

ALLPAX



Pizzaofen Anleitung

Artikelnummer: 10024878;0

Inhaltsverzeichnis

01. Einleitung	5
02. Sicherheits- und Warnhinweise	6
02.1 Grundlegende Sicherheitshinweise	6
02.2 Elektrische Sicherheit	7
02.3 Betrieb und thermische Gefahrenquellen	8
02.4 Sicherheit von Kindern & schutzbedürftigen Personen	8
03. Betrieb	9
03.1 Vor der ersten Inbetriebnahme	9
03.2 Vorbereitung der Pizza	10
03.3 Backen auf dem Stein	10
04. Reinigung und Pflege	12
04.1 Allgemeine Reinigungshinweise	12
04.2 Reinigung des Pizzasteins	12
05. Fehlerbehebung	14
06. Service und Problembehandlung	15
07. Garantie und Gewährleistung	15
08. Entsorgung und Recycling	16
09. CE und Normen	16
10. Technische Daten	17

Inhaltsverzeichnis

11. Tipps zur Zubereitung und Teigvarianten.....	18
11.1 Klassischer Pizzateig.....	18
11.2 Tipps für alternative Böden.....	19
12. Herzhafte Rezeptideen.....	20
12.1 Pizza „Diavolo“.....	20
12.2 Pizza „Antipasto“.....	21
12.3 Pizza „Smoked Chicken & Pumpkin“.....	22
12.4 Pizza „Frutti di Mare“.....	23
12.5 Pizza „Ortolana“.....	24
12.6 Pizza „Salame piccante“.....	25
13. Exotische & Süße Rezeptideen.....	26
13.1 Tandoori-Chicken-Pizza.....	26
13.2 Marokkanische Lamm-Pizza.....	27
13.3 Dessert-Pizza „Nutella & Banane“.....	28
14. Werde Teil der ALLPAX Food-Community!.....	29
14.1 Zeigen Sie uns Ihre Pizza-Story!.....	29
14.2 Jetzt folgen & inspirieren lassen.....	29
15. Notizen.....	30

01. Einleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres neuen Pizzaofens.

Diese Anleitung dient der korrekten Inbetriebnahme und Pflege Ihres neuen Geräts. Außerdem erklärt Ihnen die Anleitung, wie sie das Gerät mit nachfolgenden Eigenschaften optimal nutzen können:

- + **Schnelligkeit:** Bereitet Tiefkühlpizza in wenigen Minuten perfekt zu.
- + **Qualität:** Speziell entwickelt für frische Steinofen-Pizza in Restaurantqualität.
- + **Gleichmäßige Hitze:** M-förmige Doppel-Heizelemente garantieren ein gleichmäßiges Backergebnis – für einen luftigen Rand und einen knusprigen Boden.
- + **Leichte Reinigung:** Der herausnehmbare Pizzastein ist beidseitig verwendbar und besonders pflegeleicht.
- + **Effizienz:** Backt eine knusprige Pizza in nur ca. 5 Minuten.
- + **Hochtemperatur:** Erreicht Temperaturen von über 400°C für authentische Backergebnisse

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie mit der Inbetriebnahme beginnen. Achten Sie insbesondere auf die Sicherheitshinweise, um einen reibungslosen und sicheren Betrieb Ihres Gerätes zu gewährleisten.

Mit freundlichen Grüßen aus Papenburg
Ihr ALLPAX Team

02. Sicherheits- und Warnhinweise

Beim Betrieb von Elektrogeräten müssen grundlegende Vorsichtsmaßnahmen stets beachtet werden. Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

02.1 Grundlegende Sicherheitshinweise

- + **Anleitung aufbewahren:** Lesen Sie alle Anweisungen vor der ersten Inbetriebnahme vollständig durch und bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Rückfragen sorgfältig auf.
- + **Bestimmungsgemäße Verwendung:** Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck im privaten Haushalt oder ähnlichen Umgebungen (z. B. Personalküchen, landwirtschaftliche Betriebe, Hotels/Motels oder Frühstückspensionen).
- + **Benutzerkreis:** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder im sicheren Gebrauch unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- + **Lagerung:** Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- + **Kindersicherheit:** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- + **Zubehör:** Verwenden Sie keine Zubehöerteile, die nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wurden. Dies kann zu Verletzungen oder Geräteschäden führen.

02.2 Elektrische Sicherheit

- + **Schutz vor Stromschlag:** Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- + **Netzkabel und Stecker:** Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Falls das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder beschädigt wurde, lassen Sie es umgehend bei Ihrem Händler oder von einer autorisierten Fachkundenstelle überprüfen oder reparieren.
- + **Kabelführung:** Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- + **Anschluss und Trennung:** Verbinden Sie das Kabel immer zuerst mit dem Gerät (falls abnehmbar) und stecken Sie erst dann den Netzstecker in die Steckdose. Zum Trennen schalten Sie alle Regler auf „AUS“ (OFF) und ziehen erst danach den Stecker.
- + **Externe Steuerung:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

GEFAHR: HEISSE OBERFLÄCHEN!

Während des Betriebs können die Gehäuseoberflächen sehr hohe Temperaturen erreichen. **Es besteht Verbrennungsgefahr.**

02.3 Betrieb und thermische Gefahrenquellen

- + **Verbrennungsgefahr:** Berühren Sie keine heißen Gehäuseoberflächen. Während des Betriebs können auch Drehregler und Griffe sehr heiß werden. Verwenden Sie zum Öffnen des Deckels zwingend geeignete Ofenhandschuhe.
- + **Dampfaustritt:** Gehen Sie beim Öffnen des Geräts äußerst vorsichtig vor. Angesammelter heißer Wasserdampf kann schlagartig entweichen.
- + **Brandschutz am Aufstellort:** Platzieren Sie den Pizzeria nicht auf oder in die unmittelbare Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Backofen.
- + **Transport:** Bewegen Sie das Gerät niemals, solange es noch heiß ist oder heißes Öl bzw. andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- + **Netztrennung und Abkühlung:** Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.

02.4 Sicherheit von Kindern & schutzbedürftigen Personen

- + **Aufsichtspflicht:** Eine strenge Aufsicht ist zwingend erforderlich, wenn das Gerät von Kindern und schutzbedürftigen Personen oder in deren Nähe verwendet wird.
- + **Benutzerkreis:** Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder nach ausführlicher Einweisung bedienen.
- + **Zugangsbeschränkung:** Das Gerät sollte außerhalb der Reichweite von Kindern und schutzbedürftigen Personen gelagert werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

03. Betrieb

03.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie Ihren Pizzaofen zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Um das Gerät für den ersten Gebrauch vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- + **Ausbrennen von Rückständen:** Lassen Sie den Ofen vor dem ersten Backen bei geschlossenem Deckel für 10 Minuten auf Stufe 5 aufheizen (entspricht ca. 320 °C). Dabei werden produktionsbedingte Schmiermittlrückstände an den Heizelementen sicher verbrannt. Eine leichte Geruchsbildung ist hierbei normal und beeinträchtigt die Funktion des Geräts nicht. Dieser Vorgang muss zukünftig nicht wiederholt werden.
- + **Pflege des Pizzasteins:** Verwenden Sie niemals Speiseöl oder Wasser direkt auf dem Pizzastein – weder zum Einbrennen noch zum Backen oder Reinigen.
- + **Optik des Steins:** Kleine Kratzer oder eine dunklere Verfärbung der Steinoberfläche sind völlig unbedenklich. Diese „Patina“ ist ein Zeichen für einen gut eingebrannten Stein und verbessert die Backeigenschaften.
- + **Schutz der Oberfläche:** Benutzen Sie niemals Messer oder Pizzaschneider direkt auf dem Stein, da dies die feinporige Keramikoberfläche beschädigen kann.

03.2 Vorbereitung der Pizza

- + **Tiefkühlware:** Lassen Sie tiefgekühlte Pizzaböden vor dem Backen vollständig auftauen, um ein optimal knuspriges Ergebnis zu erzielen.
- + **Frischer Teig:** Bestäuben Sie den Pizzastein vor dem Auflegen von frischem Teig leicht mit Mehl.

HINWEIS: KLEBRIGER TEIG

Sollte der Teig zu klebrig sein, geben Sie mehr Mehl hinzu oder verwenden Sie ein Pizzablech zum Vorbacken, bis der Teig fest genug ist, um ihn auf den Stein zu schieben.

03.3 Backen auf dem Stein

- + **Vorbereitung:** Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler auf „AUS“ (OFF) steht und sich außer dem Pizzastein keine Gegenstände im Inneren des Ofens befinden.
- + **Aufheizen:** Stecken Sie den Netzstecker ein. Drehen Sie den Temperaturregler auf Stufe 5 (Maximum). Die Kontrollleuchte leuchtet auf und das Gerät beginnt vorzuheizen. Ein gründliches Vorheizen ist entscheidend für ein professionelles Backergebnis.
- + **Vorheizzeit:** Stellen Sie einen Timer auf 10 Minuten ein. Danach ist der Ofen betriebsbereit.
- + **Belegen:** Bereiten Sie Ihre Pizza auf einer Pizzaschaufel vor.

HINWEIS: BELAG DER PIZZA

Belegen Sie die Pizza nicht zu hoch. Der Belag muss immer einen Sicherheitsabstand zur oberen Heizspirale haben, um ein Verbrennen zu vermeiden.

- + **Einschießen:** Schieben Sie die Pizza von Ihrer Schaufel direkt auf den heißen Stein.

⚠ GEFAHR: VERBRENNUNGEN!

Der Pizzastein und die Griffe sind extrem heiß. Berühren Sie diese nur mit geeignetem Schutz.

- + **Backvorgang:** Schließen Sie den Deckel (Einstellung bleibt auf Stufe 5). Die Backzeit beträgt ca. 4–5 Minuten. Da die Backzeit je nach Teigdicke und Belag variiert, empfehlen wir, nach 3 Minuten den Fortschritt zu prüfen.
- + **Temperaturanpassung:** Sollte die Pizza zu schnell braun werden, drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn auf eine niedrigere Stufe. Für mehr Hitze drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn höher.
- + **Wasserdampf:** Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig. Heißer Dampf kann schlagartig entweichen.

04. Reinigung und Pflege

Eine regelmäßige und sachgemäße Pflege verlängert die Lebensdauer Ihres Pizzaofens erheblich. Bitte beachten Sie die folgenden Anweisungen, um eine sichere Handhabung und optimale Hygiene zu gewährleisten.

04.1 Allgemeine Reinigungshinweise

- + **Abkühlphase:** Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vollständig auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen oder das Gerät berühren.
- + **Gehäusereinigung:** Wischen Sie die Außenseite des Pizzaofens ausschließlich mit einem leicht angefeuchteten und weichen Tuch ab.

⚠ GEFAHR: ELEKTRISCHER SCHLAG!

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies kann zu elektrischen Schlägen und irreparablen Schäden am Gerät führen. Arbeiten zur Reinigung sollten ausschließlich mit unterbrochener Verbindung zum Stromnetz durchgeführt werden.

04.2 Reinigung des Pizzasteins

Der Pizzastein ist ein empfindliches Naturprodukt. Gehen Sie bei der Reinigung besonders sorgfältig vor:

- + **Keine Flüssigkeiten:** Verwenden Sie niemals Wasser, Speiseöl oder Reinigungsmittel auf dem Stein. Geben Sie niemals Flüssigkeiten auf den Stein – weder im heißen noch im kalten Zustand.

- + **Speisereste entfernen:** Kratzen Sie eingebrannte Teig- oder Belagsreste vorsichtig mit einem Spatel oder einer Bürste mit harten Borsten ab.
- + **Nachwischen:** Wischen Sie den Stein anschließend mit einem trockenen Küchentuch oder einem sauberen Geschirrtuch ab.
- + **Zweckentfremdung:** Nutzen Sie den Pizzastein niemals als allgemeinen Untersetzer oder Schneidunterlage. Er ist ausschließlich für den Backvorgang im Gerät vorgesehen.

⚠ WARNUNG: DAMPFAUSTRITT!

Seien Sie beim Öffnen des Geräts während oder kurz nach dem Betrieb äußerst vorsichtig. Angesammelter heißer Wasserdampf kann sehr schnell entweichen.

Wir empfehlen dringend die Verwendung von Topflappen oder hitzebeständigen Ofenhandschuhen, um Verbrennungen zu vermeiden.

05. Fehlerbehebung

Sollten Probleme beim Betrieb Ihres Pizzaofens auftreten, prüfen Sie bitte zunächst die folgenden Punkte. In vielen Fällen handelt es sich nicht um einen Defekt, sondern um eine Anpassung der Backtechnik.

Nr.	Problem	Mögliche Ursache	Lösung
1	Die Kontrolleuchte schaltet sich während des Betriebs immer wieder ein und aus.	Dies ist das normale Regelverhalten des Thermostats.	Kein Fehler. Die Leuchte zeigt an, dass das Gerät heizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt sie und schaltet sich erst wieder ein, wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt.
2	Der Pizzastein weist Flecken oder Verfärbungen auf.	Eingebrannte Speisereste oder Feuchtigkeit.	Dies ist unbedenklich! Verfärbungen auf dem Naturstein sind normal und bilden eine „Patina“, die für ein authentisches Steinofen-Aroma sorgt. Kratzen Sie lediglich grobe Rückstände mit einer Pizzaschaufel ab. Verwenden Sie niemals Wasser!
3	Die Oberseite der Pizza verbrennt (zu viel Oberhitze).	Die Ofentemperatur ist zu hoch oder die Backzeit zu lang.	Reduzieren Sie die Temperatur auf Stufe 4, sobald die Oberseite schneller bräunt als der Boden. Sie können den Backvorgang bei erloschener Kontrolleuchte zu Ende führen. Alternativ den Deckel kurzzeitig einen Spalt öffnen, um die Hitze zu regulieren.

Nr.	Problem	Mögliche Ursache	Lösung
4	Die Unterseite der Pizza verbrennt (Stein zu heiß).	Der Pizzastein hat zu viel Hitze gespeichert.	Stellen Sie sicher, dass auf Stufe 5 vorgeheizt wurde. Lassen Sie dem Stein nach dem Erlöschen der Leuchte 1–2 Minuten Zeit zum „Ruhen“, bevor Sie die Pizza auflegen. Bei mehreren Pizzen nacheinander: Lassen Sie den Deckel zwischen den Backvorgängen kurz offen und reduzieren Sie die Einstellung auf Stufe 4.

06. Service und Problembehandlung

Sollte etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein oder Fragen offen bleiben, rufen Sie uns einfach an oder schreiben uns eine E-Mail. Zusammen finden wir eine Lösung.

Telefon: **+49 4961 664990**

E-Mail: **service@allpax.de**

07. Garantie und Gewährleistung

Näheres zur Gewährleistung finden Sie in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter:

www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen

08. Entsorgung und Recycling



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt gemäß der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) innerhalb der gesamten Europäischen Union nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Zur Rückgabe Ihres Altgeräts nutzen Sie bitte die entsprechenden Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt erworben wurde. Diese Stellen können das Produkt entgegennehmen und einer umweltgerechten sowie sicheren Wiederverwertung zuführen.

09. CE und Normen

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden EU-Richtlinien und trägt die CE-Kennzeichnung:

- + **LVD Directive 2014/35/EU**
- + **EMC 2014/30/EU**
- + **No. 1907/2006 REACH**
- + **EC No. 1935/2004 and § 30 and 31 LFGB**
- + **(RoHS) with its Amendments (EU) 2015/863**
- + **AfPS GS 2019:01 PAK**

10. Technische Daten



Artikelnummer	10024878;0
Abmessungen	34 x 33 x 16,5 cm
Innendurchmesser	32 cm
Pizzastein (Keramik)	Ø 31 cm
Spannung / Frequenz	220–230 V / 50 Hz
Leistung	1200 W
Schutzklasse	I
Schutzart	IPX0
Temperaturbereich	110 °C bis 420 °C
Steuerung	2 stufenlose Drehregler (Thermostat)
Ausstattung	Sichtfenster integriertes Thermometer

11. Tipps zur Zubereitung und Teigvarianten

In diesem Abschnitt finden Sie hilfreiche Hinweise zur Verwendung verschiedener Bodenarten und die Anleitung für einen klassischen Pizzateig.

11.1 Klassischer Pizzateig (Grundrezept für 1 Pizza)

Zutaten:

- + **7 g** Trockenhefe (1 Päckchen)
- + **1 TL** feiner Zucker
- + **½ TL** Salz
- + **250 g** Weizenmehl (z. B. Type 405 oder Pizza-Mehl Type 00)
- + **2 EL** Olivenöl
- + **180 ml** lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Wasser, Hefe, Zucker und Salz in einem Gefäß vermengen. Mit einer Gabel kurz verrühren, bis sich die Hefe gelöst hat. Mit Folie abdecken und ca. 5 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich an der Oberfläche kleine Blasen bilden.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Hefemischung sowie das Öl hinzufügen und zu einem weichen Teig vermengen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Minuten kräftig kneten, bis er elastisch und glatt ist.
4. In eine leicht gefettete Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort 25–30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
5. Den Teig mit der Faust kurz niederschlagen („punch down“), erneut kurz durchkneten und anschließend in die gewünschte Form ausrollen.

11.2 Tipps für alternative Böden

- + **Tiefkühlpizza:** Den Ofen auf Stufe 3 vorheizen. Sobald die Kontrollleuchte erlischt, die gefrorene Pizza direkt auf den Stein legen und den Deckel schließen. Nach ca. 4 Minuten (zum Auftauen) den Regler auf Stufe 5 drehen und die Pizza in weiteren 5 Minuten fertig backen.
- + **Backmischungen:** Verwenden Sie hochwertige Brot- oder Pizzabackmischungen.

HINWEIS

Reduzieren Sie die angegebene Wassermenge um etwa 10 %, um einen knusprigeren Boden im Steinofen zu erhalten.

- + **Pita-Brot:** Eine schnelle und gesunde Alternative. Pita-Brote sind im Handel fertig erhältlich und benötigen im Pizzeriaofen lediglich 2–3 Minuten.
- + **Frische Fertigböden:** Diese sind oft dicker als selbstgemachter Teig. Verwenden Sie hier etwas weniger Belag, um eine gleichmäßige Garung zu erreichen.
- + **Calzone:** Achten Sie darauf, die gefüllten Teigtaschen nicht zu dick zu belegen.

HINWEIS

Ricotta eignet sich hervorragend als Basis, auch für süße Varianten mit Banane oder Apfelkompott.

- + **Überbackene Sandwiches:** Belegen Sie Brot nach Wahl, legen Sie es auf den Stein und schließen Sie den Deckel. Nach 3–4 Minuten ist das Sandwich fertig. Bestreichen Sie die Außenseite erst nach dem Rösten mit etwas Butter.

12. Herzhafte Rezeptideen

12.1 Pizza „Diavolo“ (Salami & Basilikum)



Zutaten:

Tomatenmark (als Basis), scharfe Salami (Sopressa oder Calabrese), geröstete rote Paprikastreifen, Ziegenkäse (Rolle), frische Basilikumblätter.

Zubereitung:

1. Den ausgerollten Teig gleichmäßig mit Tomatenmark bestreichen.
2. Salami und Paprika darauf verteilen.
3. Den Ziegenkäse grob darüber bröseln.
4. Im Pizzeriaofen auf Stufe 5 für ca. 3–4 Minuten backen.
5. Vor dem Servieren mit frischem Basilikum garnieren.

12.2 Pizza „Antipasto“



Zutaten:

20 g Pesto Genovese, **4–5** Kirschtomaten (halbiert),
2 Artischockenherzen (vierteln), **30 g** scharfe Salami, **20 g**
grüner Spargel, **5–6** Kalamata-Oliven, **80 g** Bocconcini (Mini-
Mozzarella).

Zubereitung:

1. Pesto als Basis auf dem Teig verstreichen.
2. Die Antipasti-Zutaten und die Salami gleichmäßig darauf verteilen.
3. Die Bocconcini in Scheiben schneiden und die Pizza damit toppen.
4. Auf Stufe 5 ca. 3–4 Minuten goldbraun backen.

12.3 Pizza „Smoked Chicken & Pumpkin“



Zutaten:

Pesto (als Basis), **110 g** geriebener Mozzarella, **3–4** Scheiben gerösteter Kürbis, **1** Frühlingszwiebel (in Ringen), **1** geräucherte Hähnchenbrust (in feinen Streifen).

Zubereitung:

1. Den Boden mit Pesto bestreichen und mit Mozzarella bestreuen.
2. Kürbis, Hähnchen und Frühlingszwiebeln darauf anordnen.
3. Darauf achten, die Pizza nicht zu hoch zu belegen.
4. Ca. 5 Minuten auf Stufe 5 backen.

12.4 Pizza „Frutti di Mare“



Zutaten:

110 g geriebener Mozzarella, **110 g** Meeresfrüchtemischung (küchenfertig), **4–5** kleine Garnelen, Knoblauchöl, frisch gemahlener Pfeffer, frischer Thymian.

Zubereitung:

1. Zuerst den Mozzarella auf dem Teig verteilen.
2. Die Meeresfrüchte und Garnelen darauf platzieren.
3. Großzügig mit Knoblauchöl beträufeln und pfeffern.
4. Auf Stufe 5 für 3–4 Minuten backen. Danach mit Thymian bestreuen.

12.5 Pizza „Ortolana“ (Vegetarisch)



Zutaten:

1 kleine Packung gegrilltes Gemüse, **3 EL** Tomatenpassata, **5** Scheiben Mozzarella, Eine Handvoll geriebener Pecorino-Käse, Eine Handvoll Babyspinat, Natives Olivenöl extra.

Zubereitung:

1. Den Pizzaofen auf Stufe 5 vorheizen. Das Grillgemüse in der Zwischenzeit auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen, damit der Boden nicht durchweicht.
2. Den frischen Teig auf den Stein legen und zügig mit der Passata bestreichen sowie mit dem Mozzarella belegen.
3. Das abgetropfte Gemüse und den Pecorino darauf verteilen.
4. Den Deckel schließen und die Pizza bei unveränderter Einstellung (Stufe 5) für ca. 3–4 Minuten backen.
5. Nach dem Backen die frischen Babyspinatblätter auf der heißen Pizza verteilen und mit Olivenöl abrunden.

12.6 Pizza „Salame piccante“



Zutaten:

2 EL Tomatenpassata, **230–250 g** Mozzarella Für das beste Aroma Bocconcini oder Büffelmozzarella), **60 g** Pepperoni-Salami (in Scheiben), Etwas natives Olivenöl extra zum Beträufeln

Zubereitung:

1. Den vorbereiteten Pizzateig direkt auf den Pizzastein legen.
2. Die Passata mit einem Löffel gleichmäßig auf dem Boden verteilen (einen Rand freilassen).
3. Den Mozzarella großzügig darauf verteilen und die Pepperoni-Scheiben gleichmäßig darauf anordnen.
4. Den Deckel schließen und die Pizza auf Stufe 5 für ca. 3–4 Minuten backen.
5. Die Pizza nach dem Backvorgang vorsichtig entnehmen und vor dem Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln.

13. Exotische & Süße Rezeptideen

13.1 Tandoori-Chicken-Pizza



Zutaten:

200 g Hähncheninnenfilet, **1,5 EL** Tandoori-Paste, **2 EL** Joghurt, **3 EL** Tomatenpassata, eine Handvoll Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, etwas Tzatziki und Mango-Chutney.

Zubereitung:

1. Hähnchen in Streifen schneiden und in einer Mischung aus Tandoori-Paste und Joghurt marinieren.
2. Passata und Mozzarella auf den Boden geben, dann das Fleisch und die Tomaten darauf verteilen.
3. Ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 backen.
4. Nach dem Backen mit Rucola belegen, mit Tzatziki beträufeln und mit Mango-Chutney servieren.

13.2 Marokkanische Lamm-Pizza



Zutaten:

180 g Lammrücken (grob gehackt), **1,5 TL** Gewürzmischung (Ras el-Hanout), **1** Knoblauchzehe, **½** rote Zwiebel, **1 EL** Pinienkerne, **8** Kirschtomaten, frischer Koriander, Zitronensaft.

Beilage:

Dip aus **150 g** Naturjoghurt, **2 TL** Zitronensaft und gehackter Minze.

Zubereitung:

1. Lamm, Gewürze, Knoblauch und Zwiebel im Mixer kurz zu einer groben Masse verarbeiten.
2. Die Masse zusammen mit Pinienkernen und Tomaten auf dem Teig verteilen.
3. Auf Stufe 5 ca. 3–4 Minuten backen.
4. Mit Koriander bestreuen und mit dem restlichen Zitronensaft und Joghurt-Dip servieren.

13.3 Dessert-Pizza „Nutella & Banane“



Zutaten:

60 ml Nutella, 2 kleine Bananen (in Scheiben), 2 EL brauner Zucker, Puderzucker zum Bestäuben.

Zubereitung:

1. Den Pizzaofen auf Stufe 5 vorheizen.
2. Den Teig kurz pur im Ofen „angehen“ lassen (ca. 1 Minute).
3. Nutella leicht erwärmen, auf den Boden streichen und mit Bananen belegen.
4. Mit braunem Zucker bestreuen.
5. Ca. 2–3 Minuten fertig backen, bis der Zucker leicht karamellisiert.
6. Mit Puderzucker bestäuben und mit Vanilleeis servieren.

14. Werde Teil der ALLPAX Food-Community!

Sie haben den Teig perfektioniert, der Stein ist heiß und der Käse schmilzt – jetzt ist es Zeit, Ihr Meisterwerk zu teilen!

Wir bei ALLPAX lieben erstklassige Ergebnisse. Aber noch mehr lieben wir es zu sehen, wie kreativ unsere Kunden unsere Geräte einsetzen. Haben Sie ein geheimes Familienrezept für den ultimativen Pizzateig? Oder eine völlig verrückte Belag-Kombination, die man probiert haben muss?

14.1 Zeigen Sie uns Ihre Pizza-Story!

Posten Sie ein Foto oder Video Ihrer Kreation auf Instagram, Facebook oder TikTok.

- + Markieren Sie uns: Verlinken Sie unseren Kanal bei Ihrem Post.
- + Nutzen Sie unseren Hashtag: **#allpaxfoodstories**

14.2 Jetzt folgen & inspirieren lassen:

Wir sammeln die inspirierendsten Posts in unserem Instagram Story-Highlight „Community Rezepte“. Senden Sie uns Ihr Rezept/Foto zusätzlich per Direktnachricht, um als Dankeschön einen Pizzaschneider zu erhalten (Solange der Vorrat reicht).

Folge uns
auf **Facebook!**



www.facebook.com

Folge uns
auf **Instagram!**

@allpax



www.instagram.com

Folge uns
auf **TikTok!**

@allpax_de



www.tiktok.com

15. Notizen

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]



Allpax GmbH & Co. KG

Zur Seeschleuse 14
26871 Papenburg
Deutschland

Tel.: +49 4961/664 990

E-Mail: info@allpax.de

www.allpax.de