

ooni

Ooni Karu Guide des indispensables

Comment préparer, utiliser
et entretenir l'Ooni Karu,
plus des conseils et des
recettes.





Si votre Ooni Karu n'est pas arrivé dans l'état souhaité, contactez-nous à support.ooni.com. Nous serons heureux de vous aider!



Les pattes du Ooni Karu doivent être complètement dépliées avant de l'allumer.

Important



Votre sécurité est primordiale. Veuillez lire attentivement le manuel de sécurité Ooni Karu.



Demeurez près du Ooni Karu pendant le préchauffage et la cuisson. Il ne doit pas être laissé sans surveillance pendant qu'il est allumé.



L'Ooni Karu est conçu uniquement pour un usage extérieur. Ne l'allumez pas par vents violents.



Assurez-vous que les enfants et les animaux de compagnie sont gardés à une distance sécuritaire et supervisés en tout temps autour du Ooni Karu.



L'Ooni Karu a été conçu pour fonctionner jusqu'à 932 °F (500 °C). Si l'Ooni Karu dépasse ces températures, cessez d'ajouter du combustible et laissez refroidir.



L'Ooni Karu va devenir chaud. Ne touchez pas la coque extérieure pendant l'utilisation.

Table des matières

Dites bonjour au Ooni Karu	2	Gestion de la flamme	22
Tirer le maximum du Ooni Karu	4	Meilleurs conseils pour faire de la pizza	24
Caractéristiques du Ooni Karu	6	Meilleurs conseils pour lancer la pizza	26
Contenu de la boîte	8	Recettes	
Outils de cuisson	10	Pâte à pizza classique	28
Quel combustible utiliser?	12	Sauce à pizza classique	30
		Pizza Margherita	32
		Poulet au romarin avec oignons rôtis	34
Évent de cheminée	14	Instructions d'entretien	36
Cuisiner avec du...		Dépannage	38
Bois	16	Dépannage pour le brûleur à gaz	42
Charbon de bois de bois	18		
Gaz	20	Restons en contact	43

Dites bonjour à l'Ooni Karu!

Tout le monde mérite une excellente pizza, et c'est pourquoi nous avons lancé Ooni Karu sur Kickstarter en 2019. Merci aux investisseurs à travers le monde qui appuient ce produit. Vous pouvez profiter de délicieux repas cuits sur le feu avec ce merveilleux four à pizza portatif fonctionnant au bois et au charbon de bois.

Nous avons créé ce Guide des indispensables pour vous aider à tirer le maximum du Ooni Karu. Lisez-le, préparez vos ingrédients et invitez vos amis et votre famille à se joindre à vous. La façon dont vous cuisinez et appréciez la nourriture à l'extérieur est sur le point de changer pour toujours.

L'Ooni Karu est alimenté par du vrai bois et du charbon de bois, avec un design portatif et de puissantes flammes et une excellente rétention de chaleur une fois le four allumé. Si vous préférez cuire avec du gaz, il suffit d'attacher le brûleur à gaz Ooni* afin de pouvoir allumer votre four avec du propane et ainsi obtenir les mêmes températures élevées. L'Ooni Karu atteint une température de 932 °F (500 °C) et est prêt à commencer à cuire une merveilleuse pizza en seulement 10 minutes. Créez une authentique pizza napolitaine ainsi que des steaks incroyables, de délicieux légumes grillés et bien plus.

Comme tous les produits Ooni, cuisiner avec l'Ooni Karu est simple, amusant et unique. Que vous soyez un débutant ou un pro, ce guide des indispensables vous aidera à profiter de votre Ooni Karu. Conservez ce guide pour des conseils et de délicieuses recettes.

Merci de faire partie de la communauté Ooni et profitez de votre Ooni Karu. Je sais que vous allez l'adorer.



Kristian et l'équipe Ooni

** disponible à ooni.com. Disponible uniquement dans certaines régions*



Le Fonds d'impact Ooni fait don de 1 % de son chiffre d'affaires mondial annuel à des causes de bienfaisance et à des projets axés sur les changements sociaux et environnementaux. En achetant l'Ooni Fyra, vous contribuez à planter des arbres grâce au partenariat d'Ooni avec Eden Reforestation Projects et 1 % pour la planète. Merci!

ooni.com/impact

Tirer le maximum du Ooni Karu

Avant d'allumer votre four et de commencer à cuisiner, veuillez lire votre Manuel et le Guide de sécurité et conservez-les pour référence future.

! L'Ooni Karu est conçu uniquement pour un usage extérieur.

Avant de cuisiner

Avant de cuisiner pour la première fois, faites fonctionner l'Ooni Karu à des températures maximales pendant un minimum de 30 minutes. Laissez le four refroidir et essuyez l'intérieur avec une serviette en papier sèche. Ce processus s'appelle le rodage et enlèvera toutes les huiles ou tous les enduits qui sont demeurés présents suite au processus de fabrication.

Profitez de ce temps pour vous familiariser avec les caractéristiques de votre Ooni Karu. Vous êtes maintenant prêts à inviter la famille et les amis afin de leur faire découvrir la meilleure pizza de leur vie.

La première étape pour créer des mets délicieux est de choisir le combustible approprié. Lorsque vous utilisez un combustible de grande qualité, la nourriture sera extraordinaire. *Consultez la page 12 pour plus de détails.*

Lorsque vous cuisinez avec un brûleur à gaz, vérifiez la bouteille de combustible, le tuyau et le régulateur. Assurez-vous avant chaque utilisation du four qu'ils sont bien serrés et qu'il n'y a pas de fuite.

Installez votre Ooni Karu sur une table modulaire Ooni. Elle est pourvue d'une belle surface d'acier inoxydable et plusieurs endroits où accrocher vos outils servant à confectionner la pizza parfaite! Vous pouvez également vous installer sur d'autres surfaces solides faites de bois, d'acier ou de pierre. La plastique et le verre ne sont pas recommandés.

Si vous désirez passer de la cuisson avec combustibles solides à la cuisson avec un brûleur à gaz, il est très important de laisser l'Ooni Karu refroidir avant d'installer le brûleur.

Cuisson

L'Ooni Karu a été conçu pour une cuisson pouvant aller jusqu'à 932 °F (500 °C). Si votre four dépasse cette température, il suffit d'arrêter d'ajouter du combustible. Vous pouvez également retirer la trappe à combustible pour abaisser la température.

Si vous arrêtez de cuisiner pour prendre une pause, donnez aussi une pause à votre Ooni Karu en cessant d'ajouter du combustible ou en éteignant le brûleur à gaz. Tout le monde aime la pizza cuite en 60 secondes, y compris les enfants! La pizza est un excellent moyen de les impliquer dans la préparation du souper.

N'oubliez pas de superviser les enfants en tout temps. Assurez-vous que les enfants et les animaux domestiques demeurent à une distance sécuritaire lorsque l'Ooni Karu est chaud.

Avant de tenter de nettoyer ou de déplacer l'Ooni, attendez au moins une heure après avoir éteint votre four. Rangez l'Ooni Karu lorsqu'il est complètement sec et refroidit. *N'utilisez jamais de l'eau pour refroidir ou éteindre l'Ooni Karu.*

Pour en savoir plus

Nous avons, à travers la planète, une communauté de propriétaires d'Ooni passionnés qui innovent et créent des mets extraordinaires. Découvrez-les à community.ooni.com. Vous retrouverez également de délicieuses recettes, des guides vidéo et de l'inspiration à ooni.com.

Si vous avez des questions ou désirez nous envoyer des photos de vos mets, contactez-nous à support.ooni.com

Nous adorons avoir de vos nouvelles et nous sommes toujours heureux de vous donner des conseils, de partager des recettes et bien plus.

Vous avez hâte de commencer à cuisiner? Allez aux pages 16 à 20 pour les instructions d'allumage.

Caractéristiques du Ooni Karu



Bois et charbon de bois

L'Ooni Karu a besoin d'un bon débit d'air pour atteindre une température optimale. Lors de l'allumage avec des combustibles solides, installez le four en laissant au moins 3 pieds (1 mètre) d'espace autour du four afin de garantir un débit d'air approprié. N'oubliez pas d'enlever le chapeau de cheminée et de laisser la porte en place pour un rendement optimal.



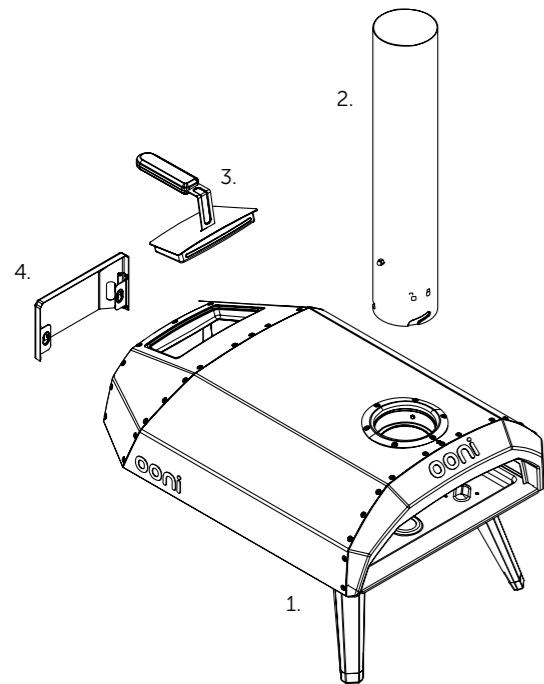
Gaz

Retirez la cheminée et la porte lors de la cuisson au gaz. Vous pouvez installer le chapeau de cheminée directement sur la coque du four pour le rendre hermétique.



⚠ N'oubliez pas que la porte devient chaude durant la cuisson. Déposez-la à un endroit sécuritaire lorsque vous l'enlevez.

Contenu de la boîte



1. Structure principale

Entièrement isolée pour aider l'Ooni Karu à fonctionner efficacement et à conserver sa chaleur. L'Ooni Karu est robuste et stable grâce à ses trois pattes antidérapantes permettant de protéger la surface de la table sur laquelle vous l'installerez.

2. Cheminée

La cheminée fait circuler la chaleur dans l'Ooni Karu lors de la cuisson avec du bois et du charbon de bois. La fonction de décrochage de la cheminée vous permet un assemblage ou désassemblage rapide et facile.

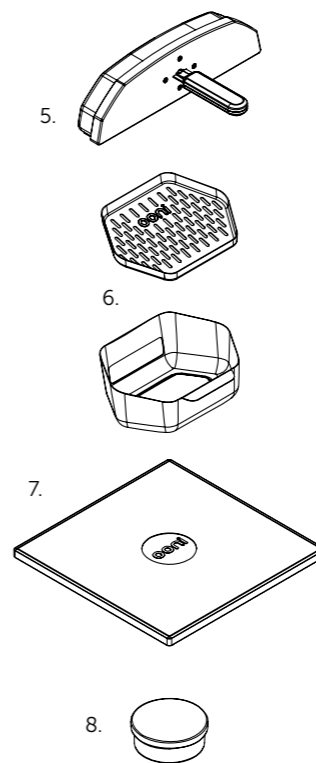
L'évent de cheminée contrôle le débit d'air total circulant dans la structure principale et peut être ajusté tout en portant des gants résistant à la chaleur. *Voir la page 14 pour plus d'informations.*

3. Trappe à combustible

Entièrement isolée afin de conserver la chaleur. Retirez-la pour ajouter du bois ou du charbon de bois de bois au brûleur.

4. Capuchon d'évent arrière

Permet de fermer l'arrière du Ooni Karu lors de la cuisson avec du bois ou du charbon de bois et de contrôler les flammes.



5. Door

Épaisse et entièrement isolée pour retenir la chaleur, avec une poignée qui reste froide au toucher. **La porte doit être enlevée lors de la cuisson au gaz.**

! La porte sera chaude durant la cuisson. Prenez donc soin de la déposer à un endroit approprié lorsque vous l'enlèverez du four.

6. Brûleur

Soigneusement conçu pour aider l'Ooni Karu à atteindre la température optimale lors de la cuisson avec du bois ou du charbon de bois de bois. Les trous dans la grille ont deux objectifs : augmenter le débit d'air dans le combustible et permettre à l'excès de cendres de s'éloigner de la zone de combustion.

7. Plaque de cuisson en pierre

Fabriquée sur mesure à partir de pierre de cordiérite durable, la plaque de cuisson en pierre conserve la chaleur et cuit les bases (croûtes) de pizza à la perfection.

8. Chimney cap

Empêche l'eau de pénétrer dans l'Ooni Karu lorsqu'il n'est pas utilisé. Il sert également à fermer l'Ooni Karu de manière hermétique lorsque la cheminée est enlevée pour la cuisson au gaz.

Outils de cuisson



Thermomètre infrarouge

Obtenez une lecture instantanée et précise de la température en dirigeant le laser vers le centre de la plaque de cuisson en pierre. Le thermomètre infrarouge Ooni est l'outil indispensable pour mesurer la température de la plaque de cuisson en pierre avant de commencer à cuisiner. Il vous permettra d'obtenir une croûte de pizza parfaite. Pour la cuisson d'une pizza napolitaine, nous visons au moins 752 °F (400 °C).

Housse de transport Ooni Karu

Partez à l'aventure avec votre Ooni Karu grâce à la housse de transport Ooni Karu munie d'un contour élastique pour un ajustement très serré et de courroies ajustables pour déplacer votre four à pizza avec facilité.



Allume-feu naturel Ooni Premium

L'allume-feu naturel Ooni Premium est fabriqué à partir de copeaux de bois (rabotures) 100 % naturel et est exempt d'arômes chimiques pour un allumage pur et rapide du combustible dans votre Ooni Karu.

Gamme de pelles à pizza Ooni

Nos pelles à pizza ont été conçues spécifiquement pour une utilisation avec les fours à pizza Ooni. Elles sont élégantes et faciles à transporter et à ranger. Avoir une deuxième pelle aide à accélérer la chaîne d'approvisionnement des pizzas, vous permettant d'inviter davantage d'amis et de membres de la famille à créer leur propre pizza personnalisée. Nos pelles sont faites d'aluminium et des modèles en bambou sont également disponibles. L'Ooni Karu est compatible avec notre gamme de pelles de 12 pouces ou celles qui sont similaires.



Gamme de tables modulaires Ooni

Nos tables ont été conçues spécifiquement pour les fours Ooni. Elles offrent la configuration parfaite pour la cuisson en plein air à longueur d'année grâce à leur résistance aux intempéries ainsi que leurs options de rangement soignées et pratiques.




Série de plats en fonte Ooni

Les températures élevées et l'Ooni Fyra sont parfaits pour saisir les viandes, cuire du poisson et rôtir des légumes. Notre série de plats en fonte Ooni est conçue pour résister aux températures élevées des fours Ooni, est équipée de poignées amovibles et de planches en bois faits sur mesure permettant de déplacer et servir facilement vos plats chauds.



Brosse à four à pizza Ooni

Notre brosse à plaque de cuisson en pierre 2-en-1 et notre grattoir vous aideront à nettoyer votre plaque de cuisson Ooni de manière efficace et rapide. Utilisez-la pour retirer l'excès de farine avec les poils, puis retournez-la pour gratter les aliments tombés.

 Si votre pierre est trop chaude, placez un morceau de fonte Ooni dans le four pour absorber une partie de la chaleur.

Quel combustible utiliser?

L'Ooni Karu a été conçu pour bien fonctionner avec des combustibles solides, incluant le vrai bois et le charbon de bois ainsi que le propane avec l'utilisation d'un accessoire, le brûleur à gaz. Peu importe le combustible choisi, l'Ooni Karu vous permettra de cuisiner d'incroyables mets.

⚠ Ne jamais nettoyer la grille avec de l'eau.

Notez que le préchauffage du Ooni Karu se fait très rapidement et la manière la plus efficace d'y arriver est de le remplir de combustible graduellement afin que le débit d'air soit maximisé. Remplissez-le peu à la fois, mais souvent afin de conserver une température constante. Les combustibles solides ne devraient jamais déborder du contenant prévu à cet effet et la trappe à combustible devrait toujours pouvoir fermer hermétiquement.

Avant de cuisiner, utilisez une brosse robuste pour nettoyer tout excès de cendres ou de résidus de combustible de la grille de sorte que l'air puisse circuler à travers les perforations.



Cuisiner avec le feu est autant un art qu'une science. Le tableau de droite vous permettra d'avoir une idée des résultats qu'on peut espérer pour chaque type de combustible.

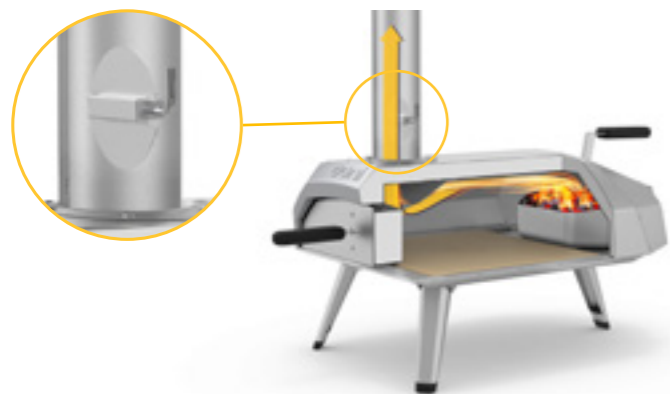
Combustible	Température	Avantages
Charbon de bois et bois	Jusqu'à 932 °F (500 °C)	Allumer une couche de base de charbon de bois permet de conserver une température constante; ajouter du bois amplifiera la chaleur et le goût de cuisson au bois, ce qui est parfait pour la pizza. Voir la page 16 pour les instructions d'allumage.
Bois	Jusqu'à 932 °F (500 °C)	Cuisiner avec uniquement du bois est idéal pour cuire une pizza napolitaine selon les puristes. Le bois est également idéal pour toute nourriture qui bénéficie d'un temps de cuisson rapide, comme le steak, le poisson et les légumes. Voir la page 16 pour les instructions d'allumage.
Charbon de bois	Jusqu'à 932 °F (500 °C)	Cuisez du pain, de la viande et plus encore avec du charbon de bois. Nous aimons l'option d'une cuisson lente à faible intensité rendue possible avec le charbon de bois. Ce combustible permet de cuire des pizzas à croûte mince ou épaisse. Le charbon de bois donnera une température de base sans excès de flamme. Voir la page 18 pour les instructions d'allumage.
Gaz**	De 482 à 932 °F (250-500 °C)	Pour cuisiner avec une vitesse inégalée et atteindre des températures super élevées, très rapidement, utilisez le brûleur à gaz Ooni afin de créer la température idéale pour la cuisson de pizza et bien plus. Voir page 20 pour obtenir des instructions d'allumage.

* Veuillez noter que les chiffres ci-dessus sont des estimations et seront affectés par la température ambiante et la météo.

** Brûleur à gaz disponible à Ooni.com. Disponible uniquement dans certaines régions.

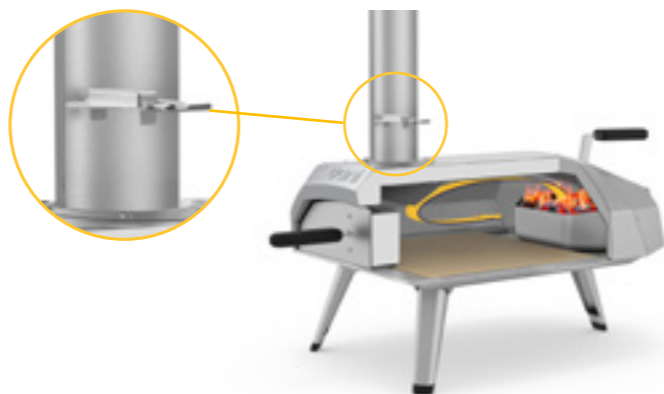
Évent de cheminée

La façon la plus simple de réguler la température du Ooni Karu est par la gestion du combustible. L'évent de cheminée intégré permet aussi d'apporter des ajustements au niveau du débit d'air et de la distribution de chaleur dans le four.



Évent de cheminée ouvert - augmente le tirage de l'air dans le four, créant des flammes plus intenses et une chaleur accrue.

Si votre Ooni Karu n'atteint pas une température de fonctionnement suffisamment élevée avec le bois ou le charbon de bois, vérifiez si votre évent de cheminée est ouvert et que le chapeau de cheminée a été enlevé. Ceci maximisera le débit d'air et des températures maximales dans le four.



Évent de cheminée fermé - réduit le tirage de l'air pour un effet de fumoir plus intense et une température inférieure.



Vos garnitures à pizza cuisent-elles plus vite que la croûte (la base) de votre pizza? Il suffit de fermer l'évent de cheminée pour réduire l'intensité de la flamme, ce qui donne plus de temps à la croûte pour cuire.



Cuisiner avec du bois

Le son du crépitement du bois et l'incroyable odeur d'un feu de bois font de la préparation de mets une expérience vraiment sensorielle, sans oublier le petit goût de feu de bois donné aux aliments. Nous recommandons l'utilisation de bois de feuillus (bois dur), car ce bois crée d'impressionnantes flammes roulantes.

Les types de bois

Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours du bois de feuillus séché dans un séchoir à bois. Le hêtre et le chêne sont nos préférés pour l'Ooni Karu.

N'utilisez pas de bois peint ou traité. Le bois contenant beaucoup de résine, comme le pin ou l'épinette, pourrait donner un goût non désiré à vos aliments.



1. Commencez avec 3 à 6 morceaux de bois sur votre grille et allumez le tout avec des allume-feu naturels. Vous pouvez aussi allumer avec un chalumeau.

Dimension

Nous recommandons des morceaux de bois d'environ 15 cm (6 po).



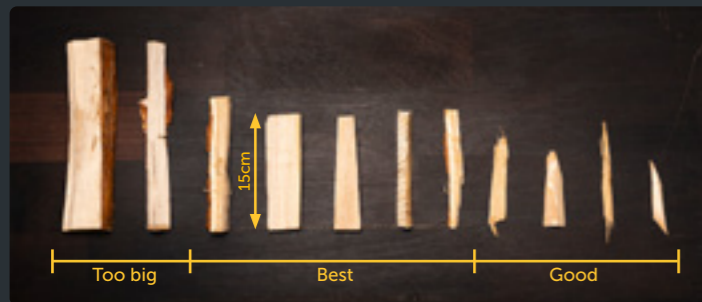
2. Rajoutez du bois lorsque le bois qui s'y trouvait a brûlé et créé des braises, mais avant que les flammes visibles n'aient disparu.



3. Ajoutez du combustible peu à la fois, mais souvent et sans trop remplir. Le bois ne doit pas déborder de la grille.



C'est normal de voir de la fumée lors de la cuisson avec du bois. L'Ooni Karu brûlera proprement et avec un minimum de fumée lorsque vous le faites fonctionner à une température optimale.



Cuisiner avec du charbon de bois en morceaux

Le charbon de bois en morceaux permet d'atteindre un large éventail de températures et est un excellent choix pour la cuisson lente avec l'Ooni Karu. Nous utilisons le charbon de bois pour cuisiner des plats autres que la pizza, car ils ont moins besoin d'être exposés aux flammes.

Utilisez du charbon de bois de bonne qualité et provenant de régions respectueuses de l'environnement comme le Charbon de bois en morceaux Ooni de première qualité (Ooni Premium Lump Wood Charcoal).

Lorsque le charbon de bois en morceaux brûle, il produit peu de cendre ce qui réduit le temps de nettoyage.

N'utilisez pas des briquettes, car elles bloqueront les orifices de la grille, réduisant ainsi le débit d'air.



1. Commencez avec 2 ou 3 morceaux de charbon de bois sur votre grille et allumez le tout avec des allume-feu naturels



2. L'Ooni Karu n'est pas prêt pour la cuisson quand le charbon est noir et produit de la fumée.

Quand votre charbon luit, est blanc avec un centre rouge, il est prêt pour la cuisson.



3. Ajoutez du combustible peu à la fois, mais souvent pour conserver une bonne température de base. Laissez toujours de l'espace pour que l'air puisse circuler à travers la grille.



Un mélange de bois et de charbon de bois est une bonne façon de cuisiner avec l'Ooni Karu. You pouvez obtenir une température de base stable avec le charbon de bois alors que l'ajout de bois produira une poussée de chaleur et donnera aux aliments ce goût de feu de bois.

Cuisiner avec du gaz

Le facteur le plus important pour concocter de merveilleuses pizzas est une chaleur intense. Notre brûleur à gaz procure cette chaleur et vous permet de regarder pendant que votre pizza cuit, car la cuisson au gaz doit toujours être faite sans porte fermée.

Type de gaz

- Le brûleur à gaz Ooni a été conçu pour fonctionner au propane.
- Veillez vous référer au manuel du brûleur à gaz Ooni pour obtenir plus d'informations sur le type de raccordement au gaz. Les types de raccordement varient d'un pays à l'autre.

! La porte doit être retirée lors d'une cuisson au gaz.

Instructions d'installation

- Retirez le capuchon d'évent arrière, retirez le brûleur et ajoutez le brûleur à gaz*.
- Assurez-vous que brûleur à gaz est orienté de manière à ce que le logo soit orienté vers le haut.
- Retirez la cheminée, installer le chapeau de cheminée à sa place.

Ne laissez jamais l'Ooni Karu sans surveillance lorsque vous cuisinez avec du gaz.

Débranchez toujours la bouteille de gaz lorsque vous n'utilisez pas le four.

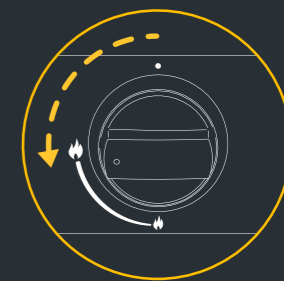
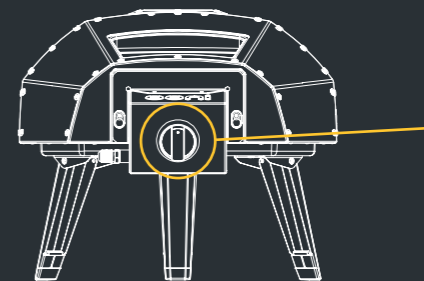
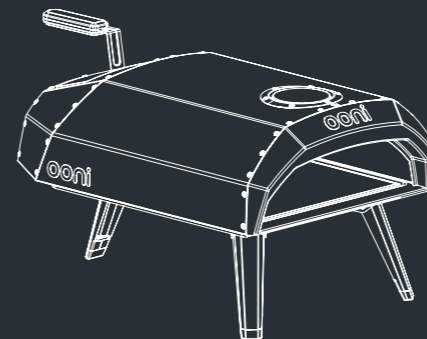
Votre brûleur à gaz fonctionnera mieux si vous le rangez à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé.

Lighting

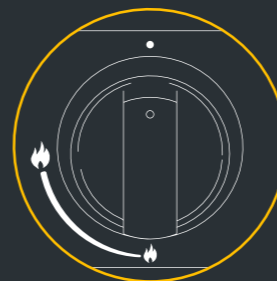
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic et que le brûleur s'enflamme. Continuez à appuyer et à tenir le bouton pendant 5 secondes avant de relâcher.
- Ajuster l'intensité de la flamme de votre brûleur à gaz à l'aide du bouton de commande.

Si le gaz ne s'enflamme pas, veuillez consulter votre manuel du brûleur à gaz Ooni.

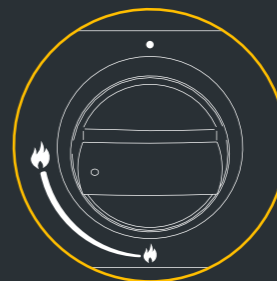
! Si vous remarquez qu'il n'y a plus de flammes, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes avant de rallumer.



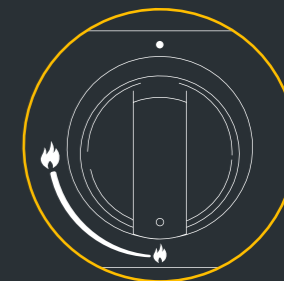
Appuyez, tournez lentement et maintenez pendant 5 secondes pour allumer.



OFF



HIGH



LOW

**Brûleur à gaz disponible à [Ooni.com](https://www.ooni.com). Disponible uniquement dans certaines régions.

Gestion de la flamme

Que cherchez-vous lorsque vous cuisinez avec le feu?

La pizza de style napolitaine a besoin d'une vraie flamme pour cuire une pizza en 60 secondes.



Voici le type de feu recherché pour la pizza de style napolitaine; c'est le résultat d'une bonne gestion du combustible. Vous voyez cela lorsque le combustible a eu le temps de brûler correctement et s'il y a assez de place pour que l'air circule à travers la grille.



L'Ooni Karu n'est pas prêt à cuire une pizza en 60 secondes lorsque le plateau à combustible a cette allure. Si vous faites face à ce scénario, faites grossir votre flamme lentement en utilisant du bois d'allumage de plus petite dimension afin d'améliorer le débit d'air à travers la grille. Donnez toujours au nouveau carburant suffisamment de temps pour brûler adéquatement avant de commencer à cuisiner.

Si vous cuisinez avec du charbon de bois, les flammes seront plus petites. Ajoutez un petit morceau de bois d'allumage 2 à 3 minutes avant de cuire votre pizza et ainsi obtenir des flammes comme à l'image 1.

Meilleurs conseils pour faire une excellente pizza

1. Utilisez de la farine boulangère de qualité 00 et des ingrédients frais. La farine 00 est un style de farine italienne finement moulue et c'est la référence absolue pour la pâte à pizza. Laissez la pâte gonfler plus longtemps pour obtenir une saveur encore plus complexe.
2. Lorsque votre pâte est à température ambiante, étirez-la pour former une belle base mince et laissez un espace d'un demi-pouce de large (1 centimètre de large) pour former une croûte qui gonflera sous la chaleur intense de la flamme.
3. Utilisez votre thermomètre infrarouge Ooni pour mesurer la température du fond en pierre. Pour la pizza napolitaine, visez au moins 752 °F (400 °C) au centre de votre plaque de cuisson en pierre avant de lancer une pizza dans le four.
4. Faites pivoter votre pizza toutes les 20 à 30 secondes pour obtenir une cuisson uniforme sur vos croûtes et garnitures.
5. Donnez au Ooni Fyra le temps de se recharger entre chaque pizza. Cela vous donne le temps de déguster vos mets et de préparer votre prochaine base (croûte).
6. Consultez les recettes et les guides disponibles sur notre site internet et abonnez-vous à notre chaîne YouTube pour obtenir de l'inspiration et des conseils.



Meilleurs conseils pour lancer la pizza

Nous avons tous connu un jour ou l'autre le problème de la pâte à pizza qui colle sur la pelle à pizza. Les conseils ci-dessous sont un moyen sûr de s'assurer que vous ne vivrez plus jamais le déchirement intérieur d'avoir perdu une pizza :

Utilisez de la farine 00 de bonne qualité et notre recette de pâte à pizza classique à la page 22. Vous obtiendrez une pâte à pizza à la texture parfaite.

Assurez-vous que votre pelle, votre pâte et vos ingrédients soient à température ambiante. La pâte froide se replie sur elle-même et colle; la pâte tiède s'étirera trop et se déchirera. Si vous étirez votre pizza sur une pelle tiède, la pâte commencera à transpirer, ce qui la fera coller.

Farinez vos mains et la surface sur laquelle vous travaillez avant de commencer à étirer la pâte.

Vérifiez s'il y a des trous dans la base de la pizza (le fond) avant d'ajouter des garnitures – si la sauce trouve son chemin entre la pâte et la pelle, votre pâte collera.

Avant d'ajouter des garnitures, arrêtez et secouez la pelle pour vérifier si votre pâte se déplace et glisse librement. Si ce n'est pas le cas, soulevez-la et ajoutez plus de farine sur la pelle. Vous devez le faire avant d'ajouter les garnitures!

N'ajoutez pas de garnitures trop lourdes. Les ingrédients lourds ajoutent du poids sur votre pâte et elle glissera moins facilement sur la pelle.

Travaillez rapidement. Nul besoin de se précipiter, mais rappelez-vous que la pâte qui repose sur la pelle trop longtemps sera plus susceptible de coller. Préparez votre pizza lorsque vous et votre Ooni Fyra êtes prêts à cuisiner.

Si votre pizza colle, vous pouvez utiliser ce que nous appelons la «**technique de l'aérogليس**». Soulevez le bord de votre pâte d'un côté et envoyez de l'air doucement sous la pâte. Cela créera des trous d'air et répandra la farine dans les zones qui collent.



Pâte à pizza classique

Farine, sel, eau et levure... qu'ont en commun ces ingrédients simples? Ils se réunissent pour créer la base parfaite pour toute bonne pizza!

Cette recette est un extrait de notre livre de cuisine, *Ooni : Cooking with Fire*, et est la recette de pâte à pizza préférée de tous, ici au quartier général d'Ooni.

Cette recette donnera 5 bases (croûtes) de pizza de 12 pouces (30 cm), équivalent à 5 boules de pâte de 8,8 oz (250 g), ou 3 bases (croûtes) de pizza de 16 pouces (40 cm), équivalent à 3 boules de pâte de 11,6 oz (330 g).

Ingrédients	Poids	Qté / Vol.
Farine de type 00 (ou très blanche)	607g	21.4oz
Eau	364g	12.8oz
Sel	18g	4 tasses
Levure fraîche*	20g	0.7oz

*si non disponible, utiliser 0.3 oz / 9,2 g de levure sèche active ou 0.24 oz / 7 g de levure sèche instantanée

Préparation

Placez les deux tiers de l'eau dans un grand bol. Dans une casserole ou au four à micro-ondes, porter l'autre tiers de l'eau à ébullition, puis l'ajouter à l'eau froide dans le bol. Cela crée la température idéale pour activer la levure. Ajoutez le sel et la levure dans l'eau tiède et mélangez avec un fouet.

Si vous mélangez à la main :

placez la farine dans un grand bol et y ajouter le mélange de levure. Remuez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'une pâte commence à se former. Continuez à mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Tournez-la sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la avec les deux mains pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit ferme et extensible. Remettez la pâte dans le bol. Couvrir avec une pellicule moulante (pellicule plastique) et la laisser gonfler (monter) dans un endroit tempéré pendant 1 à 2 heures.

Si vous utilisez un mélangeur :

installez le crochet à pâte sur le mélangeur et placez la farine dans le bol du mélangeur. Allumez la machine à basse vitesse et ajoutez graduellement le mélange de levure à la farine. Une fois ces ingrédients mélangés, laissez la pâte continuer à se mélanger à la même vitesse pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme et extensible. Couvrir avec une pellicule moulante (pellicule plastique) et un linge et la laisser gonfler (monter) dans un endroit tempéré pendant 1 à 2 heures.

Lorsque la pâte a à peu près doublé de taille, divisez-la en 3 ou 5 morceaux égaux, selon la taille de pizzas désirée (soit 12 pouces ou 16 pouces de large). Placez chaque morceau de pâte dans son propre bol ou plateau, couvrir d'une pellicule plastique et laisser gonfler encore 20 minutes, ou jusqu'à ce que sa taille ait doublé.



Sauce à pizza classique

La simplicité à son meilleur, notre sauce à pizza classique et super facile à préparer est le complément idéal pour recevoir vos garnitures préférées sur votre pizza.

Faite à l'aide d'une table de cuisson (réchaud) plutôt que dans votre Ooni, cette recette provient de notre livre de cuisine, *Ooni : Cooking with Fire*. Choisir des tomates de bonne qualité fera une différence au niveau de la saveur de votre sauce. Nous aimons bien les tomates en conserve San Marzano, qui sont le choix traditionnel pour les pizzas napolitaines.

Ingrédients	Poids	Qté / Vol.
Tomates en conserve	800g	4 tasses
Huile d'olive	30g	2 c. à table
Salt	4g	1 c. à thé
2 gousses d'ail écrasées ou hachées finement		
Poignée de feuilles de basilic haché grossièrement		
Pincée de poivre noir fraîchement moulu		

Préparation

Versez l'huile dans une casserole à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, ajoutez l'ail et faire frire jusqu'à ce qu'il soit ramolli, mais pas bruni.

Ajoutez tous les ingrédients restants, puis laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la saveur se soit intensifiée et que la sauce ait légèrement épaissie.

Cette sauce peut être utilisée immédiatement ou placée dans un contenant hermétique et conservée au réfrigérateur jusqu'à une semaine, prête à être utilisée au besoin.



Pizza Margherita

La pizza Margherita classique est une recette simple et délicieuse; le point de départ idéal si vous êtes nouveau dans le monde de la cuisson au bois!

Tous les chefs créateurs de pizza Ooni devraient être en mesure de maîtriser cette recette avec un peu de pratique. Et si vous n'y êtes pas encore arrivé, nous sommes là pour vous aider en cours de route.

Ingrédients	Poids	Qté / Vol.
Pâte classique Ooni	160g	5,6 oz
Sauce Ooni classique	5 c. à table	90ml
Mozzarella fraîche	100g	4oz
Poignée de feuilles de basilic		

Méthode

Allumez l'Ooni, puis préparez la pizza pendant que le four se réchauffe.

Saupoudrer la pelle à pizza Ooni d'une petite quantité de farine. Étirer la boule de pâte à pizza pour former un cercle de 12 pouces et l'étendre sur la pelle à pizza. À l'aide d'une grande cuillère ou d'une louche, étendre la sauce uniformément sur la base de pâte à pizza.

Ensuite, ajoutez le fromage et glissez la pizza dans le four à pizza Ooni à l'aide de la pelle en veillant à faire pivoter la pizza régulièrement.

Une fois cuite, retirez la pizza du four. Ajoutez une poignée de basilic frais pour garnir.



Poulet au romarin avec oignons rôtis

Humide et tendre à l'intérieur, délicieusement croustillant à l'extérieur. Rien ne peut se comparer à la magie de la fonte lorsqu'il s'agit de cuire du poulet. Notre série de plats en fonte (Cast Iron Series), conduit bien la chaleur, préserve la saveur tout en saisissant les coupes de viande à merveille.

Préparé avec notre poêle, le poulet infusé au romarin et servi avec des oignons rôtis est super facile à préparer et à cuire.

Ingrédients

5 cuisses de poulet avec la peau

1 gros oignon rouge coupé en quartiers

2 gros brins de romarin

3 c. à table (50 ml) d'huile d'olive

3,5 oz (100 g) de beurre

1 c. à table (15 g) de sel

½ piment chili tranché finement pour décorer

Préparation

Séchez le poulet avec des serviettes en papier et assaisonnez de sel.

Préchauffez votre Ooni Karu à feu moyen vif. Si vous utilisez un four conventionnel, préchauffez-le à 360 °F (180 °C). Vous pouvez vérifier la température à l'intérieur de votre Ooni rapidement et facilement à l'aide du thermomètre infrarouge Ooni.

Mettez l'huile d'olive dans votre poêle et placez la poêle dans votre four. Noter que la poignée de notre poêle deviendra très chaude et doit être manipulée avec précaution. N'oubliez pas d'utiliser les gants Ooni ou un linge à vaisselle sèche et de déposer la poêle sur une surface résistante à la chaleur.

Retirez la poêle chaude du four. Placez le poulet dans la poêle chaude côté peau vers le bas et laissez le poulet grésiller pendant 3 minutes sans le déplacer dans la poêle ou jusqu'à ce que la peau commence à brunir.

Lorsqu'il est doré, retournez le poulet. Ajoutez le beurre dans la poêle et utilisez une cuillère pour arroser le poulet de beurre fondu. Ajouter les brins de romarin et l'oignon.

Remettez votre poêle au four et continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet soit clair.



Instructions d'entretien

Où devrais-je ranger mon Ooni Karu?

L'Ooni Karu est conçu pour durer et vous pouvez le laisser à l'extérieur 12 mois par année. Vous pouvez le protéger des intempéries en utilisant la housse de transport Ooni Karu.

Nous vous recommandons de ranger votre Ooni Karu à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé pour de longues périodes afin de le protéger des conditions météorologiques difficiles.

Comment nettoyer mon Ooni Karu?

Faire fonctionner le four à une température maximale fera le plus gros du travail pour vous, puisque les restants de farine et de nourriture seront brûlés. Laissez toujours l'Ooni Karu refroidir complètement avant de le nettoyer et n'exposez jamais les parties chaudes à de l'humidité. Vous pouvez au besoin essuyer l'intérieur avec une serviette de papier sèche.

Lorsque refroidi, l'intérieur du Ooni Karu peut être essuyé avec un linge humide et doit être complètement sec avant d'utiliser un nettoyant pour acier inoxydable pour enlever les marques et les traces de doigts.

Comment nettoyer la plaque de cuisson en pierre?

Votre plaque de cuisson en pierre peut être nettoyée en faisant fonctionner votre Ooni Karu à une température maximale. Si vous désirez enlever des résidus récalcitrants sur la pierre, utilisez notre brosse à four à pizza Ooni.

Seuls les mets secs à base de pain et la pizza peuvent être cuits directement sur la plaque de cuisson en pierre. Si vous désirez cuire de la viande, des légumes ou d'autres mets, utilisez la série de plats en fonte Ooni.

La plaque de cuisson en pierre ne peut pas aller au lave-vaisselle.

Comment puis-je éteindre mon Ooni Karu?

Laissez l'Ooni Karu brûler le restant du combustible solide et laissez-le refroidir naturellement. Ceci prend environ 60 minutes dépendamment de la température ambiante.

⚠ Ne versez pas d'eau sur l'Ooni Karu pour l'éteindre ou le refroidir, car cela peut causer des dommages et des blessures corporelles.

💡 Lorsqu'elle est complètement refroidie, vous pouvez retourner la plaque de cuisson en pierre pour la prochaine fois où vous utiliserez votre Ooni Karu. Les températures élevées à l'intérieur du Ooni Karu nettoieront naturellement le dessous.



Dépannage

L'Ooni Karu a été soigneusement conçu pour fournir des expériences culinaires exceptionnelles et nous savons que vous allez adorer l'utiliser pour cuisiner. Notre équipe a des milliers d'heures d'expérience de cuisine sur le feu et de dégustation de délicieuses pizzas. Vous pouvez nous joindre à support.ooni.com ou consulter nos guides vidéo et notre FAQ en ligne. Nous serons heureux de vous aider.

produisent de la fumée pendant la période d'allumage initiale. Une fois que l'Ooni Karu a atteint la bonne température, il brûle proprement avec un minimum de fumée. Une fumée continue est un signe de combustion incomplète et peut être causée par un débit d'air réduit ou l'utilisation d'un combustible inapproprié.

N'oubliez pas de suivre les étapes d'allumage aux pages 16 à 20 et de le remplir peu à la fois, mais souvent. Une grille trop pleine peut étouffer la flamme et causer de la fumée.

Conservez toujours votre combustible dans un endroit chaud et sec et utilisez-le dans un délai de 6 mois. Du vieux bois ou du vieux charbon de bois peuvent avoir absorbé de l'humidité et ne brûleront pas proprement ou efficacement.

Vérifiez que votre évent de cheminée est ouvert et que le chapeau de cheminée a été enlevé ce qui permet un débit d'air maximum.

Je vois de la fumée s'échapper du Ooni Karu

C'est parfaitement normal que les combustibles solides

Mon Ooni Karu a changé de couleur

L'Ooni Karu est fabriqué à partir d'acier inoxydable de haute qualité. Vous pouvez remarquer quelques changements de couleur après des cycles de chaleur répétés, mais ceci n'affectera pas son rendement. Ce changement est connu sous le nom de patine. La patine rend votre Ooni Karu unique et nous pensons qu'il a fière allure! Souvenez-vous de ranger votre Ooni Karu à l'intérieur quand vous ne l'utilisez pas.

Je peux voir de la suie à l'intérieur du Ooni Karu

La suie est un phénomène naturel lors de la combustion de combustibles solides. L'excès de suie peut être essuyé à l'aide d'un essuie-tout sec ou à l'aide de la brosse pour four Ooni lorsqu'il a complètement refroidi. Vous pouvez réduire la quantité de suie grâce à une gestion efficace du combustible telle que décrite à la **page 22**.

N'oubliez pas d'ouvrir complètement l'évent de cheminée et d'enlever le chapeau de cheminée pour un débit d'air optimal et une combustion efficace.

Mon Ooni Karu est trop chaud

La gestion du combustible est le moyen le plus simple de réduire la température de votre Ooni Karu. Si sa température dépasse 932 °F (500 °C), arrêtez d'ajouter du combustible et enlevez la trappe à combustible jusqu'à ce que des températures régulières soient atteintes. Vous pouvez également réduire les flammes en fermant l'évent de cheminée (**voir page 14**).

Si votre plaque de cuisson en pierre est trop chaude, essayez d'ajouter

Mon Ooni Karu n'est pas assez chaud

L'Ooni Karu se préchauffera en 10 minutes. Ajouter 5 à 10 minutes à ce temps de préchauffage si votre Ooni Karu ne devient pas assez chaud.

Si vous cuisinez au charbon de bois ou au bois, assurez-vous que votre évent de cheminée est bel et bien ouvert et que le chapeau de cheminée est enlevé pour un débit d'air optimale. Avant chaque cuisson, enlevez toute cendre demeurée sur la grille en la brossant. Utilisez uniquement du combustible de haute qualité, sec et acheté il y a moins de 6 mois.

Gardez votre porte en place tout au long de la cuisson lorsqu'elle est faite au bois ou au charbon de bois. Ceci aide à conserver la chaleur à l'intérieur et permet à la cheminée de faire son travail, soit d'extirper la chaleur de la grille.

Remarque : Si votre Ooni Karu a été exposé à la pluie ou à des froids extrêmes, il peut prendre plus de temps à se préchauffer.

Ma base (croûte) est trop cuite

Nous recommandons l'utilisation de notre thermomètre infrarouge Ooni pour mesurer la température de votre plaque de cuisson en pierre. Visez une température de 752 °F (400 °C) au milieu de la plaque de cuisson pour une pizza de style napolitaine. Les pizzas plus épaisses nécessiteront une température de plaque inférieure. Voici d'autres conseils pour éviter de trop cuire une pizza :

- Réduire le temps de préchauffage
- Réduire la quantité de farine ajoutée à votre base (croûte) de pizza
- Utiliser une base mince faite à l'aide de la pâte à pizza Ooni classique
- Ajouter suffisamment de combustible pour que les flammes se propagent au-dessus de votre pizza tandis que la plaque en pierre cuit la pizza par en dessous.

Ma plaque de cuisson en pierre semble sale

Votre plaque de cuisson en pierre peut changer de couleur durant la cuisson, mais cela n'affectera pas son rendement. Si vous pouvez enlever tout excès de farine ou de nourriture avec la brosse à four à pizza Ooni. Lorsque la plaque de cuisson en pierre a complètement refroidi, vous pouvez la retourner pour la prochaine utilisation. Les températures élevées à l'intérieur du Ooni Karu vont naturellement nettoyer le dessous.

Ma grille de brûleur a changé de forme

Certaines parties du Ooni Karu atteindront régulièrement des températures de 1000 °F (537 °C) et plus. En conséquence, l'apparence de votre grille peut changer, mais cela n'affectera pas son rendement.

C'est possible de commander des pièces de remplacement à ooni.com.



Si votre plaque de cuisson en pierre est trop chaude, déposez un plat en fonte sur celle-ci durant environ 30 secondes pour absorber une partie de la chaleur.



Dépannage pour le brûleur à gaz

Je n'arrive pas à allumer le four/petite flamme

1. Mettez votre brûleur à gaz Ooni à la position OFF.
Débranchez le régulateur de la bouteille de propane.
2. Rebranchez le régulateur et assurez-vous qu'il est bien serré.
3. Ouvrez tranquillement l'alimentation en gaz à partir de la bouteille de propane, jusqu'à environ la moitié ou jusqu'à ce que vous entendiez le gaz. N'ouvrez pas l'alimentation au complet pour le moment.
4. Revenez à votre Ooni. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le très tranquillement jusqu'à ce que vous entendiez le gaz. Attendez 2 à 3 secondes avant de tourner le bouton complètement et d'entendre le *clic* de l'allumage.
5. Gardez le bouton de commande enfoncé pendant 5 secondes de plus.
6. Si ceci ne fonctionne pas, remettez le brûleur à gaz à la position OFF et attendez 5 secondes avant de réessayer. *N'essayez pas de rallumer rapidement avec plusieurs tentatives rapides et successives.*
7. Revenez à la bouteille de propane et ouvrez l'alimentation en gaz au maximum.

Je ne vois pas d'étincelles/le gaz ne s'enflamme pas

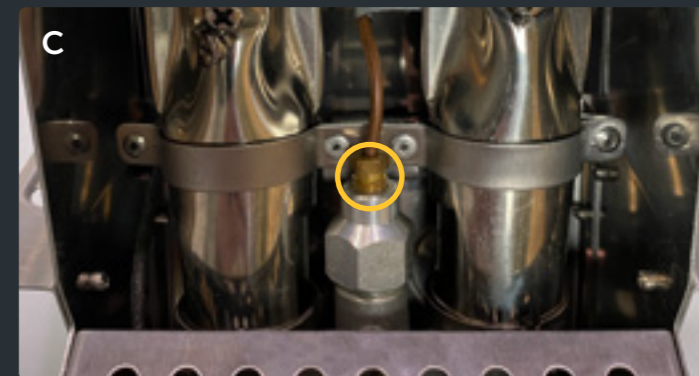
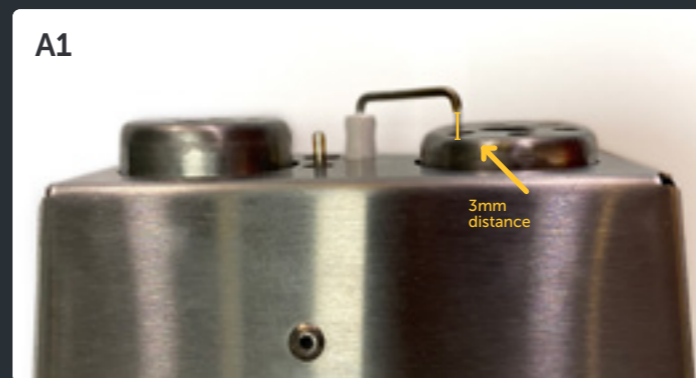
Retirez le brûleur à gaz du Oooni Karu

- A. 1. Nettoyez le piézo (pointe d'allumage) avec une serviette de papier sèche.
2. Assurez-vous que le piézo (pointe d'allumage) est à une distance de 3 mm de la flamme comme sur la photo :

La flamme ne reste pas allumée/le brûleur ne fonctionne que lorsque je garde le bouton de commande enfoncé :

Retirez le brûleur à gaz du Oooni Karu

- B. Nettoyez le thermocouple avec une serviette de papier sèche ou utilisez de l'air comprimé pour enlever la suie ou les débris.
- C. Serrez à la main le boulon du dispositif de surveillance des flammes (FSD) en le tournant dans le sens horaire. À l'aide d'une clé de serrage (wrench), tournez d'un quart de tour afin de serrer le boulon. Suivez ensuite les étapes de la section « **Je n'arrive pas à allumer le four/petite flamme** ».





Restons en contact

Nous aimons entendre et voir ce que vous créez et cuisinez avec votre Ooni Karu, donc restez en contact en marquant vos photos avec les hashtags #ooni et #oonified

Suivez-nous et soyez au courant de tout ce qui se passe avec Ooni via.



Abonnez-vous à notre liste de diffusion à ooni.com pour accéder à de délicieuses recettes, des conseils et des promotions exclusives. Si vous avez des questions, des demandes ou des commentaires, vous pouvez nous joindre à hello@ooni.com.



Everyone deserves
great pizza

ooni

ooni.com

© 2020 Ooni

Ooni est une marque déposée d'Ooni Ltd.

Tous droits réservés.

v1.0