



# Ooni Koda 16

Das Wichtigste auf  
einen Blick

Aufbau, Verwendung und Pflege  
des Ooni Koda 16. Plus praktische  
Tipps und köstliche Rezepte.



## Wichtig



Deine Sicherheit steht an erster Stelle. Bitte lies das Sicherheitshandbuch für den Koda 16 sorgfältig durch und bewahre es zur späteren Verwendung auf.



Der Koda 16 sollte nach dem Anzünden geräuschlos arbeiten. Wenn vom Gasbrenner ein dröhnendes Geräusch zu hören ist, schalte das Gas für 5 Minuten ab und zünde den Ofen erneut an.



Der Koda 16 ist nur für die Verwendung im Freien vorgesehen. **Bei starkem Wind nicht verwenden.**



Bleib während des Vorheizens und des Backvorgangs in der Nähe des Koda 16. Solange das Feuer brennt, darf er nicht unbeaufsichtigt sein.



Innen- und Außenseite des Ofens können scharfe Kanten aufweisen. Bitte handhabe den Ofen mit Vorsicht.



Der Koda 16 wird heiß. Das Gehäuse sollte während des Ofenbetriebs nicht berührt werden.



Die Ofenbeine müssen vor der Verwendung vollständig ausgeklappt werden.



Der Koda 16 ist für eine Betriebstemperatur von bis zu 500 °C ausgelegt. Sollte er heißer werden, lösche das Feuer und lasse ihn abkühlen.



Achte darauf, dass Kinder und Haustiere einen Sicherheitsabstand zum Koda 16 einhalten und in der Nähe des Ofens stets beaufsichtigt werden.



Schalte die Gaszufuhr sofort ab, wenn das Feuer gelöscht wurde, und warte mindestens 5 Minuten, bevor du den Ofen erneut anzündest.



Vergewissere dich, dass der Gasschlauch nicht verheddert ist und vom Koda 16 weggeleitet wird. Führe den Schlauch nicht unter dem Ofen hindurch.



Jede Änderung an deinem Koda 16 verstößt gegen unsere Geschäftsbedingungen, führt zum Erlöschen der Garantie und kann eine Gefahr für dich oder andere darstellen.



Halte das Gesicht beim Anzünden nicht direkt vor die Ofenöffnung, da in der Anzündphase Flammen austreten können.

## Inhalt

Herzlichen Glückwunsch zu deinem Koda 16	3	Die besten Tipps für die Zubereitung köstlicher Pizza	16
Kurzanleitung	5	So gelangt die Pizza sicher in den Koda 16	18
Aufbau und erste Inbetriebnahme des Koda 16	6	Rezepte	
Den Koda 16 verwenden, abschalten und lagern	8	Klassischer Pizzateig	20
Zubehör und Kochgeschirr	9	Klassische Pizzasauce	22
Merkmale des Koda 16	10	Pizza Margherita	24
Effektive Nutzung der Pizzasteintemperatur	11	Pizza Nduja und Brokkoli	26
Anschluss an die Propangasflasche	12	Gebratene Schweinekoteletts mit Apfel und Zimt	28
Den Ofen anzünden	15	Apple-Crumble mit Cranberrys	30
		Pflegehinweise	32
		Fehlerbehebung	34
		Bleib in Verbindung	39



## Herzlichen Glückwunsch zu deinem Ooni Koda 16

Wir finden, dass jeder erstklassige Pizza verdient hat – und je größer, desto besser.

Der Koda 16 zeichnet sich durch einen wärmespeichernden Pizzastein, eine starke Isolierung und einen L-förmigen Brenner aus, der die Zubereitung von Speisen mit nur einmaligem Drehen ermöglicht. Daher kannst du mit dem Koda 16 auch problemlos größere Pizzas backen. Das große Ofeninnere ist perfekt für die Zubereitung von köstlichen Steaks, gebratenem Gemüse, Brot und vielen weiteren Gerichten.

Ob Anfänger oder Pizzaprofi: Mit diesem Leitfaden und den wichtigsten Informationen auf einen Blick wird das Pizzabacken mit dem Koda 16 zu einem durch und durch genussvollen Erlebnis. Bewahre ihn gut auf, denn hier findest du jederzeit Tipps, Anregungen und leckere Rezepte.

Danke, dass du Teil der Ooni Community bist! Wir sind sicher, dass du von deinem neuen Ofen begeistert sein wirst.

Kristian und das Ooni-Team



## Kurzanleitung

Wir wissen, dass du dich darauf freust, deinen Ofen in Betrieb zu nehmen. Trotzdem empfehlen wir dir, diesen Leitfaden sorgfältig zu lesen, denn er enthält wichtige Sicherheitshinweise. Für alle, die es kaum erwarten können, hier das **Wichtigste** auf einen Blick:

- **Aufstellen.** Stelle den Ofen im Freien auf einer Fläche aus Edelstahl, Holz oder Stein auf.
- **Anschließen.** Schließe ihn an die Propangasflasche an. Vergiss nicht, auf Gaslecks zu achten. Weitere Informationen und vollständige Anweisungen findest du in der Bedienungsanleitung.
- **Anzünden.** Zünde den Koda 16 an und lasse ihn zum Einbrennen beim ersten Mal 30 Minuten laufen, bevor du Speisen darin zubereitest.
- **Loslegen.** Backe köstliche Pizza nach neapolitanischer Art. Heize den Koda 16 auf 400 °C vor. Schiebe die Pizza auf die Mitte des Pizzasteins und drehe sie alle 20-30 Sekunden, damit sie gleichmäßig gart.
- **Genießen.** Lass dir deine Pizzakreation mit dem Steinofenaroma schmecken – und wiederhole das Ganze nach Lust und Laune immer wieder.



Zum Anzünden drücken, langsam drehen und 3 Sekunden gedrückt halten Nach der Zündung weitere 5 Sekunden gedrückt halten.



Max. Leistung



Min. Leistung



Aus

# Aufbau und erste Inbetriebnahme des Koda 16

## Der richtige Platz für deinen Ooni Koda 16

Der Koda 16 bietet beste Ergebnisse, wenn er windgeschützt aufgestellt ist. Wähle einen Platz, der mindestens 1 m von Gebäuden und brennbaren Gegenständen entfernt ist.

Stelle den Koda 16 auf einer Oberfläche aus Holz, Stein oder Edelstahl auf, die für Gewichte von mehr als **30 kg** geeignet ist.

Wähle den perfekten Platz, mache ein Foto davon und markiere uns auf deinen Social-Media-Kanälen unter **@oonihq**. Wir freuen uns zu sehen, wie unsere Pizzaöfen in der Ooni-Community zum Einsatz kommen.

### ! Achtung

Tische aus Glas und Kunststoff sind nicht zu empfehlen.

## Den Koda 16 einbrennen

Bevor du die erste Pizza in deinem Koda 16 backen kannst, solltest du den Ofen zunächst etwa 30 Minuten bei Höchsttemperatur betreiben. Lass ihn anschließend abkühlen und wische das Ofeninnere dann mit trockenen Papierhandtüchern aus. So lassen sich Öl oder andere

Rückstände aus dem Herstellungsprozess entfernen. Außerdem kannst du deinen neuen Ofen so kennenlernen – denn schließlich werdet ihr künftig viel Zeit miteinander verbringen.

## Mehr erfahren

Lies weiter und erfahre, wie du mit dem Koda 16 köstliche Pizza zubereitest, das Feuer nach Gebrauch löschst und deinen Ofen aufbewahren kannst. Außerdem findest du bei uns tolle Pizzatipps und Videoanleitungen, die dir helfen, optimale Ergebnisse mit deinem Koda 16 zu erzielen. Besuche **ooni.com** für Videos, Rezepte und jede Menge Inspiration.

### ! Achtung

Vergewissere dich, dass der Gasschlauch nicht verheddert ist und vom Koda 16 weggeleitet wird. Führe den Schlauch nicht unter dem Ofen hindurch.

Wenn du Fragen hast oder uns ein paar Bilder von den köstlichen Gerichten schicken möchtest, die du im Koda 16 zubereitet hast, markiere uns auf deinen Social-Media-Kanälen unter **@oonihq** oder kontaktiere uns unter **support.ooni.com**. Wir lieben es, uns über Pizza und Ooni zu unterhalten!



# Den Ooni Koda 16 verwenden, abschalten und lagern

## Vor der Nutzung des Ofens

Überprüfe die Anschlüsse an der Propangasflasche, am Schlauch und am Gasregler. Sie sollten vor jedem Ofenbetrieb gesichert und auf Dichtheit überprüft werden.

## Die richtigen Temperaturen erreichen

Der Koda 16 ist für eine Betriebstemperatur von bis zu 500 °C ausgelegt. Damit deine Pizza nach neapolitanischer Art perfekt gelingt, empfehlen wir jedoch, ihn bei etwa 400 °C zu betreiben.

Der Koda 16 sollte nicht längere Zeit bei hohen Temperaturen betrieben werden, wenn keine Speisen darin zubereitet werden. Wenn du eine Pause vom Pizzabacken machen möchtest, gönne auch dem Ofen eine Auszeit. Drehe den Gasregler auf „Aus“. Wenn du weiter backen willst, zünde den Ofen wieder an.

## Das Feuer löschen und den Ofen lagern

Du hast mit deinem Koda 16 köstliches Essen zubereitet und möchtest jetzt zusammenpacken? Dann stelle mithilfe des Drehknopfs einfach das Gas ab und trenne den Gasregler von der Propangasflasche.

Warte mindestens 1,5 Stunden, bevor du den Ofen transportierst oder reinigst. Bevor der Koda 16 gelagert wird, muss er trocken und komplett abgekühlt sein.

Wir empfehlen zudem, den Pizzastein für optimale Leistungen an einem trockenen Ort aufzubewahren.

Damit der Koda 16 immer gut aussieht, solltest du ihn nach Gebrauch mit der Koda 16 Abdeckung vor Wind und Wetter schützen. Dein Ofen kann abgedeckt im Freien stehen. Wir empfehlen aber, ihn bei Nichtgebrauch und ungünstigen Witterungsbedingungen wie starkem Wind, kräftigem Regen oder Schnee ins Haus zu holen. Außerdem sollte der Pizzastein für optimale Leistungen an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.



Sollte der Pizzastein zu heiß werden, stelle eine Ooni-Gusseisenpfanne in den Ofen, um einen Teil der Wärme abzuleiten.

# Zubehör und Kochgeschirr



## Infrarotthermometer

Richte den Laser auf die Mitte des Pizzasteins und du erhältst umgehend eine präzise Temperaturanzeige. Das Ooni-Infrarotthermometer ist ein unverzichtbares Hilfsmittel, um die Temperatur des Pizzasteins vor dem Backen zu messen. Denn nur so gelingt der perfekte Pizzaboden. Für eine Pizza nach neapolitanischer Art heizen wir den Ofen auf mindestens 400 °C auf.

## Pizzaschieber

Unsere formschönen Pizzaschieber wurden speziell für die Verwendung mit Ooni-Pizzaöfen entworfen. Sie lassen sich einfach transportieren und aufbewahren. Ein zusätzlicher Pizzaschieber ist ein nützliches Utensil für deine private Pizzabäckerei. So kannst du mehr Freunde und Verwandte einladen und ihnen anbieten, ihre Pizza ganz nach Wunsch selbst zu kreieren. Unsere Pizzaschieber sind in Aluminium und Bambus erhältlich. Der Koda 16 ist mit unserem Sortiment an Pizzaschiebern von 40 cm (16") und kleineren Pizzaschiebern kompatibel.



## Ooni Pizzaofen-Bürste

Die Ooni Pizzaofen-Bürste ist zweifach verwendbar, um den Ooni-Pizzastein effizient und schnell zu reinigen. Mit den Borsten kannst du überschüssiges Mehl entfernen und mit der Schabfläche auf der anderen Seite Essensreste abkratzen.

## Gusseisen

Mit seinen hohen Temperaturen und der Flexibilität beim Brennstoff eignet sich der Ooni Koda 16 perfekt zum Anbraten von Fleisch, Backen von Fisch und Rösten von Gemüse. Unser Ooni-Gusseisen-Kochgeschirr ist so konzipiert, dass es den hohen Temperaturen der Ooni-Öfen standhält. Abnehmbare Griffe und passende Servierbretter aus Holz sorgen dafür, dass sich heiße Gerichte leicht handhaben und servieren lassen.



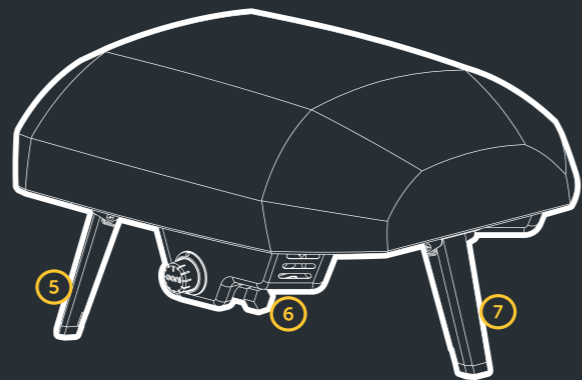
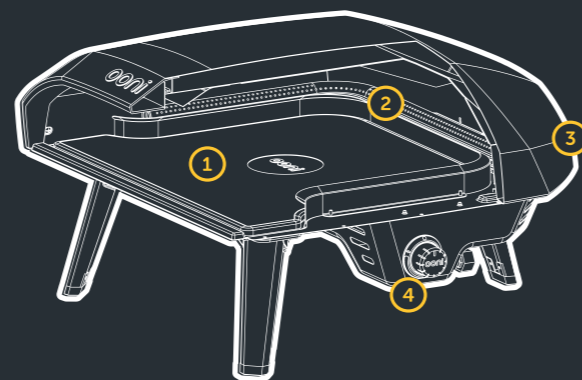
## Ooni-Modultisch

Unser Tisch wurde speziell für die Verwendung mit Ooni-Öfen entworfen. Er bietet den optimalen Unterbau und die Witterungsbeständigkeit, um das ganze Jahr über im Freien backen und kochen zu können. Außerdem dient er als übersichtliche und praktische Aufbewahrungsmöglichkeit.



## Merkmale des Koda 16

1. Passgenauer 15 mm dicker Pizzastein aus Cordierit für optimierte Wärmespeicherung.
2. L-förmiger Gasbrenner für ein Backerlebnis, das nur einmaliges Drehen erfordert.
3. Vollisoliertes, wärmedämmendes Gehäuse.
4. Komfortable Gaszündung per Knopfdruck für die schnelle und einfache Zubereitung von Speisen. Gasregler zum Anzünden des Koda 16 und zum Einstellen der Flammenleistung.
5. Klappbare Beine für leichten Transport und einfache Lagerung. Die rutschfesten Füße des Koda 16 sorgen für einen sicheren Stand und schützen Oberflächen vor Kratzern.
6. Gasanschluss zum Anbringen von Schlauch und Gasquelle.
7. Seriennummer. Registriere deinen Ofen zum Erhalt der Garantieverlängerung unter [ooni.com/warranty\\*](https://www.ooni.com/warranty).

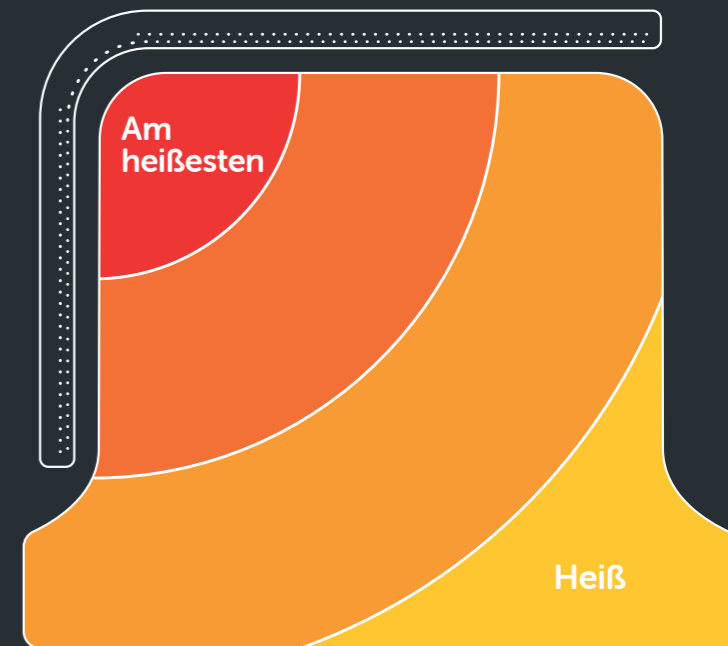


## Effektive Nutzung der Pizzasteintemperatur

Mit seinem großen Pizzastein und dem L-förmigen Gasbrenner erzeugt der Koda 16 ein einzigartiges Wärmebild.

Direkt an der Ofenöffnung ist die Temperatur des Pizzasteins am niedrigsten. Mit zunehmender Nähe zu den Flammen steigt sie jedoch an und ist unmittelbar neben dem Feuer am höchsten. Durch die Nutzung der unterschiedlich heißen Stellen des Pizzasteins kannst du den Garvorgang daher besser kontrollieren.

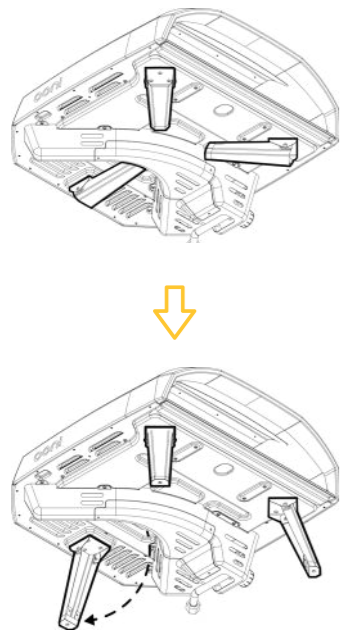
Bei der Zubereitung von Pizza und anderen Gerichten am offenen Feuer ist es wichtig, die Speisen einheitlich zu drehen, damit sie von allen Seiten gleichmäßig gebacken werden.



\*regionsabhängig

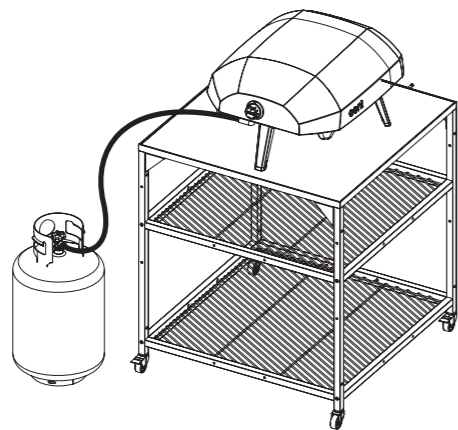
# Anschluss an die Propangasflasche

- 1 Beine ausklappen und Pizzastein einlegen



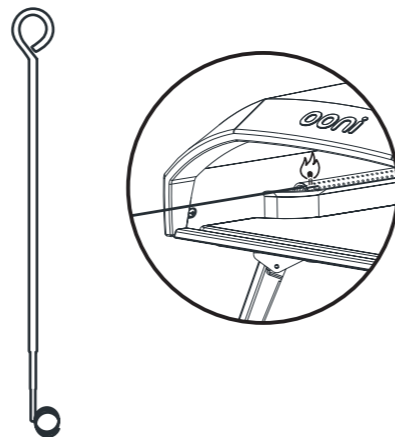
- 2 Anschluss an die Propangasflasche

*Bitte beachte die länderspezifischen Anweisungen in der Bedienungsanleitung.*



## Streichholzhalter

*Falls du deinen Ofen mit einem Streichholz anzünden musst, verwende diesen Streichholzhalter. Bitte lies dir die Informationen zum Anzünden des Ofens in der Bedienungsanleitung durch und erfahre, wann du ihn verwenden solltest.*



### **Achtung**

Vergewissere dich, dass der Gasschlauch nicht verheddert ist und vom Koda 16 weggeleitet wird. Führe den Schlauch nicht unter dem Ofen hindurch.







## Den Ofen anzünden

- Wenn der Regler angeschlossen ist, lasse das Gas langsam aus der Propangasflasche strömen.

### ⚠️ Warnung

Halte das Gesicht beim Anzünden nicht direkt vor die Ofenöffnung, da Flammen aus der Ofenöffnung austreten können.

- Drücke den Drehknopf und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn von der 12-Uhr-Position auf die 9-Uhr-Position. Dieser Vorgang sollte mindestens 3 Sekunden dauern, damit das Gas in den Ofen strömen kann. Wenn der Gasregler auf 9 Uhr steht, hörst du ein *Klicken*, und der Brenner zündet. Halte den Drehknopf nach der Zündung noch 5 Sekunden lang gedrückt und lasse ihn dann los.



Zum Anzünden drücken, langsam drehen und 3 Sekunden gedrückt halten Nach der Zündung weitere 5 Sekunden gedrückt halten.



Max. Leistung



Min. Leistung



Aus

### Was soll ich tun, wenn das Feuer ausgeht?

Das Wichtigste für uns ist, dass der Betrieb deines Koda 16 sicher ist und du viel Freude damit hast. Daher ist der Koda 16 mit einer integrierten Züandsicherung ausgestattet. Sollte der Ofen bei eingeschalteter Gaszufuhr ausgeschaltet werden, unterbricht die Züandsicherung automatisch die Gaszufuhr zum Koda 16.

Wenn du siehst, dass die Flammen erloschen sind, stelle die Propangaszufuhr an der Gasflasche ab und trenne sie vom Koda 16. Warte vor dem erneuten Anzünden des Ofens 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigt.

### ⚠️ Warnung

Warte vor dem erneuten Anzünden des Ofens 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigt.

# Die besten Tipps für die Zubereitung köstlicher Pizza

1. Verwende hochwertiges Mehl vom Typ 00 und frische Zutaten. Typ-00-Mehl ist ein fein gemahltes italienisches Mehl und der Goldstandard für leckeren Pizzateig.
2. Dehne den Teig zu einem dünnen Boden aus und lasse beim Belegen einen 1 cm breiten Rand frei, der sich in der starken Hitze des Feuers fluffig aufbläht.
3. Kontrolliere mit dem Ooni-Infrarotthermometer, dass der Pizzastein im mittleren Bereich eine Temperatur von mindestens 400 °C aufweist, bevor du deine Pizza in den Ofen schiebst.
4. Rotiere deine Pizza alle 20-30 Sekunden, um ein gleichmäßiges Backen der Kruste und des Belags zu erreichen.
5. Fülle immer wieder kleine Brennstoffmengen nach und lasse den neuen Brennstoff ein paar Minuten lang brennen, bevor du deine Speisen in den Ofen schiebst.
6. Schau dir die Rezepte und Anleitungen auf unserer Website an. Und abonniere unseren YouTube-Kanal, auf dem du Inspiration und erstklassige Tipps findest.



## So gelangt die Pizza sicher in den Koda 16

- **Bringe Pizzaschieber, Teig und die Zutaten auf Zimmertemperatur.** Kalter Teig zieht sich wieder zusammen und klebt, warmer Teig hingegen dehnt sich zu sehr und reißt. Wenn du deine Pizza auf einem warmen Pizzaschieber dehnt, beginnt der Teig zu schwitzen und wird kleben.
- **Bemehle deine Hände und die Arbeitsfläche, bevor du mit dem Dehnen beginnst.**
- **Bevor du die Pizza belegst, prüfe, ob der Pizzaboden Löcher hat. Schüttele den Pizzaschieber leicht, um sicherzugehen, dass der Teig nicht daran festklebt.** Sollte dies der Fall sein, hebe den Teig hoch und gib etwas mehr Mehl auf den Pizzaschieber. Falls Soße zwischen Teig und Pizzaschieber gerät, kann der Teig am Pizzaschieber kleben bleiben. Das macht es schwierig, die Pizza in den Ofen zu schieben.
- **Belege deine Pizza nur leicht.** Schwere Zutaten machen den Teig schwerer, wodurch er nicht mehr so leicht vom Pizzaschieber in den Ofen gleitet.



- **Nachdem du den Teig belegt hast, solltest du zügig arbeiten.** Du musst dich nicht beeilen, aber vergiss nicht: Wenn belegter Teig zu lange ruht, kann Soße durch den Teig sickern und der Teig dann am Pizzaschieber kleben bleiben. Bereite deine Pizza so zu, dass sie backfertig ist, sobald der Koda 16 bereit ist.
- **Sollte deine Pizza doch kleben bleiben, kannst du die sogenannte „Hovercraft-Methode“ anwenden (siehe unten).** Hebe hierzu den Teigrand an einer Seite an und blase vorsichtig etwas Luft unter den Boden. So entstehen Lufttaschen, und das Mehl verteilt sich an den klebrigen Stellen.



# Klassischer Pizzateig

Mehl, Salz, Wasser und Hefe – was haben diese einfachen Zutaten gemeinsam? Zusammen bilden sie die perfekte Grundlage für jede gute Pizza!

Dieses Rezept ist ein Auszug aus unserem neuen Kochbuch „**Ooni: Cooking with Fire**“ und das Lieblingsrezept für Pizzateig aller Mitarbeiter der Ooni-Zentrale.

Das Rezept ergibt 5 Pizzaböden von je 30 cm (12“), das entspricht 5 Teigkugeln von je 250 g, oder 3 Pizzaböden von je 40 cm (16“), das entspricht 3 Teigkugeln von je 330 g.

Zutat	Gewicht	Menge/Vol.
Mehl Typ 00 (oder ein starkes Weißmehl)	607 g	21.4oz
Wasser	364 g	12.8oz
Salz	18 g	4 TL
Frische Hefe*	20 g	0.7 oz

\*falls nicht verfügbar, 9,2 g aktive Trockenhefe oder 7 g Instant-Trockenhefe.

## Zubereitung

Zwei Drittel des Wassers in eine große Schüssel geben. Das letzte Drittel des Wassers in einem Topf oder in der Mikrowelle zum Kochen bringen und dann zu dem kalten Wasser in der Schüssel geben. So erhältst du die richtige Temperatur, um die Hefe zu aktivieren. Salz und Hefe in das warme Wasser einrühren.

## Bei der Verarbeitung von Hand:

Das Mehl in eine große Schüssel geben und die Hefemischung hinzufügen. Mit einem Holzlöffel umrühren, bis sich ein Teig zu bilden beginnt. Von Hand weiterrühren, bis sich der Teig zu einer Kugel formt. Die Teigkugel auf eine leicht bemehlte Fläche geben und mit beiden Händen etwa 10 Minuten lang kneten, bis der Teig fest und dehnbar ist. Den Teig wieder in die Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen.

## Bei Verwendung eines Rührgeräts:

Die Knethaken am Rührgerät anbringen und das Mehl in die Rührschüssel geben. Das Gerät auf niedriger Stufe einschalten und die Hefemischung nach und nach zum Mehl geben. Wenn die Zutaten vermengt sind, den Teig 5-10 Minuten bei gleicher Geschwindigkeit weiterrühren, bis er fest und dehnbar ist. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen.

Wenn der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat, teile ihn in 3 oder 5 gleich große Stücke – je nachdem, wie groß deine Pizzas werden sollen (entweder 30 cm (12“) oder 40 cm (16“)). Jedes Teigstück in eine separate Schüssel oder Schale legen, mit Frischhaltefolie abdecken und weitere 20 Minuten gehen lassen oder bis sich die Größe verdoppelt hat.



# Klassische Pizzasauce

Schlicht und einfach: Unsere unkomplizierte, klassische Pizzasauce lässt sich spielend leicht zubereiten und ist die perfekte Grundlage für deine Pizzabeläge.

In diesem Rezept wird die Sauce nicht im Ooni zubereitet, sondern auf dem Herd oder einem Kochfeld. Es ist ein Auszug aus unserem Kochbuch „**Ooni: Cooking with Fire**“. Tomaten von bester Qualität runden das Aroma der Sauce perfekt ab. Wir nehmen gerne San-Marzano-Dosentomaten, auch Flaschentomaten genannt – die traditionelle Wahl für authentische Pizza nach neapolitanischer Art.

Zutat	Gewicht	Menge/Vol.
Dosentomaten	800 g	4 cups
Olivenöl	30 g	2 EL
Zucker	10 g	2 TL
Salz	4 g	1 TL
2 Knoblauchzehen, zerdrückt oder fein gehackt		
Eine Handvoll Basilikumblätter, grob gehackt		
Eine Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer		

## Zubereitung

Das Öl bei mittlerer Hitze in eine Pfanne geben. Knoblauch hinzufügen und andünsten, bis er zart ist, aber nicht braun werden lassen.

Die restlichen Zutaten dazugeben. 20 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen oder bis der Geschmack intensiver wird und die Sauce leicht eindickt.

Die Sauce kann sofort verwendet werden. In einem luftdichten Behälter lässt sie sich auch bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren und ist so bei Bedarf jederzeit gebrauchsfertig.



# Pizza Margherita

Die klassische Pizza Margherita schmeckt köstlich und wird nach einem einfachen Rezept zubereitet – also die perfekte Pizza für Neulinge in der Welt der Holzofenpizza!

Mit ein bisschen Übung sollten alle Ooni-Pizzabäcker diese Pizza meistern können. Falls du sie noch nicht zubereitet hast, helfen wir dir gern.

## Zutat

---

Klassischer Ooni-Teig

---

Klassische Ooni-Sauce

---

Frischer Mozzarella

---

Basilikumblätter

## Zubereitung

Entfache ein Feuer in deinem Ooni und bereite deine Pizza vor, während er sich aufheizt.

Bestäube den Ooni-Pizzaschieber mit etwas Mehl. Dehne die Teigkugel zu einem Pizzaboden aus und lege ihn auf den Pizzaschieber. Nun kannst du die Sauce mit einem großen Löffel oder einer Schöpfkelle gleichmäßig auf dem Pizzateigboden verteilen.

Verteile nun die Käsestücke auf dem Pizzaboden und lasse dabei einzelne Stellen frei, sodass die Sauce zu sehen ist. Lasse die Pizza vom Schieber in den Ooni-Pizzaofen gleiten. Drehe sie alle 20-30 Sekunden, damit sie gleichmäßig gart.

Sobald sie gar ist, kannst du deine Pizza aus dem Ofen nehmen und mit einer kleinen Handvoll frischem Basilikum garnieren.



# Pizza Nduja und Brokkoli

## Zutaten

1 Kugel klassischer Pizzateig, 270 g (siehe Anmerkung unten)

9 EL klassische Pizzasauce, 140 ml (siehe Anmerkung unten)

Olivenöl

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

9 Stängel Baby-Brokkoli, geputzt (oder 5 Brokkoliröschen, zerkleinert)

90 g Mozzarella, in kleine Stücke gezupft

170 g Nduja, zu kleinen Kugeln gerollt

Gehobelter Parmesan

## Zubereitung

Bereite den Pizzateig im Voraus zu. Für 40-cm-Pizzas (16") empfehlen wir Pizzateigkugeln von 270 g. Entfache ein Feuer in deinem Koda 16. Der Pizzastein im Ofen sollte sich auf eine Temperatur von 500 °C aufheizen.

Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und füge den Knoblauch hinzu. Dünste den Brokkoli bei mittlerer Hitze, bis er bissfest ist. Stelle die Pfanne beiseite.

Bestäube den Ooni-Pizzaschieber mit etwas Mehl. Dehne die Teigkugel zu einem runden Pizzaboden von 40 cm (16") aus und lege ihn auf den Pizzaschieber. Belege den Teig mit Pizzasauce, Mozzarella, Brokkoli und Nduja-Kugeln. Lasse die Pizza vom Schieber in den Ooni-Pizzaofen gleiten. Drehe sie alle 20-30 Sekunden, damit sie gleichmäßig gart.

Sobald sie gar ist, kannst du deine Pizza aus dem Ofen nehmen. Träufle einen Spritzer Olivenöl darüber, bestreue sie großzügig mit gehobeltem Parmesan und serviere sie sofort.



# Schweinebraten mit Apfel und Zimt

## Zutaten

Olivenöl

2 TL gemahlener Zimt

1 EL brauner Zucker

1 EL Weißweinessig

Salz und Pfeffer

2 Schweinekoteletts, mit Knochen

3 EL ungesalzene Butter

2 grüne Äpfel, geviertelt

3 frische Thymianzweige

1 Zimtstange

200 ml Apfelwein

## Zubereitung

Entfache ein Feuer in deinem Koda 16. Der Pizzastein im Ofen sollte sich auf eine Temperatur von 190 °C aufheizen.

In einer Schüssel 2 EL Olivenöl mit Zimt, braunem Zucker und Weißweinessig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinekoteletts in die Schüssel geben und darauf achten, dass sie ganz mit Marinade bedeckt sind.

Ein wenig Olivenöl in die Ooni-Gusseisenpfanne geben und die Pfanne zum Aufwärmen in den Ofen stellen.

Sobald sie warm ist, die Butter in die Pfanne geben. Wenn sie geschmolzen sind, die Schweinekoteletts hinzufügen. Die Pfanne in den Ofen stellen und die Koteletts auf einer Seite 3 Minuten goldbraun braten, dann umdrehen. Den Apfel in die Pfanne geben. Thymian und Zimtstange in die geschmolzene Butter legen. Den Apfelwein vorsichtig eingießen.

Die Pfanne wieder in den Ofen schieben und weitere 3 Minuten garen, bis die Schweinekoteletts von allen Seiten goldbraun und die Äpfel weich und karamellisiert sind. Das Fleisch mit Alufolie abdecken und 5 Minuten in der Pfanne ruhen lassen. Dann in Scheiben schneiden, mit einem Löffel etwas gekochten Apfel und Bratensaft dazugeben und servieren.





# Apple-Crumble mit Cranberrys

## Zutaten

50 g Butter, geschmolzen

80 ml Kokosöl, geschmolzen

100 g Haferflocken

100 g Instant-Haferflocken

3 EL normales Mehl

50 g gehobelte Mandeln

100 g brauner Zucker

1 TL gemahlener Zimt

½ TL Muskat

Olivenöl

2 TL Speisestärke

5 grüne Äpfel, geschält und klein geschnitten

100 g frische oder tiefgefrorene Cranberrys

80 g brauner Zucker

2 EL Vanilleextrakt

4 EL Ahornsirup

## Zubereitung

Entfache ein Feuer in deinem Ooni. Der Pizzastein im Ofen sollte sich auf eine Temperatur von 180 °C aufheizen. Mit dem Ooni-Infrarotthermometer kannst du die Temperatur des Pizzasteins schnell und unkompliziert überprüfen.

Als erstes die Streusel für den Crumble zubereiten. Hierzu in einer Schüssel Butter, Kokosöl, Haferflocken, Instant-Haferflocken, Mehl, gehobelte Mandeln, 100 g braunen Zucker, gemahlene Zimt und Muskat gut vermengen. Zur Seite stellen.

Ein wenig Olivenöl in die Ooni-Gusseisenpfanne geben und die Pfanne zum Aufwärmen in den Koda 16 stellen. In einer kleinen Schüssel 4 EL kochendes Wasser zur Speisestärke geben und glatt rühren. Stelle die Pfanne beiseite.

Wenn die Pfanne warm ist, aus dem Ofen nehmen und die Äpfel hineingeben. 5 Minuten im Ofen garen, bis die Früchte leicht weich sind.

Die Pfanne aus dem Ofen nehmen. Die angerührte Speisestärke, 80 g braunen Zucker, Vanilleextrakt und Ahornsirup hinzufügen. Gut mischen, damit die Äpfel vollständig mit den feuchten Zutaten bedeckt sind. Dann die Cranberrys darauf verteilen. Die Pfanne wieder in den Ofen stellen und weitere 5-7 Minuten backen, bis die Früchte eine leicht goldene Farbe haben.

Die Äpfel gleichmäßig mit der Streuselmischung belegen und weitere 10 Minuten backen, oder bis die Streusel goldbraun und knusprig sind.

Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Crumble noch warm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.



## Pflegehinweise

Behandle den Koda 16 achtsam und mit Sorgfalt, dann wird er dir viele Jahre Freude bereiten.

### Wo sollte ich den Koda 16 aufbewahren?

Mit der Ooni Koda 16 Transportabdeckung kannst du den Koda 16 problemlos im Freien aufbewahren. Diese wasserdichte Abdeckung schützt deinen Ofen vor Wind und Wetter. Bei extremen Witterungsbedingungen empfehlen wir jedoch, den Ofen in einem geschlossenen Raum zu lagern. Lasse den Ofen unbedingt vollständig abkühlen, bevor er abgedeckt, transportiert oder gelagert wird.

Wenn du am Meer oder in der Nähe eines anderen Salzwasservorkommens lebst, solltest du deinen Koda 16 bei Nichtgebrauch in einem geschlossenen Raum aufbewahren.

### Wie reinige ich den Koda 16?

Die Innenseite des Koda 16 lässt sich ganz leicht reinigen: Du musst den Ofen einfach 30 Minuten bei sehr hoher Temperatur betreiben, dann brennen alle Speisereste von selbst ab. Nach dem Abkühlen kannst du das Ofeninnere mit trockenen Papierhandtüchern abwischen oder mit einer Ooni Pizzaofen-Bürste entfernen. Das Gehäuse des Koda 16 kannst du mit warmer Seifenlauge abwischen. Danach sofort trocknen. Verwende keine scheuernden Reinigungsmittel oder Reiniger mit ätzenden Chemikalien.

Empfohlene Reinigungsmethode:

- Die Innenwände vor jedem Backvorgang mit einem trockenen Papierhandtuch abwischen.
- Das Brennerrohr alle drei Monate mit einer Drahtbürste reinigen, um Speisereste zu entfernen.

### Wie reinige ich den Pizzastein?

Mehl- oder Speisereste lassen sich mit der Ooni-Pizzabürste entfernen. Bei hartnäckigen Flecken sollte der Koda 16 zunächst vollständig abkühlen. Dann kannst du den Pizzastein umdrehen – durch die hohen Temperaturen beim Betrieb des Ofens reinigt sich die Unterseite von selbst. Warte jedoch immer, bis der Pizzastein vollständig abgekühlt ist, bevor du ihn anfasst.

**! Achtung**  
Der Pizzastein ist nicht spülmaschinenfest.

### Nach jedem Gebrauch vom Gas trennen

Schalte den Koda 16 immer zuerst aus und drehe danach die Gaszufuhr ab, bevor du den Gasregler von der Gasflasche trennst.

**! Achtung**  
Versuche niemals, ein Bauteil des Koda 16 mit Wasser zu benetzen, um das Feuer zu löschen oder den Ofen abzukühlen, da dies zu Schäden und Verletzungen führen kann.

**! Warnung**  
Innen- und Außenseite des Ofens können scharfe Metallkanten aufweisen. Bitte handhabe den Ofen mit Vorsicht.



# Fehlerbehebung

Unser Team verfügt über Tausende Stunden an Erfahrung, wenn es darum geht, Speisen am offenen Feuer zuzubereiten und köstliche Pizza zu genießen. Unser reichhaltiges Wissen rund um das Thema Pizza haben wir in Online-Ressourcen und Videoanleitungen zusammengestellt. Außerdem sind wir bei Fragen stets unter [support.ooni.com](https://support.ooni.com) erreichbar.

## Ich kann den Koda 16 nicht anzünden

Lies dir das Kapitel „Den Ofen anzünden“ auf **Seite 15** noch einmal durch. Es ist wichtig, den Drehknopf nach innen zu drücken und sehr langsam aus der Position „Aus“ heraus zu drehen. So kann das Gas in den Ofen strömen, bevor der Funke die Flamme entzündet. Du solltest hören können, wie das Gas einströmt, bevor du die 9-Uhr-Position erreichst, an der sich der Ofen entzündet. Unter Umständen musst du diesen Schritt mehrmals durchführen, bis sich der Ofen entzündet – je nachdem, wie lange es her ist, seit der Ofen in Betrieb war, welche Umgebungstemperaturen und Umweltbedingungen herrschen und welche Gasquelle du nutzt.

*Sei beim Anzünden vorsichtig. Halte das Gesicht während des Anzündvorgangs nicht direkt vor die Ofenöffnung, da Flammen aus der Ofenöffnung austreten können.*

Die meisten Probleme lassen sich wie folgt lösen:

- Trenne den Regler für fünf Minuten von der Propangasflasche. Dadurch wird er „zurückgesetzt“. Es könnte sein, dass die Sicherheitsfunktion ausgelöst und der Gasfluss dadurch verhindert wurde.
- Vergewissere dich, dass die Propangasflasche voll ist und aufrecht steht.

- Reinige den Anschluss am Regler und an der Propangasflasche und schließe den Regler wieder an.
- Bei Gasflaschen mit Schraubverschluss (USA) sollte der Gaszufluss ganz langsam geöffnet werden. Ein plötzlicher Gasanstieg durch den Regler kann die eingebaute Sicherheitsfunktion des Reglers auslösen.
- Vor dem Anzünden des Koda 16 über den Drehknopf sollten alle Anschlüsse und der Schlauch mit Seifenlauge oder einem Lecksuchspray auf Undichtigkeiten geprüft werden.

## Ich habe versucht, den Ofen anzuzünden, aber die Flamme ist erloschen

Wenn das Feuer ausgeht, warte fünf Minuten und zünde den Ofen erneut an.

- Drücke den Drehknopf und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn von der 12-Uhr-Position auf die 9-Uhr-Position. Dieser Vorgang sollte mindestens 3 Sekunden dauern, damit das Gas in den Ofen strömen kann.
- Halte den Drehknopf nach der Zündung noch 20 Sekunden lang gedrückt und lasse ihn dann los.
- Falls der Ofen bei windigem Wetter betrieben wird, sollte er so stehen, dass der Wind auf die Rückseite des Ofens trifft.

Es könnte auch ein Problem mit der Zündsicherung vorliegen. Mit dieser integrierten Sicherheitsfunktion wird das Gas abgedreht, wenn das Thermoelement keine ausreichend hohe Temperatur misst. Anders ausgedrückt: Der Ofen geht davon aus, dass kein Feuer brennt, und verhindert daher den Gasfluss.

Das Thermoelement ist in **Abbildung 1.0** zu sehen. Wische es mit einem trockenen Papierhandtuch gründlich ab. Falls du es nicht erreichst, kannst du es auch mit Druckluft reinigen.

## Der Koda 16 macht ein dröhnendes Geräusch

Wenn der Koda 16 leise läuft, erzeugt er optimale Flammen. Gelegentlich kann ein lauterer als das übliche Geräusch zu hören sein. Das bedeutet, dass der Gasbrenner nicht richtig gezündet hat. In diesem Fall den Ofen ausschalten und nach 5 Minuten erneut anzünden. Fehlerhaftes Anzünden kann zu Überhitzung und Beschädigung führen. Bitte befolge die Anweisungen zum Anzünden des Ofens genau.

## Ich kann Gas riechen

- Stelle die Gaszufuhr zum Koda 16 ab. Schließe hierzu das Ventil an der Propangasflasche.
- Lösche die Flammen.
- Falls der Geruch anhält, halte einen Sicherheitsabstand ein und rufe die Feuerwehr.

## Auf Gaslecks prüfen

Führe vor jedem Gebrauch eine Gasleckprüfung durch. Prüfe die Anschlüsse zwischen der Propangasflasche und dem Koda 16 mit Seifenlauge oder einem Lecksuchspray auf Undichtigkeiten. Falls sich Blasen bilden, schalte die Gaszufuhr sofort aus und überprüfe die Gasanschlüsse. Sollten weiterhin Blasen auftreten, vergewissere dich, dass die Gaszufuhr ausgeschaltet ist und warte den Regler.

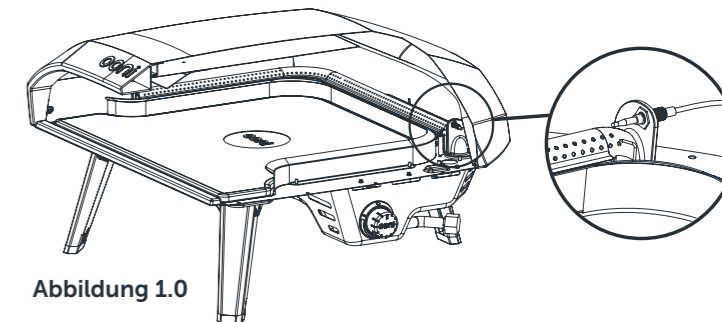


Abbildung 1.0

*Bereite niemals Speisen in einem Ofen zu, der die Dichtheitsprüfung nicht bestanden hat. Kontaktiere [support.ooni.com](https://support.ooni.com) für weitere Informationen.*

## Der Koda 16 wird zu heiß

Wenn deine Speisen zu schnell garen und anfangen zu verbrennen, weißt du, dass der Koda 16 zu heiß ist. In diesem Fall solltest du die Flammenleistung mithilfe des Drehknopfs reduzieren.

Der Koda 16 sollte nicht längere Zeit auf Höchsttemperaturen betrieben werden, wenn keine Speisen zubereitet werden. Wenn du eine Pause vom Pizzabacken machen möchtest, gönne auch dem Ofen eine Auszeit.



Sollte der Pizzastein zu heiß werden, stelle eine Gusseisenpfanne etwa 30 Sekunden lang in den Ofen, um einen Teil der Wärme abzuleiten.

### Der Koda 16 wird nicht heiß genug

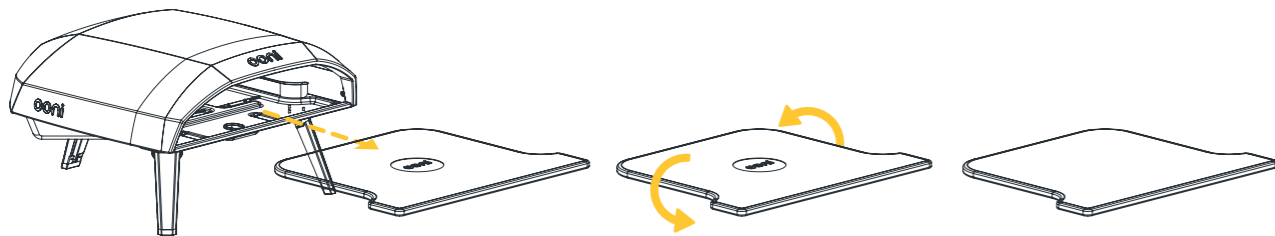
Kontrolliere mit dem Ooni-Infrarotthermometer die Temperatur des Pizzasteins.

Der Koda 16 ist so konzipiert, dass er mit einer Vorheizzeit von **20 Minuten** die optimale Temperatur erreicht. Bei niedriger Außentemperatur solltest du weitere 10-15 Minuten einkalkulieren. Vergewissere dich, dass die Propangasflasche voll ist und du den richtigen Regler verwendest. Stelle sicher, dass der Schlauch keine undichten Stellen aufweist und dass die Anschlüsse zwischen Regler und Propangasflasche verschlossen sind.

### Meine Pizza brennt an

Wenn du merkst, dass deine Pizza anbrennt, solltest du nach dem Einschieben in den Ofen schon früher damit beginnen, sie zu drehen. Warte nach jeder Drehung nur kurz und drehe sie erneut. Der Koda 16 kann Speisen bei sehr hohen Temperaturen garen. Daher ist es wichtig, dass du dein Essen während des Backvorgangs im Auge behältst, damit es nicht anbrennt.

Wenn du deine Pizza in den Koda 16 schiebst, reduziere sofort die Flammenhöhe. Nach 20-30 Sekunden siehst du, dass sich der Rand aufbläht und der Boden fester wird. Nun solltest du die Pizza zum ersten Mal drehen und die Flammen wieder auf die höchste Stufe stellen. Auf diese Weise backen Ober- und Unterseite der Pizza gleichmäßig.



### Meine Pizza ist nicht durchgebacken

Das Schöne an der Zubereitung mit dem Gasofen Koda 16 ist, dass du die Flammenleistung an verschiedene Pizzavarianten anpassen kannst. Bei Pizza nach neapolitanischer Art oder einer anderen Pizza mit dünnem Boden solltest du mit dem Infrarotthermometer prüfen, dass der Pizzastein in der Mitte eine Temperatur von 400 °C erreicht hat, bevor du die Pizza in den Ofen schiebst. Diese Pizzas gelingen mit einem leichten Belag am besten.

Bei Pizza mit dickerem Boden oder schwerem Belag sollte die Temperatur in der Mitte des Pizzasteins niedriger sein und du solltest die Flammenhöhe kleiner stellen. Außerdem kannst du die Pizza in die hintere linke Ecke des Ofens schieben, damit sie weiter von der direkten Hitze entfernt ist.

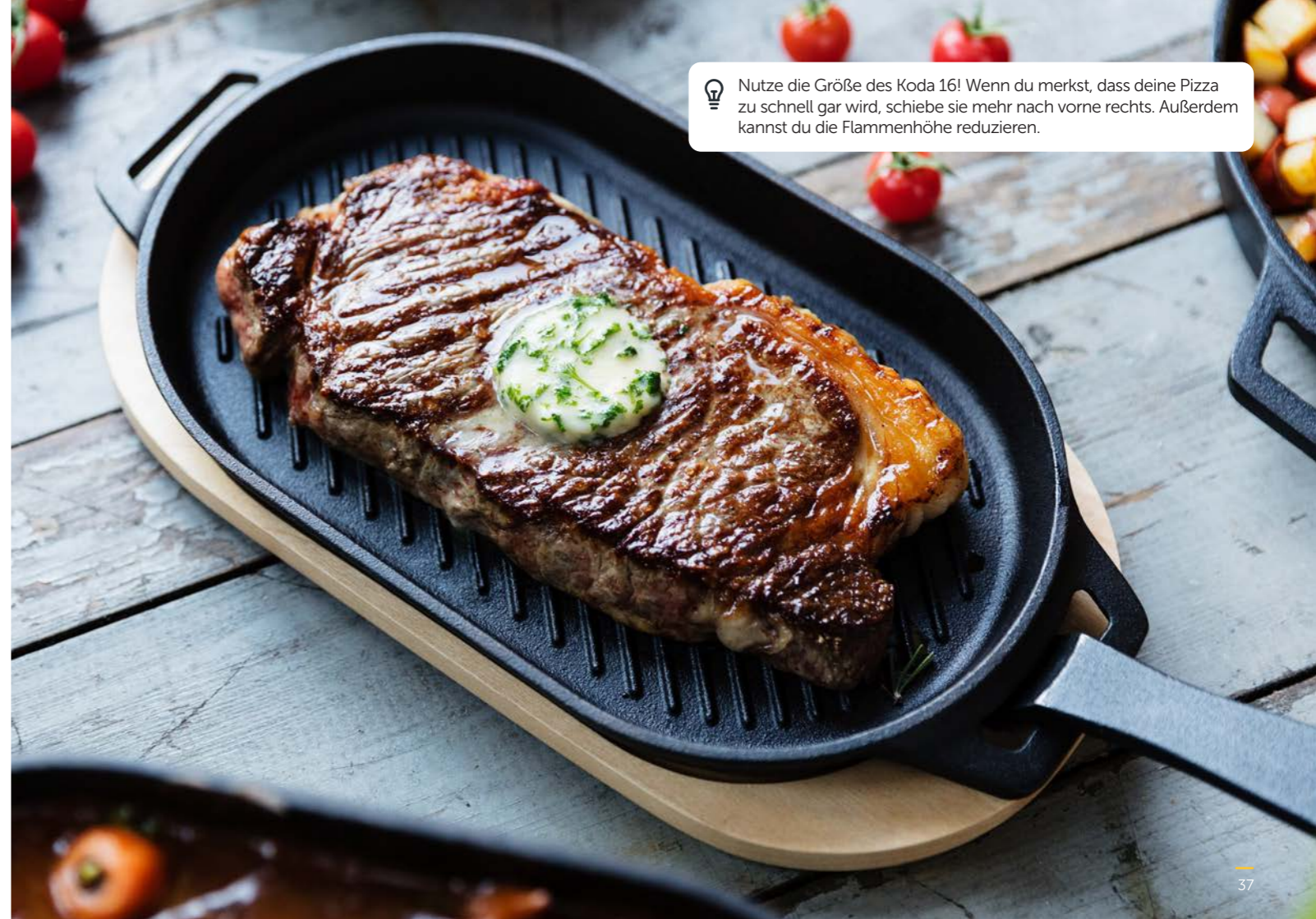
### Der Pizzastein sieht schmutzig aus

Der Pizzastein im Koda 16 kann seine Farbe verändern, aber das wirkt sich nicht auf die Leistung aus. Eventuelle Speisereste können auf dem Stein verbleiben, da sie bei den hohen Temperaturen im Koda 16 verbrennen. Reinigungs- und Pflegehinweise für den Pizzastein findest du auf **Seite 32**.

Direkt auf dem Stein sollten nur trockene Speisen wie Pizza und Brotgerichte gegart werden. Fleisch, Gemüse und andere feuchte Speisen sollten in einer Ooni-Gusseisenpfanne oder in anderem Kochgeschirr zubereitet werden, das für die hohen Temperaturen des Koda 16 geeignet ist.



Nutze die Größe des Koda 16! Wenn du merkst, dass deine Pizza zu schnell gar wird, schiebe sie mehr nach vorne rechts. Außerdem kannst du die Flammenhöhe reduzieren.





Über den Ooni Impact Fund werden 1% des weltweiten Umsatzes von Ooni für positive soziale und ökologische Veränderungen eingesetzt. Als stolzes Mitglied von „1% for the Planet“ haben wir bereits Zehntausende Bäume gepflanzt. Ganz im Sinne unserer weltweiten geschäftlichen Aktivitäten unterstützen wir wohlthätige Organisationen rund um den Globus.

[ooni.com/impact](https://ooni.com/impact)

## Bleib in Verbindung

Wir freuen uns, die leckeren Gerichte zu sehen, die du mit deinem Koda 16 zauberst. Halte uns also auf dem Laufenden, und markiere deine Fotos mit dem Hashtag **#ooni**.

Folge uns und bleib in Sachen Ooni immer auf dem neuesten Stand:



Trage dich auf [ooni.com](https://ooni.com) in unsere Mailingliste ein, und du erhältst köstliche Rezepte, erstklassige Tipps und exklusive Angebote.

Für Fragen, Anregungen oder Kommentare erreichst du uns unter [support.ooni.com](https://support.ooni.com).



# make pizza

**ooni.com**

© 2022 Ooni

Ooni ist ein eingetragenes Warenzeichen von Ooni Ltd.

Alle Rechte vorbehalten.