

DE Inhalt

Benutz deinen Gas-Pizzaofen

Starte mit dem Aufbau	2
Was dein Hitzeschild kann	3
Benutz das Zwei-Zonen-Thermometer	4
So betreibst du Fat TONY	5
So reinigst du Fat TONY	6

Tipps & Tricks – Vorbereiten, Zubereiten und Pizzabacken

Grundlagen der Teigzubereitung	7
Stock- und Stückgare	9
Neapolitanischer & Klassischer Pizzateig	10
So formst du deinen Pizzateig	12
Rezept für Tomatensauce	14
Kulinarische Tipps	15
Schiebe Pizza in den Ofen / Wende Pizza im Ofen	18

EN Content

Use your gas pizza oven

Start the assembly	20
What your heat shield can do	21
Use the dual-zone-thermometer	22
Use Fat TONY	23
Clean Fat TONY	24

Tips & tricks - preparing, cooking and baking pizza

Basics of dough preparation	25
Proofing	27
Neapolitan & classic pizza dough	28
How to shape your pizza dough	30
Recipe for tomato sauce	32
Culinary tips	33
Put the pizza in the oven / Turn the pizza in the oven	36

Benutz deinen Gas-Pizzaofen



Scan den QR-Code für Videos, Tipps
und nice Rezepte zu deinem Pizzaofen!

Jetzt anschauen



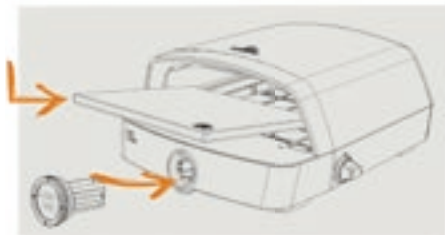
Starte mit dem Aufbau



1. Leg am besten ein weiches Tuch unter den Ofen und dreh ihn um. Entferne die beiden vorinstallierten Schrauben, setze die Türhalterung ein und ziehe sie wieder fest.



2. Dreh den Ofen wieder um und den Gasschlauch gegen den Uhrzeigersinn fest. Schließ dann den Druckminderer an. Steck den Bedienknopf auf, sodass die grüne Markierung in „OFF“-Stellung ist.



3. Leg den Pizzastein in den Ofen. Achte darauf, dass du den Temperaturfühler dabei nicht beschädigst. Setz das Thermometer mit eingesetzten Batterien in den Pizzaofen ein.



4. Schraub Zwischenblech, Hitzeschildblech und Griff zusammen.

Wisch vor dem ersten Einsatz des Fat TONYs unbedingt mit einem feuchten Tuch über Hitzeschildblech und äußere Teile der Brennkammer, um Produktionsrückstände zu beseitigen. Stell sicher, dass sich kein Schmutz im Kopf der Gasflasche, im Regler oder im Brenner befindet.

Was dein Hitzeschild kann

Der Hitzeschild liefert deinem Fat TONY einen echten Performance-Schub und bringt auch weitere Vorteile mit:

- Kürzere Aufheizzeit (ca. 20–30 Minuten)
- Hitzespeicherung im Ofen – effizientes Pizzabacken
- Starke Leistung auch bei widrigen Bedingungen

Bei widrigen Bedingungen wie z. B. Wind kann ein Pizzaofen die Hitze nicht gut speichern, nutz deshalb den Hitzeschild. Dadurch steigt die Temperatur im Backraum stark an, dreh also gleichzeitig die Flamme beim Backen etwas runter.

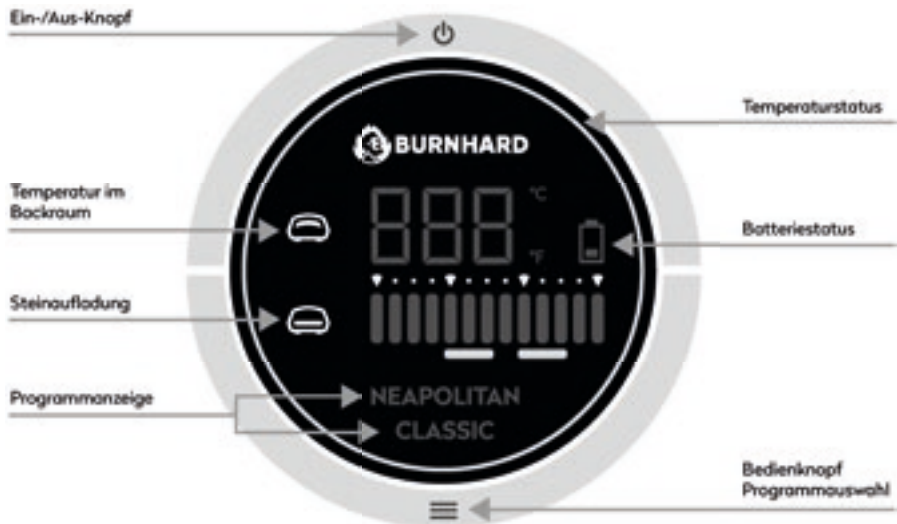
Hinweis: Beachte, dass die Anzeige der Backraumtemperatur auf dem Thermometer unter Windeinflüssen ohne Hitzeschild unzuverlässig sein kann. Zum Pizzabacken selbst musst du den Hitzeschild nicht einsetzen.



Fat TONY einbrennen

Lass Fat TONY vor der Erstnutzung 1 Stunde ohne Pizza mit eingesetztem Hitzeschild einbrennen.

Benutz das Zwei-Zonen-Thermometer



- Wenn der Temperaturstatus-Ring weiß leuchtet, ist dein Ofen noch zu kalt. Leuchtet er grün, ist die optimale Temperatur erreicht. Leuchtet er rot, ist die Temperatur zu hoch.
- Das Programm „Neapolitan“ ist standardmäßig ausgewählt. Solltest du im Classic-Programm oder im Custom-Programm (Anzeige von Temperatur im Backraum & Steinaufladung) backen wollen, wähl diese aus, indem du die untere Taste betätigst.
- Wenn ein Programm durch Drücken des unteren Knopfes ausgewählt ist, erscheint ein grüner Balken, der den optimalen Bereich der Steinaufladung anzeigt.
- Die Temperatureinheit (°C / °F) kannst du mit langem Drücken auf die Programm-Taste ändern.
- Drück beide Knöpfe im eingeschalteten Zustand für ca. 5 Sekunden bis dir BL3 angezeigt wird. Drück dann auf die Taste Programmauswahl, um eine Helligkeitsstufe einzustellen (BL3, BL2, BL1).
- Wenn die Temperatur über 1000 °F steigt, wird zunächst eine 1 für 1000 °F angezeigt. Nach 5 Sekunden werden dir die 3 weiteren Nullen für den Hunderterbereich angezeigt. Diese Abfolge wiederholt sich dann immer wieder.

Hinweis: Entnimm das Thermometer nach der Nutzung, um es vor Kälte oder Hitze zu schützen. Nimm die Batterien heraus, wenn du den Ofen länger nicht benutzt. Beachte dabei die Bedienungsanleitung.

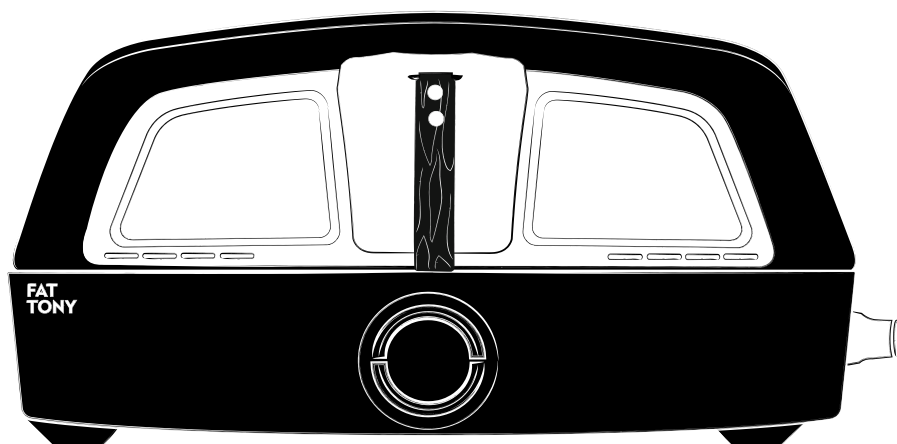
So betreibst du Fat TONY

1. Halt den Bedienknopf gedrückt und dreh ihn leicht gegen den Uhrzeigersinn auf. Dabei strömt hörbar Gas in den Brenner ein. Dreh den Bedienknopf weiter auf, bis du das Klicken der Zündung hören kannst.
2. Wenn der Brenner gezündet hat, dreh ihn bis auf die Position „HI“, um Fat TONY aufzuheizen.
3. Sollte der Brenner nicht auf Anhieb zünden, wiederhol die Schritte oben 3 bis 4 Mal.
4. Steck das Thermometer in die Öffnung des Ofens und starte es, indem du auf den An/Aus-Knopf drückst.
5. Heiz Fat TONY auf höchster Stufe und mit eingesetztem Hitzeschild auf. Kontrollier dabei die Steinaufladung. Die Backraumtemperatur wird sehr schnell steigen, während die Steintemperatur etwas mehr Zeit benötigt.
Für Neapolitanische Pizza empfehlen wir eine Backraumtemperatur von 400-450 °C und für Classic Pizza 320-350 °C.
6. Sobald die für das Programm passende Steinaufladung erreicht ist und die Ambient-Temperatur eine Mindesttemperatur von 400 °C im Neapolitan- und von 320 °C im Classic-Programm erreicht hat, leuchtet der Temperaturstatus-Ring grün.
7. Wenn sich die Steinaufladung im grünen Bereich befindet, entnimm den Hitzeschild und warte bis die Backraumtemperatur konstant bleibt. Regle die Backraumtemperatur mit dem Bedienknopf auf die für dich passende Temperatur ein.
8. Wenn dein Fat TONY aufgeheizt ist, kannst du eine beliebige Einstellung zwischen der höchsten Stufe „HI“ und der niedrigsten Stufe „LO“ vornehmen.
9. Sollte die Steinaufladung den Optimalbereich überschritten haben, leuchtet der Temperaturstatus-Ring rot. Entnimm den Hitzeschild, dreh den Bedienknopf auf „LO“ und warte bis sich die Steinaufladung wieder im grünen Bereich befindet.
10. Wenn du deinen Fat TONY ausschalten willst, drück den Bedienknopf und dreh ihn im Uhrzeigersinn auf „OFF“. Dreh anschließend das Ventil der Gasflasche zu.

Hinweis: Dein Thermometer schaltet sich nach 30 Minuten automatisch ab, wenn sowohl die Temperatur in deinem Ofen als auch die Temperatur deines Pizzasteins unter 100 °C / 212 °F gesunken sind. Du kannst es auch manuell mit dem Ein-/Aus-Knopf abschalten.

So reinigst du Fat TONY

- Wisch Innen- und Außenraum mit Wasser und mildem Spülmittel aus.
- Kratz z.B. mittels Metallbürste oder Schaber vorsichtig eingebrannte Reste vom vollständig abgekühlten Pizzastein.
- Heiz den Ofen mit Hitzeschild auf Höchsttemperatur auf und warte bis der Stein sauber ist. Beachte dabei die Hinweise aus der Bedienungsanleitung und verwende die genannte Schutzausrüstung.



Tipps & Tricks – Vorbereiten, Zubereiten und Pizzabacken

Die Grundlage: Hydration

Hydration gibt den Wasseranteil im Verhältnis zum Mehl an und wird in Prozent dargestellt, z.B. 65 % Hydration bedeutet auf 100 g Mehl: 65 g Wasser.

Für deine Pizzaproduktion bedeutet das: Je feuchter der Teig, desto schwieriger die Verarbeitung. Dafür bekommt deine Pizza allerdings einen fluffigen hohen Rand, da sich beim Backen das Wasser zu Wasserdampf umwandelt und in kleinen Luftpolstern ausdehnt.

Welches Mehl sollte ich verwenden?

Verwende Mehl mit einem hohen Protein-/Eiweiß-Gehalt (ab 11 %). Dies deutet auf eine hohe Aufnahmefähigkeit von Wasser hin und lässt eine höhere Hydration zu.

Italienische Mehle vom Type 00 eignen sich am besten. Bist du dir unsicher bei deinem Mehl oder unerfahren, starte mit einer geringeren Hydration und arbeite dich langsam hoch.

Teigzubereitung

Mit der Küchenmaschine:

- Lös die Hefe in kaltem Wasser vollständig auf. Das funktioniert am einfachsten mit der Hand.
- Stell die Küchenmaschine mit eingesetzten Knethaken auf eine niedrige Stufe.
- Gib löffelweise Mehl hinzu und vermeng es gut.
- Füg nach ca. 50–80 % der Mehlmenge das Salz hinzu.
- Gib anschließend das restliche Mehl hinzu.
- Wenn das Mehl das Wasser nach rund 10–15 Minuten vollständig gebunden hat und keine Reste mehr an der Schüssel kleben, nimm den Teig aus der Schüssel, forme ihn zu einer Kugel und deck ihn ab.
- Für den Classic-Teig knete zuvor für ca. 1 Minute Olivenöl ein.

- Beachte, dass der Teig beim Kneten nicht zu warm werden sollte, da sich bei über 25 °C die Klebeeiweißketten auflösen. Das merkst du daran, dass der Teig wieder klebriger wird. Falls dies doch mal passiert, stell den Teig einfach für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank.
- Dehn und falte den Teig zwei Mal im Abstand von 30 Minuten mit der Hand. So stärkst du das Glutennetz und der Teig sollte den Fenstertest bestehen. Dabei lässt sich der Teig so weit ohne zu reißen auseinanderziehen, dass du beinahe hindurchsehen kannst.
- Form den Teig zu einer Kugel und deck ihn ab.

Per Hand:

- Füll Mehl in eine Schüssel und knete ca. 90 % des Wassers grob in das Mehl ein, bis das Mehl das Wasser vollständig aufgenommen hat.
- Lass den Teig für ca. 15 Minuten abgedeckt ruhen.
- Lös die Hefe in restlichen Wasser vollständig auf und knet das Hefe-Wasser-Gemisch in den Teig ein.
- Nimm den Teig aus der Schüssel und knet ihn für rund 5 Minuten auf der Arbeitsfläche.
- Füg Salz hinzu. Für den Classic-Teig füg ca. 1–2 Minuten nach dem Zugabe des Salzes das Olivenöl hinzu.
- Knet den Teig weitere 10–15 Minuten, bis er nicht mehr an der Hand klebt und eine glatte Oberfläche entstanden ist.
- Beachte, dass der Teig beim Kneten nicht zu warm werden sollte, da sich bei über 25 °C die Klebeeiweißketten auflösen. Das merkst du daran, dass der Teig wieder klebriger wird. Falls dies doch mal passiert, stell den Teig einfach für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank.
- Dehn und falte den Teig zwei Mal im Abstand von 30 Minuten mit der Hand. So stärkst du das Glutennetz und der Teig sollte den Fenstertest bestehen. Dabei lässt sich der Teig so weit ohne zu reißen auseinanderziehen, dass du beinahe hindurchsehen kannst.
- Form den Teig zu einer Kugel und deck ihn ab.



Stockgare

Stockgare ist die Gare des Teiges als Ganzes. Benetz Teig und Schüssel mit etwas Olivenöl und gib ihn abgedeckt, aber nicht luftdicht in den Kühlschrank. Die genaue Dauer kannst du den Rezepttabellen entnehmen. Die geringe Hefemenge und die lange Teigführung sorgen für besseres Aroma und eine ausgereifte Textur des Teiges. Willst du schnellere Gehzeiten erreichen, erhöhe einfach die Hefe-Menge.

Stückgare

Bei der Stückgare wird der Teig in die Größe der gewünschten Teiglinge aufgeteilt und gärt weiter. Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und zerteile ihn in die gewünschten Größen. Wirk die Teiglinge rund. Benetz die Teiglinge mit etwas Olivenöl damit diese nicht austrocknen und leg sie in eine mit Olivenöl benetzte Schüssel oder nicht luftdichte Ballenbox. Je nach Raumtemperatur sind die Teiglinge nach 4–5 Stunden aufgegangen und du kannst starten.



Stockgare



Stückgare



Wir empfehlen dir für Fat TONY eine Pizzagröße von 30–34 cm, was **280 g pro Teigling** bedeutet. Rechne für deine gewünschte Teiglingzahl die Menge für einen Teigling einfach hoch.

Neapolitanische Pizza – Mengenverhältnisse

24 h (65 % Hydration):

Zutaten	für 1 Pizza	für 2 Pizzen	für 5 Pizzen
Mehl	167 g	334 g	835 g
Wasser	109 g	218 g	545 g
Salz	5 g	10 g	25 g
Hefe	0,5 g	1 g	2,5 g
Gesamtgewicht	280 g	560 g	1400 g

Stockgare	1 h bei Raumtemperatur, dann 18–19 h im Kühlschrank
Stückgare	4–5 h bei Raumtemperatur

48 h (68 % Hydration):

Zutaten	für 1 Pizza	für 2 Pizzen	für 5 Pizzen
Mehl	164 g	328 g	820 g
Wasser	112 g	224 g	558 g
Salz	4 g	8 g	20 g
Hefe	0,3 g	0,6 g	1,5 g
Gesamtgewicht	280 g	560 g	1400 g

Stockgare	1 h bei Raumtemperatur, dann 42–43 h im Kühlschrank
Stückgare	4–5 h bei Raumtemperatur

Klassischer Pizzateig – Mengenverhältnisse

12-24 h (60 % Hydration):

Zutaten	für 1 Pizza	für 2 Pizzen	für 5 Pizzen
Mehl	169 g	338 g	845 g
Wasser	101 g	202 g	505 g
Salz	4 g	8 g	20 g
Olivenöl	4 g	8 g	20 g
Hefe	0,7 g	1,4 g	3,5 g
Gesamtgewicht	280 g	560 g	1400 g

Stockgare	1 h bei Raumtemperatur, dann 8-18 h im Kühlschrank
Stückgare	4-5 h bei Raumtemperatur

FROM GREAT
DOUGH COMES
GREAT PIZZA!

So formst du deinen Pizzateig



1. Streu Semola um deinen Teigling und lös ihn mit einem Teigspachtel von der Ballenbox und den anderen Teiglingen. Führe den Spachtel unter den Teigling und nimm ihn aus der Box.



2. Stürze den Teigling auf ein Bett aus Semola und wende ihn darin 2–3 Mal.



3. Drück die Luft im Teig mit deinen Fingern von unten nach oben. Lass dabei je nach gewünschter Randdicke zwischen 2 und 3 cm Platz für den Rand. Achte darauf, den Rand nicht einzudrücken, sonst geht er beim Backen schlechter auf.



4. Wende den Teigling und rotier ihn um ca. 180°. Wiederhol diese Technik nochmal bei der nun aufliegenden Seite, damit ein gleichmäßiger Rand entsteht.



5. Leg den Teig etwa auf Knöchelhöhe auf deine beiden Handrücken und zieh sie unter leichtem Rotieren vorsichtig bis auf die gewünschte Größe auseinander. Die Schwerkraft hilft dir dabei. Leg den Teigling ausgebreitet auf einer glatten Arbeitsfläche ab.



6. Wenn sich im Rand Blasen bilden, zieh diese vorsichtig auseinander, bis sie sich öffnen. Die dünne Haut bläht sich im Ofen sonst stark auf und verbrennt. Jetzt kannst du deine Pizza belegen.

Tomatensauce

Pro Pizza benötigst du ca. 100 g Tomatensauce.

Zutaten (für ca. 4 Pizzen)

- 400 g Dosentomaten
- 4 g Salz (1 % der Tomatenmenge)
- 4 g Olivenöl (1 % der Tomatenmenge)
- einige kleingerupfte Basilikumblätter

Zerdrück die Tomaten mit den Händen und füg Salz, Olivenöl und Basilikumblätter hinzu. Wenn die Tomaten sehr wässrig sind, kannst du etwas Küchenpapier auflegen und so der Sauce Feuchtigkeit entziehen.

Tipp: Wähl hochwertige Tomaten, in denen keine Zitronensäure enthalten ist. Am besten eignen sich San Marzano Tomaten. Sie zeichnen sich durch einen besonders fruchtigen, intensiven Geschmack aus und kommen aus der Region um Neapel.



Käse-Tipps

Pro Pizza benötigst du ca. 100 g Mozzarella.

Traditionell verwendet man Fior di Latte wegen seiner hervorragenden Schmelzeigenschaften und weil er nicht wässert. Alternativ empfehlen wir Mozzarella, der nicht in Lake liegt, da dein Käse sonst beim Backprozess sehr flüssig werden kann. Für den besonderen Geschmack füg noch etwas Parmesan oder Pecorino hinzu.

Diese Beläge gehen immer:



Vegetarisch

Pilze
Zwiebeln
Paprika
Oliven
Kapern
Spinat
Artischocken

Fleisch/Fisch


Salami
Salsiccia
Kochschinken
Nduja
Thunfisch
Sardellen

After-Toppings

Rucola
Parmesan
Parmaschinken
Balsamico
Burrata
Mortadella
Pesto/Öle

Unsere Favourite-Beläge auf der nächsten Seite!





Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe Salami, Chili-Öl & Honig



Tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia & Zwiebeln



Zucchini, Ziegenkäse, Walnüsse & Rucola



Pistaziencreme & Schokosauce

So geht's mit deiner Pizza in den Ofen

1. Bestreu die Pizzaschaufel mit etwas Semola.
2. Heb den vorderen Teil deiner Pizza etwas an und schieb mit der anderen Hand den Pizzaschieber schwungvoll unter die Pizza.
3. Falls die Pizza sich dabei etwas verzieht, zieh sie auf die gewünschte Form und Größe zurück.
4. Schieb die Pizza zeitnah in den Ofen. Wegen des feuchten Belags gleitet sie ansonsten nicht mehr gut von der Schaufel.
5. Platzier den Schieber dort im Ofen, wo du die Pizza ablegen möchtest. Der Schieber sollte mit der vorderen Kante den Pizzastein berühren und angewinkelt positioniert werden, sodass er als Rampe fungiert.
6. Zieh den Schieber vorsichtig mit rüttelnden Bewegungen schnell unter der Pizza weg.



So drehst du deine Pizza im Ofen

- Heb die Pizza mit einem Pizzawender am seitlichen Rand an, zieh sie in deine Richtung und lass sie so rotieren. Dreh sie entweder einmalig um ca. 180° oder mehrmals in kleineren Schritten, bis überall die gewünschte Bräunung erreicht ist.
- Solltest du keinen Pizzawender haben, nimm die Pizza mit deinem Pizzaschieber aus dem Ofen, dreh sie mit der Hand und gib sie zurück in den Ofen.

Tipp: Wenn du die Pizza nicht direkt essen willst, platzier sie auf einem Rost. So bleibt der Boden knuspriger.



Use your gas pizza oven



Scan the code for videos, tips and nice recipes for your pizza oven!

Watch now



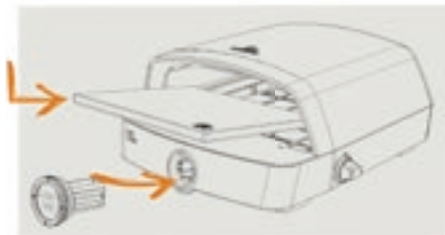
Start the assembly



1. It is best to place a soft cloth under the oven and turn it over. Remove the two pre-installed screws, insert the door holder and tighten them again.



2. Turn the oven over again and tighten the gas hose anti-clockwise. Then connect the pressure reducer. Put the control knob on so that the green mark is in the „OFF“ position.



3. Place the pizza stone in the oven. Be careful not to damage the temperature sensor. Place the thermometer with batteries inserted into the pizza oven.



4. Screw in the space plate, heat shield plate and handle together.

Before using Fat TONY for the first time, be sure to wipe the heat shield plate and external parts of the combustion chamber with a damp cloth to remove any production residues. Make sure there is no dirt in the gas cylinder head, regulator or burner.

What your heat shield can do

The heat shield gives your Fat TONY a real performance boost and also brings other advantages:

- Shorter heating time (20–30 minutes)
- Heat storage in the oven – more efficient baking
- Strong performance even in adverse conditions

A pizza oven cannot store heat well in adverse conditions such as wind, so use the heat shield. This causes the temperature in the baking chamber to rise sharply, so turn the flame down a little at the same time when baking.

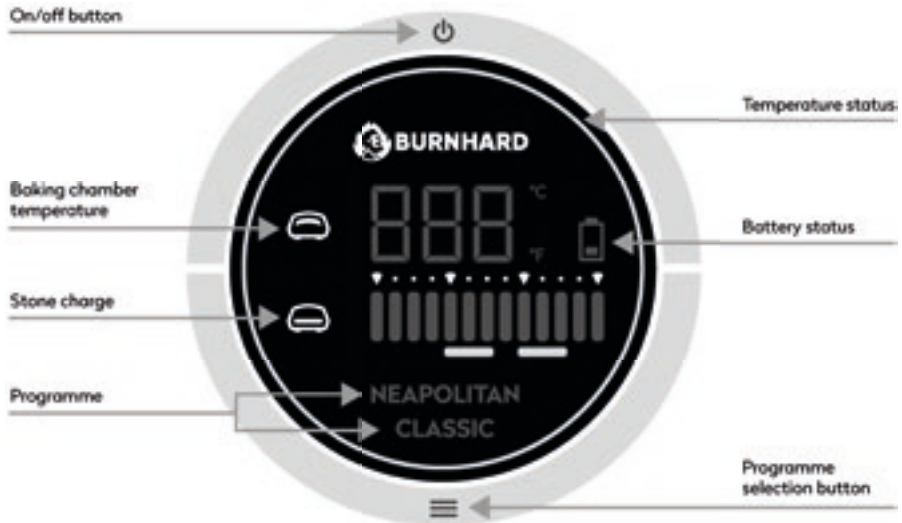
Note: Please note that the oven temperature reading on the thermometer may be unreliable under windy conditions without a heat shield. You do not need to use the heat shield to bake the pizza.



Burning in Fat TONY

Before using Fat TONY for the first time, let it burn in for 1 hour without pizza and with the heat shield inserted.

Use the dual-zone-thermometer



- If the temperature status ring lights up white, your oven is still too cold. If it lights up green, the optimal temperature has been reached. If it lights up red, the temperature is too high.
- Neapolitan is the default setting. If you want to use the Classic setting or custom mode (displayed oven & stone temperatures), select this by pressing the bottom button. You can change the temperature unit (°C / °F) by long pressing the program button.
- When a program is selected by pressing the lower button, a green bar appears indicating the optimal range of stone charging.
- You can change the temperature unit (°C / °F) by pressing and holding the programme button.
- Press both buttons while the device is switched on for approx. 5 seconds until BL3 is displayed. Then press the program selection button to set a brightness level (BL3, BL2, BL1).
- If the temperature rises above 1000 °F, a 1 for 1000 °F is displayed first. After 5 seconds, the 3 further zeros for the hundreds range are displayed. This sequence is then repeated.

Hint: Remove the thermometer after use to protect it from cold or heat. Remove the batteries if you do not use the oven for a long time. Please read the instruction manual.

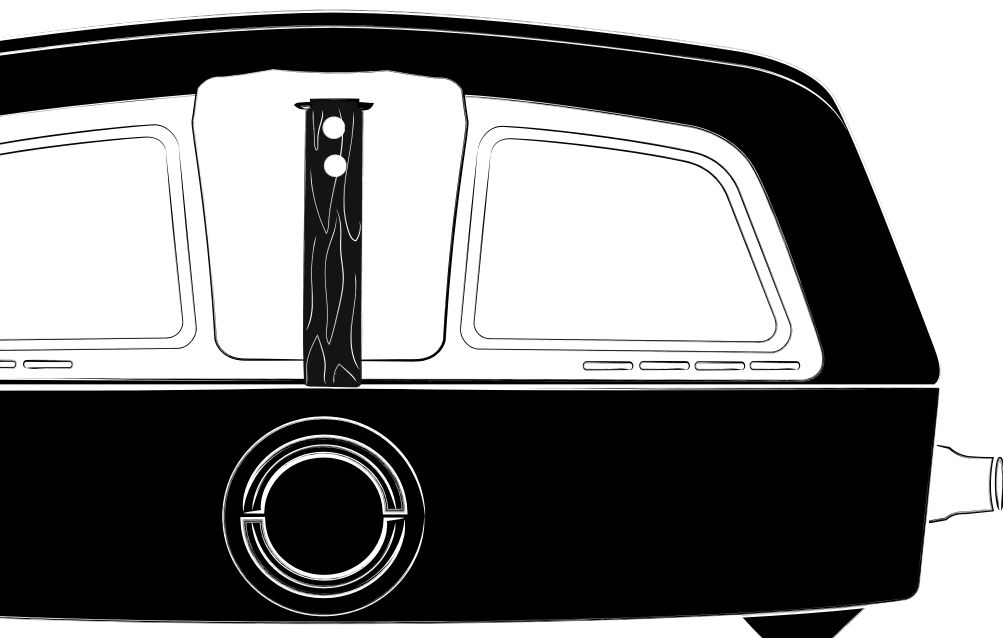
Use Fat TONY

1. Hold the control knob down and turn it slightly anti-clockwise. You will hear the gas flowing into the burner. Continue turning the control knob until you hear the ignition click.
2. Once the burner has ignited, turn it to the „HI“ position to heat up Fat TONY.
3. If the burner does not ignite immediately, repeat the steps above 3 to 4 times.
4. Insert the thermometer into the oven opening and start it by pressing the on/off button.
5. Heat Fat TONY at the highest setting with the heat shield inserted. Check the stone heat. The baking chamber temperature will rise very quickly, while the stone temperature will take a little longer. For Neapolitan pizza we recommend a baking chamber temperature of 400-450 °C and for classic Pizza 320-350 °C.
6. As soon as the stone has reached the right temperature for the programme has been reached and the ambient temperature has reached a minimum temperature of 450 °C in the Neapolitan range and 320 °C in the Classic range, the temperature status ring lights up green.
7. When the stone heat is in the green area, remove the heat shield and wait until the baking chamber temperature remains constant. Use the control knob to adjust the oven temperature to the temperature that suits you.
8. Once your Fat TONY is heated up, you can set it to any setting between the highest level „HI“ and the lowest level „LO“.
9. Once the temperature status ring lights up green or the temperature is in the desired range, adjust the oven so that the temperature remains constant.
10. If you want to turn off your Fat TONY, press the control knob and turn it clockwise to „OFF“. Then close the valve on the gas bottle.

Note: Your thermometer will switch off automatically after 30 minutes if both the temperature in your oven and the temperature of your pizza stone have dropped below 100 °C / 212 °F. You can also switch it off manually using the on/off button.

Clean Fat TONY

- Wipe the interior and exterior with water and a mild detergent.
- Carefully scrape off any burnt-on residue from the completely cooled pizza stone using a metal brush or scraper.
- Heat the oven with heat shield to maximum temperature and wait until the stone is clean. Please follow the instructions in the instruction manual and use the specified protective equipment.



Tips & tricks – preparing, cooking and baking pizza

The basic: hydration

Indicates the water content in relation to the flour and is expressed in percent, e.g. 65 % hydration means 100 g flour: 65 g water.

This means for your pizza making: the wetter the dough, the more difficult it is to work with. However, your pizza will have a fluffy, high crust because the water turns into steam during baking and expands into small air pockets.

Which flour should I use?

Use flour with a high protein content (11 % or more). This usually indicates a high water absorption capacity and allows for a correspondingly higher hydration.

Italian flours of type 00 are usually the best. If you are unsure about your flour or are inexperienced, start with a lower hydration and work your way up slowly. Our recommendation: 60 %.

Dough preparation

With the food processor:

- Dissolve the yeast completely in cold water. The easiest way to do this is by hand.
- Set the food processor with the dough hooks inserted to a low setting.
- Add flour a spoonful at a time and mix well.
- Add after approx. 50-80 % of the flour quantity, add the salt.
- Then add the remaining flour.
- When the flour has completely absorbed the water after about 10–15 minutes and there are no more residues sticking to the bowl, take the dough out of the bowl, form it into a ball and cover it.
- For a classic dough, knead olive oil for approx. 1 minute beforehand.
- Note that the dough should not get too warm when kneading, as the gluten chains will dissolve at temperatures above 25 °C.

You will notice this because the dough becomes stickier again. If this does happen, simply leave the dough to rest for approx. 15 minutes in the fridge.

- Stretch and fold the dough by hand twice, 30 minutes apart. This will strengthen the gluten network and the dough should pass the window test. That means that the dough can be pulled apart so far without tearing that you can almost see through it.
- Form the dough into a ball and cover it.

By hand:

- Pour the flour into a bowl and roughly knead approx. 90 % of the water into the flour until the flour has completely absorbed the water.
- Cover the dough and leave to rest for approx. 15 minutes.
- Dissolve the yeast completely in the remaining water and knead it into the dough.
- Take the dough out of the bowl and knead it on the work surface for about 5 minutes.
- Add salt. For the classic dough add the olive oil 1–2 minutes after adding the salt.
- Knead the dough for another 10–15 minutes until it no longer sticks to your hands and a smooth surface is formed.
- Note that the dough should not get too warm when kneading, as the gluten chains will dissolve at temperatures above 25 °C. You will notice this because the dough becomes stickier again. If this does happen, simply leave the dough to rest for approx. 15 minutes in the fridge.
- Stretch and fold the dough by hand twice, 30 minutes apart. This will strengthen the gluten network and the dough should pass the window test. That means that the dough can be pulled apart so far without tearing that you can almost see through it.
- Form the dough into a ball and cover it.



Bulk fermentation

Bulk fermentation is the fermentation of the dough as a whole. Moisten the dough and bowl with a little olive oil and place it in the refrigerator, covered but not airtight. You can find the exact duration in the recipe tables. You can use the following framework: With approx. 1 g of yeast per 1 kg of flour, the refrigerator proofing time (<10 °C) is min. 24 hours. Leave to rise at room temperature (24 °C) for at least 8 hours. The small amount of yeast and the long bulk fermentation ensure better aroma and a mature texture of the dough. If you want to achieve faster rising times, simply increase the amount of yeast.

Proofing

During the proofing, the dough is divided into the desired size dough pieces and continues to ferment. Take the dough out of the fridge and cut it into the desired sizes. Form the dough pieces into rounds. Moisten the dough pieces with a little olive oil so that they do not dry out, and place them in a bowl or ball box moistened with olive oil. It is important to not seal them airtight. Depending on the room temperature, the dough pieces will have risen after 4–5 hours and you can start.



Bulk fermentation



Proofing



For Fat TONY, we recommend a pizza size of 30–34 cm, which means **280 g per piece** of dough. For your desired number of dough pieces, simply calculate the amount for one dough piece.

Neapolitan pizza - proportions

24 h (65 % hydration):

Ingredients	For 1 pizza	For 2 pizzas	For 5 pizzas
Flour	167 g	334 g	835 g
Water	109 g	218 g	545 g
Salt	5 g	10 g	25 g
Yeast	0.5 g	1 g	2.5 g
Total weight	280 g	560 g	1400 g

Bulk fermentation	1 h at room temperature, then 18–19 h in the fridge
Proofing	4–5 hours at room temperature

48 h (68 % hydration):

Ingredients	For 1 pizza	For 2 pizzas	For 5 pizzas
Flour	164 g	328 g	820 g
Water	112 g	224 g	558 g
Salt	4 g	8 g	20 g
Yeast	0.3 g	0.6 g	1.5 g
Total weight	280 g	560 g	1400 g

Bulk fermentation	1 h at room temperature, then 42–43 h in the refrigerator
Proofing	4–5 hours at room temperature

Classic pizza dough – proportions

12-24 h (60 % hydration):

Ingredients	For 1 pizza	For 2 pizzas	For 5 pizzas
Flour	169 g	338 g	845 g
Water	101 g	202 g	505 g
Salt	4 g	8 g	20 g
Olive oil	4 g	8 g	20 g
Yeast	0.7 g	1.4 g	3.5 g
Total weight	280 g	560 g	1400 g

Bulk fermentation	1 h at room temperature, then 8-18 h in the refrigerator
Proofing	4-5 hours at room temperature

FROM GREAT
DOUGH COMES
GREAT PIZZA!

How to shape your pizza dough



1. Sprinkle semolina around your dough piece and use the dough spatula to remove it from the ball box and the other dough pieces. Insert the spatula under the dough and take it out of the box.



2. Put the dough down onto a bed of semolina and turn it 2-3 times.



3. Use your fingers to push the air out of the dough from bottom to top. Leave between 2 and 3 cm of space for the edge, depending on the desired edge thickness. Be careful not to press in the edge, otherwise it will not rise as well when baking.



4. Turn the dough and rotate it by approx. 180°. Repeat this technique again on the side that is now lying on top to create an even edge.



5. Place the dough on the backs of both hands at around knuckle height and carefully pull them apart to the desired size, rotating them slightly. Gravity will help you with this. Now spread out the dough on a smooth work surface.



6. If bubbles form around the edge, gently pull them apart until they open. Otherwise, the thin skin will swell up in the oven and burn. Now you can put toppings on your pizza.

Tomato sauce

For each pizza you need approx. 100 g tomato sauce.

Ingredients (for approx. 4 pizzas)

- 400 g tomatoes
- 4 g salt (1 % of the tomato quantity)
- 4 g olive oil (1 % of the tomato quantity)
- Some shredded basil leaves

Crush the tomatoes with your hands and add salt and olive oil. If the tomatoes are very watery, you can place some kitchen towel on top to remove moisture from the sauce.

Tip: Always choose high-quality tomatoes that do not contain citric acid. San Marzano tomatoes are best. They stand out for their particularly fruity, intense taste and come from the region around Naples.



Cheese tips

For each pizza you need approx. 100 g mozzarella.

Traditionally, Fior di Latte is used because of its excellent melting properties and because it does not leave watery residues. Alternatively, we recommend mozzarella that does not come in brine, as otherwise your cheese can become very runny during the cooking process. To enhance the flavour, add some Parmesan or Pecorino.

These toppings always work well:



Vegetarian

Mushrooms

Onions

Paprika

Olives

Capers

Spinach

Artichokes

Meat/fish

Salami

Italian sausage

Cooked ham

Nduja

Tuna

Anchovies

After toppings

Rocket

Parmesan

Parma ham

Balsamic vinegar


Burrata

Mortadella

Pesto/oil

Our favourite toppings on the next page!



A close-up photograph of a whole, round pizza. The crust is thick and has a golden-brown color with several dark, charred spots. The toppings are visible, including slices of salami and melted cheese. A small bowl of white sauce is in the background. A spoon is pouring a dark liquid, likely honey or oil, onto the pizza.

Tomato sauce, Fior di Latte, spicy salami, chilli oil & honey

A close-up photograph of a pizza, likely a deep-dish or thick-crust style. The pizza is topped with tomato sauce, melted cheese, Italian sausage, and sliced onions. Fresh basil leaves are scattered on top. The crust is thick and has a golden-brown color with several dark, charred spots. The pizza is served on a dark, rustic plate.

Tomato sauce, Fior di Latte, Italian sausage, onions

A close-up photograph of a rustic pizza on a wooden surface. The pizza is topped with slices of courgette, crumbled goat's cheese, fresh rocket leaves, and walnuts. A small bowl of white cheese is visible in the background.

Courgette, goat's cheese, walnuts & rocket

A close-up photograph of a pizza on a wooden surface. The pizza is topped with a swirl of pistachio cream and chocolate sauce, garnished with chopped pistachios.

Pistachio cream & chocolate sauce

How to put your pizza in the oven

1. Sprinkle the pizza peel with some semolina.
2. Lift the front part of your pizza slightly and use your other hand to forcefully slide the pizza peel underneath the pizza.
3. If the pizza warps a little, pull it back to the desired shape and size.
4. Quickly put the pizza in the oven. Because of the wet surface, it will no longer slide easily off the peel.
5. Place the peel in the oven where you want to place the pizza. The front edge of the peel should touch the pizza stone and be positioned at an angle so that it acts as a ramp.
6. Carefully pull the peel away from under the pizza using a shaking motion.



How to turn your pizza in the oven

- Using a pizza turner, lift the pizza by the side, pull it towards you and let it rotate. Either turn it once by approx. 180°. You can also rotate it several times in smaller steps until the desired browning is achieved everywhere.
- If you don't have a pizza turner, use your pizza peel to take the pizza out of the oven, turn it by hand and put it back in the oven.

Tip: If you don't want to eat the pizza straight away, place it on a rack. This makes the base crispier.



Copyright © Burnhard GmbH
Reisholzer Werftstraße 25a | 40589 Düsseldorf | Germany

Druck- und Satzfehler vorbehalten.
08/2024