Karu 12
Guide Essentiel

Mise en place, utilisation et entretien du four Ooni Karu 12, conseils pratiques et recettes.



Si votre four Ooni Karu 12 n'est pas arrivé comme prévu, contactez-nous à l'adresse **support.ooni.com**. Nous serons ravis de vous aider !

Les pieds de l'Ooni Karu 12 doivent être complètement dépliés avant l'allumage.

Important

Votre sécurité est primordiale. Lisez attentivement le manuel de sécurité du four Karu 12 conservez-le pour consultation ultérieure.

Le four Ooni Karu 12 conçu pour un usage extérieur uniquement. **Ne l'utilisez pas en cas de vent fort.**

Il peut y avoir des bords tranchants à l'intérieur et à l'extérieur du four. Faites preuve de prudence.

Assurez-vous de surveiller les enfants et les animaux domestiques en permanence quand ils sont à proximité du four Karu 12, et veillez à ce qu'ils restent toujours à une certaine distance de l'appareil.

Restez à proximité du four Karu 12 pendant le préchauffage et la cuisson. Ne laissez pas le four sans surveillance quand il est allumé.

N'utilisez pas d'eau pour nettoyer le four Ooni Karu 12 lorsqu'il est chaud et ne le rangez que lorsqu'il est complètement sec.

Le four Karu 12 sera très chaud. Ne touchez pas la coque extérieure pendant son utilisation.

Le four Karu 12 est conçu pour jusqu'à 500 Si le four dépasse cette température, éteignez la flamme et laissez-le refroidir.

Toute modification apportée à votre four Karu 12 enfreint nos conditions, invalide toute garantie et peut présenter un danger pour vous ou autrui.

Table des matières

Découvrez le four Ooni Karu 12 3

Tirez le meilleur parti du four Ooni Karu 12 4

Caractéristiques du four Ooni Karu 12 6

Contenu de la boîte 8

Outils pour cuisiner 10

Quel combustible devez-vous utiliser ? 12

Grille de cheminée 14

Cuisson au...
Bois 16
Charbon de bois 18

Gestion de la flamme 20

Nos meilleurs conseils pour préparer des pizzas d'exception 22

Enfourner des pizzas dans votre four Karu 12 24

Recettes
Pâte à pizza classique Ooni 26
Sauce à pizza classique Ooni 28
Pizza Margherita 30
Poulet au romarin et aux oignons rôtis 32

Instructions d'entretien 34

En cas de pépin 36

Restons en contact 41



Découvrez le four Ooni Karu 12 !

Tout le monde mérite des pizzas d'exception, et c'est pour cette raison que nous avons présenté le four Ooni Karu 12 sur la plateforme de crowdfunding Kickstarter. Grâce aux personnes du monde entier qui ont financé ce projet, vous pouvez aujourd'hui déguster de délicieux plats cuits à la flamme, dans un fabuleux four à pizza portable. Il peut être alimenté au bois ou au charbon de bois.

Nous avons rédigé ce Guide Essentiel pour vous aider à tirer le meilleur parti du four Ooni Karu 12. Lisez-le, préparez vos ingrédients, puis invitez vos amis et votre famille à se joindre à vous. De la préparation à la dégustation, vos repas en plein air ne seront plus jamais les mêmes.

Le four Ooni Karu 12 peut être alimenté avec du bois véritable et du charbon de bois. De plus, il est conçu pour être transporté facilement, pour produire des flammes puissantes, et pour retenir la chaleur après l'allumage. Si vous préférez la cuisson au gaz, il vous suffit d'y connecter le brûleur à gaz Ooni*. Vous pourrez ainsi profiter de températures tout aussi élevées en l'alimentant au propane. L'Ooni Karu 12 atteint une température maximale de 500°C, et il est prêt à cuire des pizzas époustouflantes en seulement 15 minutes. Servez des pizzas napolitaines authentiques, mais aussi des steaks incroyables ou encore de délicieux plats de légumes rôtis, entre autres.

Comme c'est le cas avec tous les produits Ooni, cuire avec le four Ooni Karu 12 est simple, amusant et unique. Que vous soyez débutant(e) ou professionnel(le), ce Guide Essentiel vous aidera à profiter pleinement de votre four. Pensez à vous reporter à ce guide quand vous aurez besoin de conseils, d'astuces et de délicieuses recettes.

Merci de faire partie de la communauté Ooni et d'utiliser le four Ooni Karu 12 : nous sommes certains que vous allez l'adorer.



Kristian et l'équipe Ooni

disponible sur **ooni.com. Dépend de la région.*

Utilisez au mieux votre four Ooni Karu 12

Avant de vous laisser emporter par votre enthousiasme et de vous mettre à cuisiner, lisez l'intégralité de votre manuel, et les consignes de sécurité. Veillez à les conserver pour vous y reporter ultérieurement.

Le four Ooni Karu 12 est destiné à un usage extérieur uniquement. Ne l'allumez pas en cas de vent fort.

Avant de l'utiliser
Avant votre toute première cuisson avec le four Ooni Karu 12, faites-le fonctionner à température maximale pendant au moins 30 minutes. Puis laissez-le refroidir, et essuyez l'intérieur avec du papier essuie-tout sec. Ce processus permet de brûler toute trace d'huile et toute pellicule issues du processus de fabrication.

Profitez de ce temps pour vous familiariser avec les différents éléments du four Ooni Karu 12. Vous êtes maintenant prêt(e) à inviter des proches pour leur faire goûter la meilleure pizza qu'ils aient jamais mangée.

Utiliser un combustible le premier pas vers de délicieux repas. Quand on utilise du combustible de haute qualité, on obtient des plats exceptionnels. *Reportez-vous à la page 12 pour plus d'informations.*

Si vous cuisinez avec le brûleur à gaz, vérifiez les raccordements de la bouteille de propane, du tuyau et du régulateur. Ils doivent être fixés et contrôlés pour vérifier l'absence de fuites avant chaque cuisson.

Installez le four Ooni Karu 12 sur une table modulaire Ooni. Dotée d'une surface épurée en acier inoxydable et pensée pour vous permettre d'accrocher vos ustensiles de pizzaïolo, elle est idéale pour la préparation des pizzas ! Vous pouvez placer votre four sur une table solide et stable en bois, en acier ou en pierre. *Nous vous déconseillons de le poser sur du plastique ou du verre*.

Si vous voulez passer de l'utilisation de combustibles solides au gaz en cours de cuisson, il est essentiel de d'abord laisser le four Ooni Karu 12 refroidir avant de raccorder le brûleur à gaz.

Cuisson
Le four Ooni Karu 12 est conçu pour chauffer jusqu'à 500 °C. Si votre four dépasse cette température, arrêtez simplement d'ajouter du combustible. Vous pouvez également retirer la trappe pour faire baisser la température.

Si vous interrompez la cuisson pour faire une pause, accordez aussi une pause à votre four Ooni Karu 12 : arrêtez d'ajouter du combustible ou éteignez le brûleur à gaz.

Tout le monde adore voir sa pizza cuire en 60 secondes, y compris les enfants ! Prévoir une soirée pizza est un excellent moyen de les faire participer à la préparation du dîner. N'oubliez pas de garder un œil sur les enfants en permanence et de veiller à ce qu'ils restent à une distance du four Ooni Karu 12 lorsqu'il est chaud.

Avant de déplacer ou de nettoyer votre four après la cuisson, attendez au moins 1 heure après son extinction complète. Laissez le four Karu 12 refroidir et sécher complètement avant de le ranger. *N'utilisez jamais d'eau pour refroidir ou éteindre le four Ooni Karu 12.*

Soyez encore plus entouré(e)
Notre communauté internationale de passionnés, et propriétaires de fours Ooni, ne cesse d'innover et de créer des plats époustouflants. Ils sont visibles sur notre site **community.ooni.com**. Vous pourrez aussi trouver de délicieuses recettes, des guides vidéo et de nombreuses idées sur **fr.ooni.com**.

Si vous avez des questions, ou si vous souhaitez nous envoyer quelques photos de vos plats, contactez-nous via **support.ooni.com**

Nous nous ferons un plaisir de vous lire et serons toujours ravis de vous donner des conseils, des recettes ou de vous aider autrement.

Vous avez hâte de cuisiner ? Passez directement aux pages 16 à 20 pour lire les instructions d'allumage.



Caractéristiques du four Ooni Karu 12

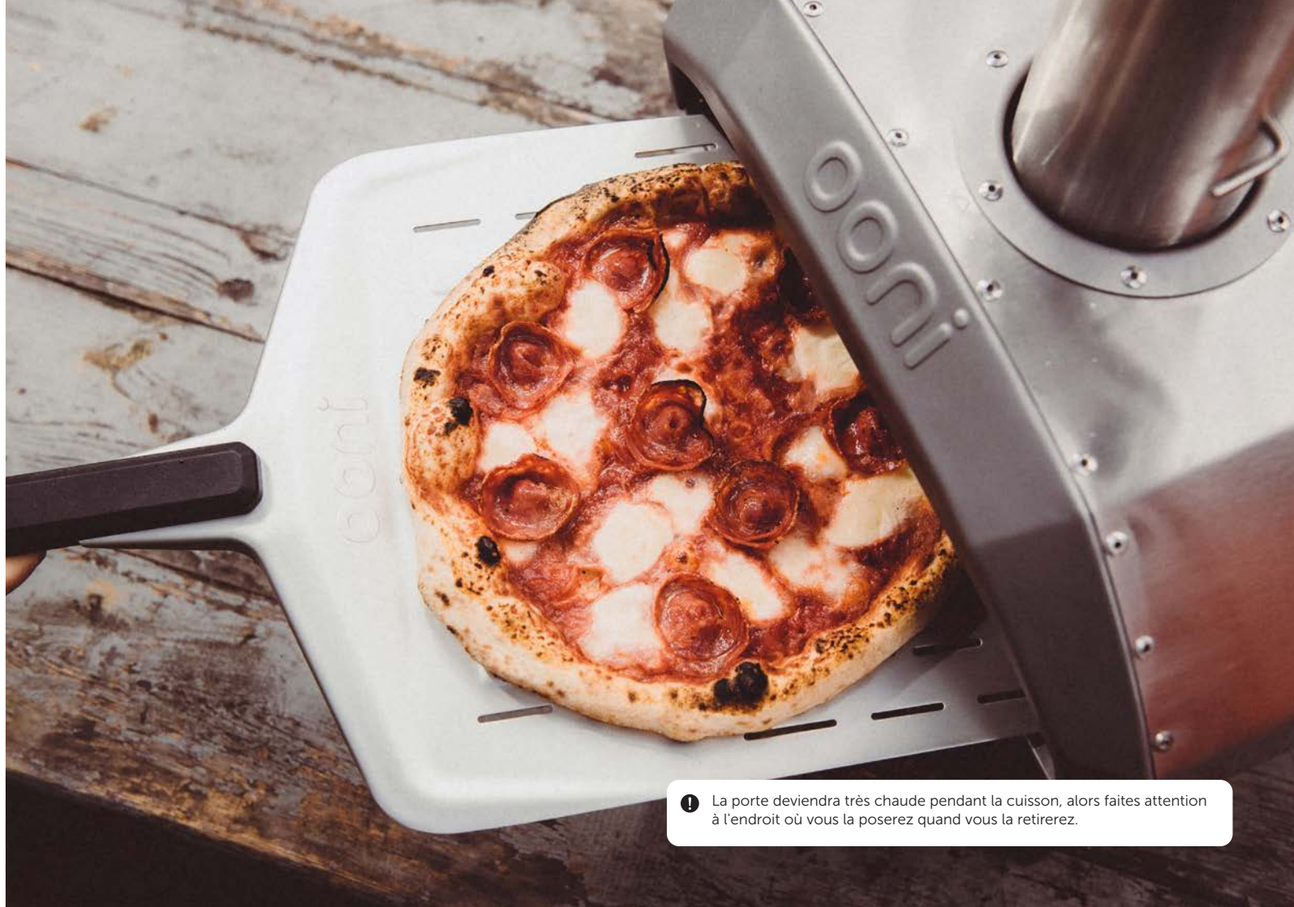


Numéro de série. Enregistrez votre extension de garantie via **ooni.com/warranty***

*dépend de la région

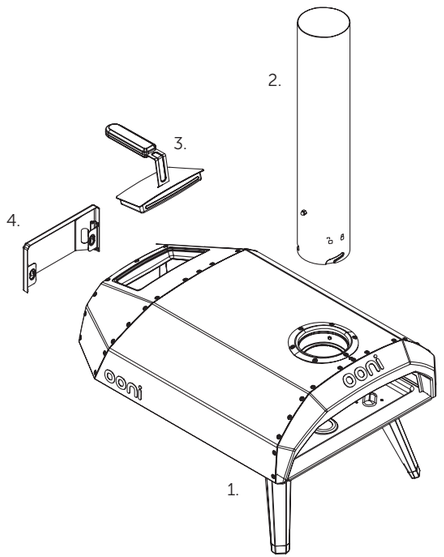
Bois et charbon de bois

Le four Ooni Karu 12 a besoin d'un bon débit d'air pour atteindre des températures optimales. Si vous l'allumez avec des combustibles solides, prévoyez un espace au moins d'1 mètre autour du four. N'oubliez pas de retirer le capuchon de la cheminée et de laisser la porte en place pour que les performances soient optimales.



La porte deviendra très chaude pendant la cuisson, alors faites attention à l'endroit où vous la poserez quand vous la retirerez.

Contenu de la boîte



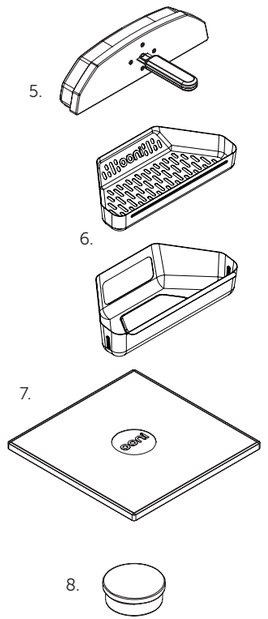
1. **Corps principal**
   Entièrement isolé pour que le four Karu 12 fonctionne efficacement et retienne mieux la chaleur. Les trois pieds du four Ooni Karu 12 assurent stabilité et sécurité, et sont dotés de patins antidérapants pour protéger la surface de votre table.

2. **Cheminée**
   Attire la chaleur dans le corps du four Ooni Karu 12 quand il est alimenté au bois ou au charbon de bois. Le mécanisme de déverrouillage rapide de la cheminée vous permet de l'installer et de la retirer facilement.

   La grille de la cheminée contrôle le débit de tout l'air circulant dans le corps du four et peut être ajustée en portant des gants antichaleur. *Reportez-vous à la page 14 pour avoir plus d'informations.*

3. **Trappe du réservoir à combustible**
   Complètement isolée pour retenir la chaleur. Retirez-la quand vous ajoutez du bois et du charbon de bois au brûleur.

4. **Plaque de protection coupe-air**
   Couvre l'arrière du four Ooni Karu 12 lors de la cuisson au bois ou au charbon de bois pour contrôler les flammes.



5. **Porte**
   Épaisse et entièrement isolée pour retenir la chaleur, avec une poignée qui reste fraîche au toucher.

> La porte deviendra très chaude pendant la cuisson, alors faites attention à l'endroit où vous la poserez quand vous la retirerez.

6. **Brûleur**
   Soigneusement conçu pour permettre au four Ooni Karu 12 d'atteindre des températures optimales quand il est alimenté par du bois ou du charbon de bois. Les trous de la grille servent à deux choses : augmenter le débit d'air au niveau du combustible et évacuer l'excès de cendres à l'écart de la zone de combustion.

7. **Pierre de cuisson**
   Faite sur mesure avec de la cordiérite durable, la pierre de cuisson retient la chaleur et permet une cuisson parfaite des bases de pizzas.

8 . **Capuchon de cheminée**
   Empêche l'eau de pluie de pénétrer dans le four Ooni Karu 12 lorsqu'il n'est pas utilisé.

Outils pour cuisiner



Thermomètre infrarouge Ooni
Obtenez un relevé de température précis et instantané en pointant le laser au milieu de la pierre de cuisson. Le thermomètre infrarouge Ooni est l'outil indispensable pour mesurer la température de la pierre de cuisson avant de se lancer. Cela vous permettra d'obtenir la base de pizza parfaite. Nous visons au moins 400 °C pour cuire les pizzas napolitaines.



Bois dur Ooni Premium
Vos plats seront d'aussi bonne qualité que votre combustible. Notre combustible 100 % bois dur est optimisé pour des températures élevées et une saveur de cuisson au feu de bois neutre.



Allume-feux naturels Ooni Premium
Les allume-feux naturels Ooni Premium sont composés à 100 % de copeaux de bois naturel et sont exempts d'arômes artificiels pour que l'allumage de votre four Ooni Karu 12 soit sain et rapide.



Gamme de pelles à pizza Ooni
Nos pelles à pizza ont été spécialement conçues pour être utilisées avec les fours pizza Ooni. Elles sont profilées pour être faciles à transporter et à stocker. Avoir une pelle en plus vous permet d'accélérer la préparation à la chaîne de vos pizzas. Vous pouvez inviter davantage de proches à créer leur propre pizza personnalisée. Nous fabriquons nos pelles en aluminium ou en bambou. Le four Ooni Karu 12 est compatible avec notre gamme de pelles à pizza de 30 cm ou de plus petite taille.



Gamme de tables modulaires Ooni
Nos tables ont été spécialement conçues pour les fours Ooni. Elles permettent de créer la configuration parfaite, et comme elles résistent aux intempéries, elles peuvent être utilisées toute l'année. Leur structure épurée offre aussi des espaces de rangement pratiques.



Gamme d'ustensiles en fonte Ooni
La température élevée du four Ooni Karu 12 est idéale pour griller la viande, cuire le poisson et rôtir les légumes. Notre gamme d'ustensiles en fonte Ooni est conçue pour résister aux températures élevées des fours Ooni. Elle dispose de poignées amovibles et de planches en bois ajustées pour faciliter vos déplacements et servir vos plats chauds.



Brosse pour four à pizza Ooni
Notre brosse 2 en 1 pour plaque de cuisson en pierre avec son grattoir vous aidera à nettoyer votre pierre de cuisson Ooni efficacement et rapidement. Utilisez-la pour enlever l'excès de farine avec les brins, puis retournez-la pour racler les résidus tombés.



Housse de transport pour Ooni Karu 12
Emballez le four Ooni Karu 12 pour votre prochaine aventure avec la housse transport 100% imperméable. Elle comporte un bord élastique, pour un ajustement parfait, ainsi que des courroies réglables pour déplacer votre four à pizza avec facilité.

Quel combustible devez-vous utiliser ?

Le four Ooni Karu 12 a été conçu pour être utilisé avec des combustibles solides, notamment du bois véritable ou encore du propane à l'aide d'un brûleur à gaz. Quel que soit le combustible que vous choisirez, le four Ooni Karu 12 cuira des plats incroyables.

N'utilisez jamais d'eau pour nettoyer la grille.

Le four Ooni Karu 12 préchauffe très rapidement. Il chauffe plus efficacement lorsqu'il est progressivement rempli de combustibles, car cela assure un bon débit d'air et crée un environnement optimal. Rechargez peu mais souvent pour maintenir des températures constantes. Les combustibles solides placés sur la grille ne doivent jamais déborder. La trappe combustible doit toujours pouvoir être facilement mise en place et fermée.

Avant la cuisson, utilisez une brosse résistante pour nettoyer tout excès de cendres ou résidu de combustible sur la grille afin à travers les aérations.





La cuisson à la flamme est autant un art qu'une science ; le tableau suivant vous donnera une idée des résultats à attendre de chaque combustible :

Combustible	Température	Avantages
Charbon de bois et bois	Jusqu'à 500 °C	L'allumage d'une couche de base de charbon de bois permet de maintenir une température constante et uniforme ; ajouter du bois fera brièvement grimper la température et donnera une saveur de cuisson au feu de bois, ce qui est parfait pour les pizzas. *Reportez-vous à la page 16 pour les instructions d'allumage.*
Bois	Jusqu'à 500 °C	Les puristes de la pizza napolitaine préfèreront utiliser uniquement du bois comme combustible. Le bois est également idéal pour tous les aliments qui se prêtent à la cuisson rapide, comme le steak, le poisson et les légumes. *Reportez-vous à la page 16 pour les instructions d'allumage.*
Charbon de bois	Jusqu'à 500 °C	Faites cuire du pain, de la viande et plus encore avec du charbon de bois. Nous adorons la cuisson au charbon lente et à faible température, car elle vous donne la possibilité de préparer des pizzas plus profondes et à la croûte plus épaisse. Le charbon de bois permet d'atteindre une température de base sans trop de flammes. *Reportez-vous à la page 18 pour les instructions d'allumage.*
Gaz **	De 250 à 500 °C	Pour cuire à une vitesse fulgurante et atteindre des températures très élevées en un temps record, utilisez le brûleur à gaz Ooni. Il conduira le four à la température idéale pour cuire des pizzas et de nombreux autres plats. *Reportez-vous au manuel de votre brûleur à gaz pour les instructions d'allumage.*

* Veuillez noter que les chiffres ci-dessus sont des estimations et dépendent des conditions météorologiques et des températures ambiantes.

** Brûleur à gaz disponible sur **fr.ooni.com**. Dépend de la région.

Grille de cheminée

Le moyen le plus simple de réguler la température du four Ooni Karu 12 est de gérer le combustible. La grille de cheminée intégrée permet aussi d'ajuster le débit d'air et la répartition de la chaleur à travers le four.

Si vous alimentez votre four Ooni Karu 12 avec du bois ou du charbon et qu'il n'est pas assez chaud, vérifiez que votre grille de cheminée est ouverte et que le capuchon est retiré. Cela assurera un débit d'air maximal et des températures extrêmes à travers le four.



Grille de cheminée ouverte : augmente la circulation de l'air à travers le four, créant des flammes plus puissantes et une chaleur accrue.



Grille de cheminée fermée : réduit le flux de l'air pour un effet plus fumé et une chaleur moins ardente.

La garniture de vos pizzas cuit plus vite que la base ? Fermez simplement la grille de la cheminée pour réduire les flammes, et donner à la base de la pizza davantage de temps pour cuire.

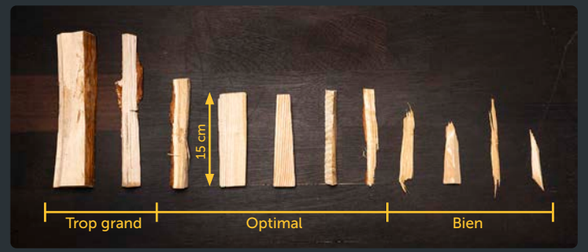


Cuisson au bois

Avec le son du bois qui crépite et l'incroyable odeur de feu de bois, cette cuisson régalera tous vos sens, en plus de donner une légère saveur boisée aux aliments. Nous vous recommandons d'utiliser du combustible 100 % bois dur pour la cuisson, car il crée de puissantes flammes ondulantes.

Types de bois
Utilisez toujours du bois dur séché au four pour obtenir les meilleurs résultats possibles. Nous apprécions particulièrement le hêtre et le chêne pour alimenter le four Ooni Karu 12.

N'utilisez pas de bois traité ou peint. Le bois à forte teneur en résine, comme le pin ou l'épicéa, risque de donner des saveurs indésirables à vos plats.





1. Commencez par placer 3 à 6 morceaux de bois sur votre grille et mettez-y le feu avec des allume-feux naturels. Vous pouvez également utiliser un chalumeau.

Taille
Nous recommandons d'utiliser des morceaux de bois d'environ 15 cm.



2. Remettez du combustible lorsque le bois s'est transformé en braises dans sa quasi-intégralité, mais avant que toutes les flammes visibles n'aient disparu.



3. Ajoutez du combustible petit à petit et fréquemment et ne remplissez pas trop le réservoir : le bois ne doit jamais déborder du bac à combustible.

Il est normal de voir de la fumée lors de la cuisson avec du bois. Le four Ooni Karu 12 brûle proprement et avec un minimum de fumée lorsqu'il fonctionne à des températures optimales.

Cuisson au charbon de bois

Le charbon de bois permet d'atteindre une large gamme de températures. Et c'est le choix le plus simple pour cuire lentement à basse température dans le four Ooni Karu 12. Nous utilisons du charbon de bois pour d'autres plats que des pizzas, qui ont besoin de la même exposition à la flamme.

Utilisez du charbon de bois de bonne qualité d'origine durable comme du charbon de bois Ooni Premium.

Le charbon de bois brûlera jusqu'à devenir un petit tas de cendres, réduisant votre temps de nettoyage.

N'utilisez pas de briquettes car elles bloqueraient les trous de la grille, ce qui réduirait le débit d'air.

Il peut être intéressant d'associer du bois et du charbon de bois pour alimenter le four Ooni Karu 12. Vous pouvez atteindre une température de base constante avec du charbon de bois, puis ajouter du bois pour provoquer une hausse soudaine de la chaleur et donner une saveur de cuisson au feu de bois à vos aliments.



1. Commencez par placer 2 à 3 morceaux de charbon de bois sur votre grille et mettez-y le feu avec des allume-feux naturels.



2. Le four Ooni Karu 12 n'est pas prêt à cuire lorsque le charbon de bois est noir et produit de la fumée.

Lorsque votre charbon de bois est blanc incandescent avec un centre rouge, le four est prêt pour la cuisson.



3. Rechargez peu et souvent pour maintenir une bonne température de base. Laissez toujours de l'espace pour que de l'air puisse passer par la grille.

Gestion de la flamme

Que recherchez-vous lorsque vous cuisinez au feu de bois ? Il est nécessaire d'avoir une véritable flamme pour la pizza napolitaine, de sorte qu'elle cuise en 60 secondes.

1



C'est le type de feu à viser pour la pizza napolitaine. Il peut être obtenu en gérant le combustible d'une certaine manière. Le combustible doit avoir le temps de brûler correctement, et il doit y avoir suffisamment d'espace pour que de l'air passe par la grille.

2



Le four Ooni Karu 12 n'est pas prêt à cuire une pizza en 60 secondes lorsque le bac à combustible ressemble à cela. Si vous êtes dans cette situation, faites progressivement grandir une flamme à l'aide de petit bois, pour permettre une bonne circulation de l'air à travers la grille. Laissez toujours au nouveau combustible le temps de brûler correctement avant de commencer la cuisson.

Si vous cuisinez avec du charbon de bois, les flammes seront plus petites. Ajoutez un peu de petit bois 2 ou 3 minutes avant de cuire vos pizzas pour obtenir des flammes similaires à celles de l'image 1.

Nos meilleurs conseils pour préparer des pizzas d'exception

1. Utilisez de la farine de haute qualité « 00 » et des ingrédients frais. La farine 00 est une farine italienne finement moulue, et il s'agit de la farine de référence pour préparer la pâte à pizza.
2. Laissez un bord d'un centimètre de large : il gonflera au contact de la chaleur des flammes et se transformera en croûte.
3. À l'aide de votre thermomètre infrarouge Ooni, visez une température minimale de 400 °C au centre de votre pierre de cuisson avant d'enfourner une pizza.
4. Faites pivoter votre pizza toutes les 20 à 30 secondes pour que les croûtes et la garniture soient cuites uniformément.
5. Ajoutez du combustible en petite quantité régulièrement et laissez brûler le nouveau combustible quelques minutes avant d'ajouter de la nourriture.
6. Jetez un œil aux recettes et aux guides proposés sur notre site web, et abonnez-vous à notre chaîne YouTube pour vous inspirer et découvrir d'excellents conseils.













Nos meilleurs conseils pour enfourner

Assurez-vous que votre pelle, la pâte et les ingrédients sont à température ambiante. Si la pâte est froide, elle aura tendance à reprendre sa forme initiale et sera collante ; et si elle est chaude, elle s'étirera trop facilement et pourra se déchirer. Si vous étalez votre pizza sur une pelle chaude, elle commencera à « suer », ce qui la rendra collante.

Farinez vos mains ainsi que la surface sur laquelle vous travaillez avant de commencer à étaler la pâte.

Vérifiez l'absence de trous dans la base de la pizza avant d'ajouter la garniture. Si de la sauce se retrouve entre la pâte et la pelle, elle aura un effet adhésif et rendra votre pâte collante.

Avant d'ajouter la garniture, prenez un instant pour secouer la pelle, afin de voir si votre pâte bouge librement. Si elle reste Répétez l'opération jusqu'à ce que la pâte ne colle plus, avant d'ajouter la garniture.

Optez pour une garniture légère. Les ingrédients lourds appesantiront votre pâte, qui sera alors plus difficile à retirer de la pelle.

Travaillez rapidement : ne vous pressez pas, mais gardez à l'esprit que plus la pâte reste longtemps sur la pelle, plus elle risque de coller. Préparez votre pizza quand vous êtes tous les deux (vous et votre four Ooni Karu 12) prêts pour la cuisson.

Si votre pizza colle, vous pouvez utiliser ce que nous appelons la « ***technique de l'aéroglisseur*** » *(voir ci-dessous).* Soulevez le bord de votre pâte d'un côté et soufflez doucement sous la base. Cela créera des poches d'air et diffusera la farine aux zones qui collent.





Pâte à pizza classique

Farine, sel, eau et levure: qu'ont en commun ces simples ingrédients ? Ils se mélangent pour créer la base idéale de toute bonne pizza !

Cette recette est extraite de notre nouveau livre de cuisine, ***Ooni: Cooking with Fire***. Pour nous tous, au siège d'Ooni, c'est la recette de pâte à pizza incontournable.

Ingrédient	Poids	Qté / Vol.
Farine de type « 00 » (ou farine blanche forte)	607 g	
Eau	364 g	364 ml
Sel	18 g	4 cuillères à café
Levure fraîche*	20 g	

**si vous n'en avez pas, utilisez 9,2 g de levure sèche active ou 7 g de levure sèche instantanée*

Instructions

Versez deux tiers de l'eau dans un saladier. Dans une casserole ou au micro-ondes, portez l'autre tiers d'eau à ébullition, puis ajoutez-la à l'eau froide dans le saladier. Cela crée la température idéale pour température pour activer la levure. Incorporez le sel et la levure à l'eau tiède.

Si vous mélangez à la main :
Placez la farine dans un saladier et versez-y le mélange à base de levure. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'une pâte commence à se former. Continuez de mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Déposez-la sur une surface légèrement farinée et pétrissez avec les deux mains pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit ferme et élastique. Remettez la pâte dans le saladier. Couvrez avec du film plastique et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures.

Si vous mélangez avec un mixeur :
Équipez le mixeur du crochet pétrisseur et mettez la farine dans le récipient du mixeur. Mixez à faible vitesse et ajoutez progressivement le mélange à base de levure à la farine. Une fois que tout est bien incorporé, laissez le mixeur tourner à la même vitesse pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme et élastique. Couvrez la pâte avec du film plastique et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures.

Lorsque la pâte a doublé de volume (à peu près), divisez-la en 3 ou 5 parties égales, en fonction de la taille souhaitée pour vos pizzas (30 ou 40 cm de diamètre). Placez chaque morceau de pâte dans un saladier ou un bac distinct, couvrez avec du film plastique et laissez lever encore 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.



Sauce à pizza classique

La simplicité à son paroxysme. Notre sauce à pizza classique ultra-simple et simplement délicieuse est le condiment idéal pour y ajouter les garnitures de pizza de votre choix.

Préparée sur une plaque de cuisson (ou cuisinière) plutôt que dans votre four Ooni, cette recette est extraite de notre livre de cuisine, ***Ooni: Cooking with Fire.*** Choisir des tomates de bonne qualité changera la saveur de votre sauce. Nous avons une préférence pour les tomates San Marzano en conserve, qui sont le choix traditionnel pour les pizzas napolitaines.

Ingrédient	Poids	Qté / Vol.
Tomates en conserve	800 g	4 tasses
Huile d'olive	30 g	2 cuillères à soupe
Sucre	10 g	2 cuillères à café
Sel	4 g	1 cuillère à café
2 gousses d'ail, écrasées ou finement hachées		
Poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées		
Pincée de poivre noir fraîchement moulu		

Instructions

Versez l'huile dans une poêle à feu moyen. Une fois chaude, ajoutez l'ail et faites frire jusqu'à ce qu'il soit ramolli mais pas doré.

Ajoutez tous les ingrédients restants, puis faites mijoter à feu doux pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que les saveurs se soient accentuées et que la sauce ait légèrement épaissi.

Cette sauce peut être utilisée immédiatement ou placée dans un récipient hermétique et conservée au réfrigérateur pendant une semaine, prête à être utilisée dès que vous en avez besoin.



Pizza Margherita

La pizza Margherita classique est une recette simple mais délicieuse, c'est le point de départ idéal si vous êtes nouveau (ou nouvelle) dans le monde de la cuisson au feu de bois !

Tous les pizzaiolos Ooni devraient pouvoir maîtriser ce plat avec ce plat en seulement quelques essais. Et si ce n'est pas encore votre cas, nous sommes là pour vous aider.

Ingrédient

Pâte classique Ooni

Sauce classique Ooni

Mozzarella fraîche

Feuilles de basilic

Instructions

Allumez votre four Ooni, puis attelez-vous à la préparation de votre pizza pendant qu'il chauffe.

À l'aide d'une petite quantité de farine, saupoudrez votre pelle à pizza Ooni. Étirez la boule de pâte à pizza jusqu'à 30 cm de diamètre, et posez-la sur votre pelle à pizza. À l'aide d'une grande cuillère ou d'une louche, étalez la sauce uniformément sur la base de pâte à pizza.

Ajoutez ensuite le fromage.

Faites glisser la pizza dans le four, en veillant à la faire tourner régulièrement.

Une fois cuite, sortez la pizza du four. Ajoutez une petite poignée de basilic frais.



Poulet au romarin et aux oignons rôtis

Moelleux et tendre à l'intérieur, délicieusement croustillant à l'extérieur. Rien ne peut rivaliser avec la magie de la fonte lorsqu'il s'agit de faire cuire du poulet : en conduisant des chaleurs élevées, notre gamme d'ustensiles en fonte préserve toutes les saveurs tout en grillant parfaitement les morceaux de viande.

Cuit dans la poêle, notre poulet au romarin, aux herbes et aux oignons rôtis est extrêmement simple à préparer et à cuire.

Ingrédients

5 cuisses de poulet, avec la peau

1 grand oignon rouge, coupé en quartiers

2 brins de romarin de bonne taille

3 cuillères à soupe (50 ml) d'huile d'olive

100 g de beurre

1 cuillère à soupe (15 g) de sel

½ piment rouge - coupé en tranches fines, pour garnir

Instructions

Séchez le poulet avec du papier absorbant et salez.

Préchauffez votre four Ooni Karu 12 à feu moyen-vif.
Si vous utilisez un four traditionnel, préchauffez-le à 180 °C.
Vous pouvez vérifier la température à l'intérieur de votre four Ooni rapidement et facilement à l'aide du thermomètre infrarouge Ooni.

Versez l'huile d'olive dans votre poêle et placez-la dans votre four. Notez que la poignée de la poêle deviendra très chaude. Vous devrez donc faire preuve de vigilance pour la manipuler. Pensez à utiliser des gants Ooni ou un torchon sec et à placer la poêle sur une surface résistante à la chaleur.

Sortez la poêle chaude du four. Placez le poulet sur la poêle chaude, le côté avec la peau vers le bas, et laissez-le grésiller sans le toucher pendant 3 minutes, ou jusqu'à ce que la peau commence à dorer.

Une fois doré, retournez le poulet. Ajoutez le beurre dans la poêle et utilisez une cuillère pour arroser le poulet avec le beurre fondu. Mettez les brins de romarin et l'oignon dans la poêle.

Remettez votre poêle au four pour que le poulet continue de cuire, jusqu'à ce que le jus de cuisson soit clair.



Instructions d'entretien

Où ranger mon four Ooni Karu 12 ?
Le four Ooni Karu 12 est conçu pour durer et peut être laissé à l'extérieur toute l'année. Vous pouvez utiliser la housse de transport pour Ooni Karu 12 afin de mieux le protéger des éléments extérieurs.

Nous vous recommandons de ranger votre four Ooni Karu 12 en intérieur si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une période prolongée, ou encore de le mettre à l'abri en cas de fortes intempéries.

Comment nettoyer mon four Ooni Karu 12 ?
Le faire fonctionner à température maximale vous épargnera la plus grosse partie du travail, car cela brûlera tout excédent de farine ou tout débris alimentaire. Laissez toujours au four Ooni Karu 12 le temps de refroidir complètement avant de le nettoyer, et n'exposez jamais de parties chaudes à l'humidité. Si nécessaire, vous pouvez essuyer l'intérieur avec du papier essuie-tout sec.

Une fois le four Ooni Karu 12 froid, vous pouvez nettoyer ses surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide, attendre qu'elles sèchent complètement, puis utiliser un nettoyant pour acier inoxydable classique afin de retirer toute trace ou tache.

Comment nettoyer la pierre de cuisson ?
Vous pouvez nettoyer votre pierre de cuisson en faisant fonctionner sur le four Ooni Karu 12 à température maximale.

Si vous devez retirer des débris tenaces collés sur la pierre, utilisez notre brosse pour four à pizza Ooni.

Seuls les plats secs à base de pain et les pizzas peuvent être directement cuits sur la pierre de cuisson. Si vous voulez faire cuire de la viande, des légumes ou d'autres plats, utilisez un ustensile en fonte de la gamme Ooni Cast Iron.

La pierre de cuisson ne va pas au lave-vaisselle.

Comment éteindre mon four Ooni Karu 12 ?
Laissez votre four brûler tous les combustibles solides restants puis laissez-le refroidir naturellement. Cela peut prendre 60 minutes en fonction de la température ambiante.

N'appliquez pas d'eau sur le four Ooni Karu 12 pour l'éteindre ou le refroidir car vous pourriez l'endommager ou vous blesser.

Une fois que la pierre de cuisson a complètement refroidi, vous pouvez la retourner délicatement de sorte qu'elle soit prête pour votre prochaine cuisson avec votre four Ooni Karu 12. Les températures extrêmes à l'intérieur de votre four nettoieront naturellement le dessous.



En cas de pépin

Le four Ooni Karu 12 a été soigneusement conçu pour offrir des expériences alimentaires exceptionnelles et nous sommes certains que vous adorerez l'utiliser pour cuisiner. Notre équipe a des milliers d'heures au compteur en matière de cuisine au feu de bois… et de dégustation de délicieuses pizzas. Vous pouvez nous joindre sur **support.ooni.com** ou consulter nos FAQ et guides vidéo en ligne : nous serons ravis de vous aider.

Je vois de la fumée sortir de mon four Ooni Karu 12
Il est parfaitement normal que les combustibles solides produisent de la fumée pendant la période d'allumage initiale. Une fois que le four Ooni Karu 12 a atteint une bonne température, il brûle proprement et émet très peu de fumée. Une fumée continue indique que la combustion est incomplète, ce qui peut être dû à un débit d'air insuffisant ou à l'utilisation d'un combustible inapproprié.

Pensez à suivre les étapes d'allumage détaillées sur les pages 16 à 20 et à remettre régulièrement du combustible en petite quantité. Une grille trop chargée risque d'étouffer la flamme et de causer de la fumée.

Conservez toujours votre combustible dans un environnement chaud et sec et utilisez-le dans les 6 mois. Le charbon de bois et le bois conservés trop longtemps risquent d'absorber l'humidité, et risquent alors de brûler moins proprement ou moins efficacement.

Vérifiez que la grille de la cheminée est ouverte et que le capuchon de la cheminée est retiré, de sorte que le débit d'air soit maximal.

Mon four Ooni Karu 12 a changé de couleur
Le four Ooni Karu 12 est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité. Il est possible que vous remarquiez un changement de couleur après plusieurs cycles de chauffe répétés, mais cela n'affectera pas ses performances. Ce phénomène s'appelle la patine. N'oubliez pas de ranger votre four Ooni Karu 12 en intérieur quand vous ne l'utilisez pas.

Je vois de la suie à l'intérieur de mon four Ooni Karu 12
De la suie est produite naturellement lorsque des combustibles solides sont brûlés. L'excès de suie peut être nettoyé à l'aide de papier essuie-tout sec ou de la brosse pour four Ooni, une fois que le four Ooni Karu 12 a complètement refroidi. Vous pouvez réduire la quantité de suie produite en gérant le combustible plus efficacement, tel que décrit à **la page 20**.

Pensez à ouvrir complètement la grille de la cheminée et à retirer le capuchon de cheminée pour que le débit d'air soit optimal et la combustion plus efficace.

Mon four Ooni Karu 12 chauffe trop
Le moyen le plus simple de réduire la température du four Ooni Karu 12 est d'intervenir au niveau du combustible. Si votre four dépasse 500 °C, arrêtez d'ajouter du combustible et retirez la trappe jusqu'à ce que sa température soit convenable. Vous pouvez également réduire les flammes en fermant la grille de la cheminée (voir **page 14**).

Si votre pierre de cuisson est trop chaude, essayez d'y poser un ustensile en fonte Ooni pendant environ 30 secondes pour qu'il absorbe une partie de la chaleur.

Mon four Ooni Karu 12 n'est pas assez chaud
Le temps de préchauffage minimal du four Ooni Karu 12 est de 15 minutes. Ajoutez 5 à 10 minutes à ce temps de préchauffage si votre four ne chauffe pas suffisamment.

Si vous cuisinez au charbon de bois ou au bois, vérifiez que la grille de la cheminée est ouverte et que le capuchon de cheminée est retiré, afin que le débit d'air soit optimal. Avant chaque cuisson, brossez la grille du brûleur pour retirer tous les restes de cendres. Utilisez uniquement du combustible sec de haute qualité qui a moins de 6 mois.

Laissez la porte en place pendant toute la durée de la cuisson quand le four est alimenté par du bois ou du charbon de bois. Cela permet de conserver plus de chaleur et de laisser la cheminée jouer pleinement son rôle, en attirant la chaleur venue du brûleur.

Remarque : si votre four Ooni Karu 12 a été exposé à la pluie ou à un froid extrême, le préchauffage peut prendre plus de temps.

Ma base est trop cuite
Nous vous recommandons d'utiliser notre thermomètre infrarouge Ooni pour mesurer la température de votre pierre de cuisson. Visez 400 °C au milieu de la pierre pour cuire des pizzas napolitaines. Pour les pizzas plus épaisses, la température de la pierre doit être plus basse. Voici quelques conseils supplémentaires pour éviter de trop cuire vos aliments :

- Réduire le temps de préchauffage
- Réduire la quantité de farine ajoutée à la base des pizzas
- Utiliser une base fine préparée en suivant la recette de la pâte à pizza classique Ooni
- Ajouter suffisamment de combustible pour bien alimenter les flammes au-dessus de la pizza pendant que la pierre de cuisson la cuise par le dessous.

Ma pierre de cuisson a l'air sale
Il se peut que votre pierre de cuisson change de couleur pendant la cuisson, mais cela n'affectera pas ses performances. Si vous le souhaitez, vous pouvez racler tout excès de farine ou débris alimentaire avec la brosse pour four à pizza Ooni. Une fois que la pierre de cuisson a complètement refroidi, vous pouvez la retourner de sorte qu'elle soit prête pour votre prochaine cuisson : les températures extrêmes à l'intérieur du four Ooni Karu 12 nettoieront naturellement le dessous.

La grille du brûleur est déformée
Certaines parties du four Ooni Karu 12 atteignent régulièrement des températures de 537 °C et plus. Par conséquent, il se peut que votre grille change d'aspect, mais cela n'affectera pas ses performances.

Il est possible de commander des pièces de rechange via **fr.ooni.com**.

Si votre pierre de cuisson est trop chaude, essayez de poser un ustensile en fonte Ooni dessus pendant environ 30 secondes pour absorber une partie de la chaleur.





Le Fonds d'Impact Ooni fait don de 1 % des recettes mondiales annuelles d'Ooni à des causes caritatives et à des projets axés sur le changement social et environnemental. Par votre achat de l'Ooni Karu 12, vous aidez à planter des arbres grâce au partenariat d'Ooni avec Eden Projects et 1 % pour la planète. Merci !

ooni.com/impact

Restons en contact

Nous adorerions avoir de vos nouvelles et voir vos créations réalisées avec le four Ooni Karu 12. Gardez le contact en taguant vos photos avec les hashtags #ooni et #oonified

Suivez-nous et tenez-vous au courant de l'actualité d'Ooni via :

Abonnez-vous à notre liste de diffusion sur **fr.ooni.com** pour accéder à de délicieuses recettes, de super conseils et des promotions exclusives. Si vous avez des questions, des requêtes ou des commentaires, vous pouvez nous contacter sur **support.ooni.com**.



make pizza

ooni.com
© 2022 Ooni
Ooni est une marque commerciale déposée d'Ooni Ltd.
Tous droits réservés.