

Oonin lahjavinkit kodin pizzakokeille konkarista keltanokkaan

Taas on se aika vuodesta, kun joululahjastressi voi tulla ajankohtaiseksi. Moni kamppailee lahjavaintojen kanssa erityisesti niille läheisille, joilla tuntuu olevan jo kaikkea. Suomalaislähtöisen pizzauunivalmistajan Oonin valikoimasta löytyy täydelliset lahjavainnat kaikenlaisille kotikokeille. Vanhemmat, puoliset, ja muut uusinta teknologiaa ja hyvää ruokaa arvostavat kotikokit konkarista noviisiin saavat tänä vuonna mieleisensä lahjan Oonin tuotteista.

Alta löytyy lista Oonin kuratoimista lahjatärpeistä vuodelle 2025 sekä resepti jouluisen Margerita-pizzatähteen.

Ooni Volt 2 - täydellinen valinta joka keittiöön – myös pizzauuninoviiseille



Ooni Volt 2 -sähköpizzauuni

Ooni on tunnettu maailmanluokan ulkoilmauuneista, mutta moni ei vielä tunne brändin huippulaadukkaita sähköpizzauuneja. Volt 2 on täydellinen lahja älykotitoiminnoista kiinnostuneille ja kokeilunhaluiselle kotikokille, jolla ehkä vielä ole omaa pihaa ja kokemusta ulkoilmauuneista. Volt 2 soveltuu sisäkäyttöön eikä vaadi kaasua. Lisäksi sen tukema *Pizza Intelligence™*-teknologia varmistavaa ravintolataso pizzan napin painalluksella kotikeittiöstä käsin.

[Lisää tuotteesta täällä!](#)

Ooni Dual Platform Digital Scales - ammattitason tarkkuudella varustettu vaaka monipuoliselle ruoanlaittajalle!



Ooni Digitaaliset vaa'at

Tämä lahja sopii kotikokille, joka haluaa virtaviivaistaa pizzan valmistuksen ja onnistua täydellisen pizzataikinan teossa joka kerta. Oonin digitaalisilla vaa'alla voi punnita kaksi raaka-ainetta samanaikaisesti kymmenesosagramman tarkkuudella (kyllä, jopa ne pienet suola- ja hiivamäärät). Vaa'assa on kaksoisnäyttö ja näet molempien alustojen mittaukset samanaikaisesti, sekä mittakuppi, joka on suunniteltu erityisesti hiivalle tai yrteille.

"Oonin upeat vaa'at ovat jokaisen sentin arvoiset." – The Independent

[Lisää tuotteesta täältä!](#)



Ooni Detroit-Style Pizza Pan - lahja trendien edelläkävijälle!



Ooni Detroit-tyylinen pizzavuoka

Detroit-tyylinen pizza on noussut trendiksi maailmalla ja hiljalleen rantautumassa Suomeen. Oonin Detroit-pizzavuoka onkin nappivalinta lahjaksi lähipiirin kokeilunhaluiselle ja trendikkäälle edelläkävijälle. Pehmeä, paksu, ja rapea Detroit-tyylinen kruunaa kylmän vuodenajan illanistujaiset ja vakuuttaa vieraat kotikokin taidoista. Oonin erikoisvalmisteisessa vuoassa voi leipoa aitoja Detroit-pizzoja, sillä se yhdistää perinteisen muotoilun moderniin teknologiaan ja helppokäyttöisyyteen. Vuoka sopii myös kuohkeiden focaccioiden ja muiden syväpohjaisten pizzaunelmien valmistukseen.

Tiesitkö? Vaikka Detroit-pizza on tehnyt uuden tulemisen, se ollut suosittu jo 1940-luvulta lähtien. Sen tunnistaa paksusta, kuohkeasta pohjasta ja rapeasta, kullanuskeasta juustoreunuksesta (tunnetaan nimellä "frico"), ja sitä pidetään yhtenä pizzamaailman klassikoista.

[Lisää tuotteesta täällä!](#)

Ooni Bamboo Pizza Peel & Serving Board - varma valinta Oonin pizzauunin omistajalle!



Ooni bambuinen pizzalapio ja tarjoilulauta

Kaikki rakastavat käytännöllisiä lahjoja! Oonin bambuinen pizzalapio ja tarjoilulauta tekevät Oonin käytöstä vieläkin helpompaa, ja ovatkin ehdottomat lisäosat Oonin omistavalle läheiselle. Tällä kevyellä ja kestäväällä lapiolla liu'utetaan pizzat uuniin helposti. Kosteutta hylkivä, sileä bambupinta estää taikinaa tarttumasta lapioon kiinni. Lautu toimii myös tarjoilu- ja leikkausalustana pizzalle.

[Lisää tuotteesta täältä!](#)

Lisätietoa Oonista:

Ooni vallankumoisti ulkoilmakokkauksen vuonna 2012 lanseeraamalla maailman ensimmäisen kannettavan pizzauunin. Samalla Ooni loi uuden kategorian ja muutti kokonaisen sukupolven pizzan syöjiä pizzan tekijöiksi ympäri maailmaa. Yrityksen perusti yhdessä aviopari Kristian Tapaninaho ja Darina Garland, minkä jälkeen Ooni on kasvanut maailman parhaaksi pizzauuni-brändiksi, joka on myynyt 2,5 miljoonaa uunia globaalisti. Ooni on tunnettu siitä, että se on tuonut korkeassa lämpötilassa valmistettavat pizzat koteihin ympäri maailmaa.



Resepti: Täytetyn reunuksen Margherita-pizzatähti

Mikä voisi olla parempaa kuin klassinen Margherita-pizza? Tähtimäinen, täytetyn reunuksen Margherita, joka on suunniteltu helposti jaettavaksi. Tämä todellinen katseenvangitsija juhlapöytään!



Annoskoko:

Neljälle alkupalaksi tai lisukkeeksi

Valmistelu-aika:

10 minuuttia

(ei sisällä taikinan valmistus- ja kohotusaikaa)

Paistoaika:

1–2 minuuttia

Ainekset:

- 280 g pizzataikinaa (katso huomio alla)
- 100 g raastettua mozzarellaa
- 5 rkl pizzakastiketta (katso huomio alla)
- 50 g tuoretta mozzarellaa, revitty pieniksi paloiksi
- 1 rkl parmesaania, raastettuna
- 2 basilikanlehteä, revittynä

Valmistusohjeet:

1. Valmistelee pizzataikina etukäteen. Täydellisen klassisen pizzataikinan tekoon löydät ohjeet [Oonin sivuilta](#).
2. Tämän pizzan kastikkeeksi suosittelemme helppoa [Ultimate Pizza Sauce](#) -kastikettamme. Valkosipulin, suolan ja basilikan vivahteilla höystetty kastike tuo esiin muiden aineiden maut.
3. Kun taikina ja kastike ovat valmiita, kuumenna pizzauunisi pizzakiven pinta noin 450°C:n lämpötilaan. Lämpötilan mittaamiseen voit käyttää kätevästi infrapunalämpömittaria.
4. Ripottele hieman jauhoja pizzalapion päälle. Venytä taikinapallo noin 33 cm:n (12 tuuman) kokoiseksi ja nosta taikina lapion päälle.
5. Leikkaa taikinan reunoihin viillot pizzaleikkurilla tai veitsellä. Jokaisen viillon tulisi olla noin 5 cm pitkä ja tasaisin välein, ikään kuin kellotaulun tuntimerkinnyt.
6. Täytä jokainen viiltojen väli täytteellä saadaksesi täytetyn reunuksen. Lisää teelusikallinen pizzakastiketta ja teelusikallinen raastettua mozzarellaa kuhunkin kahdeksaan väliin.
7. Vältä laittamasta liikaa juustoa reunoihin, jotta taikinan reunat saa suljettua kunnolla.
8. Nosta varovasti ensimmäisen osion taikinakulmat, nipistä pizzapohjan reuna yhteen kohti osion kulmia ja vedä varovasti nipistetyt kulmat keskelle pizzapohjaa. Näin muodostuu kolmio, jonka kärki osoittaa ulospäin. Toista sama jokaiselle osalle – lopputuloksena kahdeksankärkinen tähti.
9. Lisää pizzan keskelle loput kastikkeet ja mozzarellat.
10. Liu'uta pizza pizzalapiolta uuniin. Muista käänellä pizzaa säännöllisesti, jotta pizza paistuu tasaisesti.
11. Kun pizza on paistunut, ota se uunista ja viimeistele revityllä basilikalla ja raastetulla parmesaanilla.
12. Revi, jaa ja nauti perheen tai ystävien kanssa!