wichtig sind, und dich der Gemeinschaft näher zu bringen. Es ist auch eine Chance, sich bewusst zu machen, dass wir nur einen Planeten haben, auf dem wir Pizza backen können. Wir haben einige Tipps zusammengestellt, die dir helfen, eine nachhaltigere Pizza-Party zu veranstalten.



## Erwäge ein pflanzenbasiertes Menü

Die Wissenschaft ist hier ziemlich eindeutig: Wenn wir weniger tierische Produkte konsumieren, hat das enorme Vorteile für den Kampf gegen den Klimawandel. Wenn wir die Weiden in ihren natürlichen Zustand zurückversetzen, können wir die kohlenstoffbekämpfende Kraft der einheimischen Pflanzen freisetzen. Wir könnten Tausende von Litern Süßwasser einsparen. Und wir würden verhindern, dass tonnenweise Methan (das 25-mal schädlicher ist als Kohlendioxid) über den Verdauungstrakt der Kühe in die Atmosphäre gelangt. [Jüngste Forschungen](#) zeigen, dass eine Umstellung auf eine überwiegend pflanzliche Ernährung die Kohlenstoffemissionen um 61 % reduzieren kann.

Eine kleine Reduzierung deines Fleischkonsums könnte deinen Fußabdruck um bis zu 25 % verringern. Wenn du noch nicht bereit bist, deine Pizza-Party auf ganz pflanzlich umzustellen, kannst du trotzdem Kohlendioxid einsparen, indem du etwas Käse weglässt und mehr Gemüse isst.

Ooni bietet in seinen Online-Shops in den [USA](#) und [Großbritannien](#) verschiedene pflanzliche Lebensmittel an, von Tomaten in Dosen über handwerklich hergestelltes Mehl bis hin zu veganem Nduja.

## Wähle lokal bezogene Zutaten

Auch beim Belag kannst du deinen ökologischen Fußabdruck verkleinern: Lebensmittel, die in deiner Nähe angebaut oder bezogen werden, verbrauchen weniger Treibstoff und Energie, um zu dir zu gelangen. Hier kommt auch der saisonale Aspekt zum Tragen. Landwirte müssen außerhalb der Saison meist in Gewächshäusern anbauen, die viel mehr Wasser und Energie verbrauchen als ein natürlicher Anbau. Wenn du besonders lokal sein willst, kannst du sogar versuchen, dein eigenes Gemüse anzubauen. (Das erfordert allerdings etwas Vorausplanung und weitere Ressourcen wie ein Garten oder ein Paar Pflanzentöpfe.)

Wenn du über die Zutaten für deine Ooni-Day-Party nachdenkst, solltest du recherchieren, was in deiner Gegend vom späten Frühling bis zum Frühsommer am besten wächst. Je nachdem, wo du wohnst, können Obst und Gemüse wie Aprikosen, süße Zwiebeln, Radicchio, Kirschen und Koriander sein.

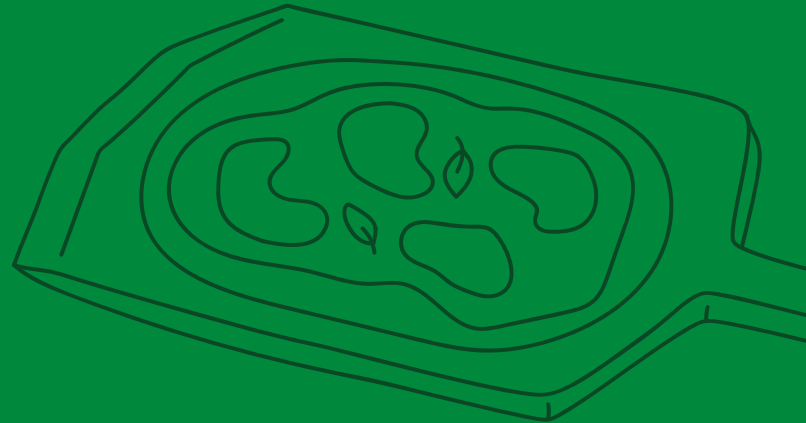
## Abschalten

Wenn du eine große Party veranstaltest, wirst du wahrscheinlich viel kochen. Wenn du einen bestimmten Ofen oder ein bestimmtes Gerät nicht benutzt, solltest du es ausschalten.

## Hab Spaß

Eine Pizza-Party ist keine Party ohne Menschen. Wenn du Gäste einlädst, kannst du sie herausfordern, wer von ihnen in der Zeit bis zum Ooni-Day seinen CO2-Fußabdruck am meisten reduzieren kann. Es gibt Unmengen von Apps, die den CO2-Fußabdruck aufzeichnen. Bei Ooni sind wir große Fans von "[Pawprint](#)" in Großbritannien und den USA, aber es gibt auch viele andere Apps wie [Count Us In](#) und [Do Nation](#) (um nur zwei zu nennen), die Menschen und Organisationen dabei helfen, Maßnahmen gegen den Klimawandel zu ergreifen und sich nachhaltiger zu verhalten.

Und schließlich solltest du deine Gäste am Tag der Party dazu ermutigen, Fahrgemeinschaften zu bilden oder öffentliche Verkehrsmittel zu benutzen, anstatt mit dem Auto zu fahren. Auf der Party selbst kannst du Preise an die besten "Ökos" vergeben. Vielleicht entfachst du bei deinen Gästen sogar einen Funken, damit der Wettbewerb auch nach dem Ooni-Day weiterläuft.



# Weitere Tipps zur Abfallvermeidung bei Pizza-Partys

Was kannst du als Pizzabäcker zu Hause tun, um die Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen? Ob du kreativ mit Resten umgehst oder deine Einkaufsliste überlegter gestaltest - hier sind einige Möglichkeiten, wie du die Lebensmittelverschwendung bei deiner Pizza-Party reduzieren kannst.



# Wie man am Ooni-Day Pizza für eine große Menge backt

Eine Pizzaparty kann chaotisch, schnell und gemeinschaftlich sein. Aber das bedeutet nicht, dass sie stressig sein muss. Schau dir unsere Tipps für eine erfolgreiche und stressfreie Pizza-Party an.





# Pizza backen bei jedem Wetter

Dieses Jahr findet der Ooni-Day am 20. Mai statt. An den meisten Orten ist Ende Mai eine gute Zeit, um im Freien Pizza zu backen. Aber du solltest immer vorbereitet sein. Lass dir von ein bisschen Regen nicht deine Ooni-Day-Pizza-Party vermiesen!

Wenn du drinnen auf einem Pizzabackstahl oder Pizzastein backst, kannst du so gut wie immer gute Pizza backen, egal ob es in Strömen regnet oder drei Meter Schnee auf dem Boden liegen! Wenn du deine Pizza-Party am Ooni-Day draußen veranstalten willst, solltest du dir darüber im Klaren sein, was das Wetter zu bieten hat.

Pizzabäcker auf der ganzen Welt benutzen Ooni Öfen in sehr unterschiedlichen Klimazonen und Bedingungen, sogar am Polarkreis. Sie haben uns geholfen, die besten Tipps zusammenzustellen, um die Leistung deines Ofens im Freien für jedes Wetter zu optimieren, damit du die Pizza-Party immer am Laufen halten kannst.





Alles, was du zum Pizzabacken brauchst, findest du auf [de.ooni.com](https://de.ooni.com)