

Bedienungsanleitung

GOZNEY°
DOC-0138(01)

Dome



Ihr neuer Souschef.



Der Dome – Erstausgabe

GOZNEY°



Das ist der Dome-



Der

vielseitigste

„Ich bin ein

gro

Genießen Sie Ihren professionellen Außenofen. Er ist so konzipiert, dass ihn Anfänger mühelos und Profis virtuos verwenden können. Unvergleichliche Leistung Unbegrenzte Möglichkeiten Ganz einfach

Braten, Rächnern, Dampfaren oder Backen Superschnell oder langsam auf kleiner Flamme Ein Holzfeuer-Abenteuer – jedes Mal

Außenofen

der

Welt

Beer

Fan.“

Mike Krieger, Gründer von Instagram

Hauptmerkmale

Digitales Thermometer

Sie können sich stets auf präzise Temperaturangaben verlassen, u. a. auf zwei integrierte Kerntemperaturfühler, damit Sie wissen, wann Ihr Steak auf den Punkt gegart ist.

Unschlagbare Wärmespeicherung

Der 30-mm-Steinboden und die hohe Wärmedämmung sorgen dafür, dass hohe Temperaturen schneller erreicht werden können – und die Wärme länger gespeichert bleibt.

Kontrollierte Lüftung

Regulieren Sie den Luftstrom unter Ihrem Holzfeuer, sodass Sie die Wärmeabgabe von Anfang bis Ende stets unter Kontrolle haben.





Integrierter Dampfinjektor

Sorgen Sie beim Brotbacken für mehr Feuchtigkeit im Ofen. Dadurch geht der Teig besser auf und die Brotrinde wird knuspriger.

GozneyShield™

Dank unserer keramischen Außenbeschichtung können Sie den Ofen ganzjährig im Freien benutzen. Die Beschichtung ist besonders haltbar, wasserfest und UV-stabil.

Zubehör-Schnellanschluss

Von einer Kalträucher-Vorrichtung bis zu einem automatisieren Pelletbrenner können Sie hiermit ganz einfach eine Reihe von bahnbrechendem Zubehör an der Dockbasis anschließen.

Erste Schritte

Willkommen beim vielseitigsten Außenofen der Welt. Dieser Ofen ist so konstruiert, dass das Kochen mit Holzfeuer so einfach wie möglich gemacht wird. Dadurch sind Sie in der Lage, in Ihrem eigenen Garten Mahlzeiten in Restaurantqualität zu zaubern.

Entfachen Sie die Zukunft.

Egal, ob Sie Tipps zum Auspacken und zur Wartung brauchen oder sich kulinarisch inspirieren lassen möchten, diese Anleitung enthält alles, was Sie brauchen, damit Sie Ihre Kochkünste weiter steigern können.





Besuchen Sie gozney.com/academy oder scannen Sie diesen QR-Code, um zu beginnen.



Die Küche



Entfalten Sie

Kochen mit Holzfeuer ist das allerbeste.
Für die Leistung Für das Erlebnis
Für den Geschmack Mit dem Dome
haben Sie unbegrenzte Möglichkeiten.
Heißbräuchern Kalträuchern Langsames
Braten Schnellkochen Von ganz einfach
bis zu extrem experimentell

sich im

Wir fügen fortlaufend weitere
Anfängerrezepte hinzu, damit Sie
gleich loslegen können – aber auch
anspruchsvollere, damit Sie den Dome
wirklich austesten können. Sie finden sie
hier auf gozney.com.

Freien.

Besuchen Sie gozney.com/kitchen oder scannen
Sie diesen QR-Code für Ideen und Informationen.





Aus der Küche



Unbegrenzte Möglichkeiten

Um neuen Wind in das

Unsere Mission:

Kochen im Freien zu bringen.

Das Kochen mit Holzfeuer ist eine Erfahrung wie keine andere – und darum wollen wir, dass jeder diese Erfahrung machen kann.

Unbegrenzte Möglichkeiten Unvergleichliche Aromen
Eine neue Art der Bewirtung

Willkommen bei der Holzofen-Revolution. Alles schmeckt dadurch so viel besser.

Kochen

mit

Holzfeuer

Das Gozney- Versprechen:

einfach

gemacht.

Unvergleichliche Leistung

Alle Gozney-Öfen sind Profigeräte. Sie sind auf Leistung ausgelegt, um ein Höchstmaß an Aromen zu liefern – und sie sind für Langlebigkeit konzipiert. Darum benutzen einige der besten Köche und Restaurants der Welt einen Gozney.

Grenzenloses Potenzial

Backen, Braten, Dampfgaren oder Räuchern. Superschnell oder langsam auf kleiner Flamme. Bei einem Gozney sprechen die Aromen für sich selbst.

Ausgesprochen einfach

Außergewöhnliches Essen, das außergewöhnlich leicht zubereitet werden kann. Ein Gozney-Ofen verspricht eine Erfahrung, die so mühelos wie spannend ist. Wir kümmern uns um die Technik und Sie genießen einfach das Kochen.

Gute Gründe für das Kochen im-Holzofen

Mehr Aroma

Verfeinern Sie mit dem Holzfeuer ganz natürlich das Aroma und erreichen Sie so völlig neue Höhen der Kochkunst.

Eine neue Art der Bewirtung

Ein Holzofen ist der perfekte Mittelpunkt für jeden Anlass. Es gibt keine bessere Möglichkeit, Menschen zusammenzubringen.

Ein besserer Lebensstandard

Treten Sie ins Freie, entzünden Sie das Feuer und gehören auch Sie zu der wachsenden Zahl von Menschen, die sich für eine neue Art des Kochens in der freien Natur entscheiden.



Aus der Küche:

Neapolitanische Pizza

1



Der Dome ist aus handelsüblichen Materialien gefertigt und entspricht bautechnisch genau den Verhältnissen eines Pizzaofens beim Italiener. Das heißt, Sie werden in kürzester Zeit zu einem neapolitanischen Profi.

Von einem gelungenen Leopardenmuster auf den Pizzarändern bis zum perfekten knusprigen Boden – mit dem Dome gelingt Ihnen die Pizza Ihrer Träume jedes Mal.

Schnelle und einfache neapolitanische Pizza

DIE DATEN

Temperatur:

500 °C

Schwierigkeitsgrad:

Einfach

Fertig in:

60-90 s pro Pizza

(4-5 Stunden

Vorbereitungszeit)

Menge:

6 Pizzas

ZUTATEN

Für den Teig:

1 kg Pizzamehl Tipo
00 oder Mehl mit hohem
Proteingehalt

620 ml Wasser, lauwarm

30 g Salz

7 g Trockenhefe

Für die Tomatensauce:

1 x 400 g

geschälte Pflaumtomaten
(die besten, die Sie finden
können)

$\frac{1}{4}$ TL flockiges Meersalz

Für die Pizza:

225 g Mozzarella Fior
di Latte

Basilikumblätter

Feuern Sie den Dome an. Bereiten Sie diesen einfachen Pizzateig zu. Er ist in nur wenigen Stunden fertig.

TEIG ZUBEREITEN

Das Wasser in eine Schüssel gießen, die Hefe dazugeben und verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Salz und Mehl in einer separaten Schüssel vermengen und dann das Mehl-Salz-Gemisch unter fortlaufendem Rühren per Hand mit der Flüssigkeit vermischen.

Nachdem das ganze Mehl eingerührt ist, den Teig 5 – 6 Minuten lang kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einer sauberen Schüssel abdecken und 20 Minuten lang ruhen lassen.

Abschließend den Teig erneut für eine oder zwei Minuten kneten, zu einer Kugel formen, in einen Behälter geben und bei Raumtemperatur 2 Stunden lang gehen lassen.

Den Teig danach auf eine saubere, mehl-freie Oberfläche legen, in sechs gleich-große Teile (270 g) aufteilen und daraus Teigkugeln formen. Die Teigkugeln auf ein Backblech legen, abdecken und an einem warmen Ort 1,5 – 2 Stunden lang ruhen lassen.

TOMATENSAUCE ZUBEREITEN

Die Dosentomaten in eine Schüssel geben und das Salz hinzufügen. Die Tomaten entweder mit einer Gabel zerdrücken oder kurz mit einem Mixer zerkleinern. Es ist wichtig, dass sie nicht zu fein gemixt werden. Anschließend kühl stellen.

PIZZA ZUBEREITEN

Den Gozney Dome anfeuern, bis er 495 °C erreicht.

Die zimmerwarme Teigkugel in einer Mehlschale wälzen, überschüssiges Mehl abschütteln und den Teig zu einem Pizzaboden formen.

Mit etwa 60 g Tomatensauce und einem Viertel des Käses bedecken und auf einen Pizzaschieber geben, um die Pizza in den Ofen zu schieben.

60 – 90 Sekunden lang backen. Dabei regelmäßig drehen, bis das perfekte Ergebnis erreicht ist.

Aus der Küche:

Echtes Feuer



Erzielen Sie unvergleichliche Ergebnisse mit der kraftvollen rollenden Holzfeuerflamme, die bei offener Ofentür bis zu 500 °C erreicht. Perfekt für kurzgebratene Steaks, knusprigen Fisch oder Röstgemüse.

Öffnen Sie für einen optimalen Luftstrom für Ihr Feuer einfach die Lüftung. Legen Sie immer wieder Holz nach, damit Sie den unglaublichen Geschmack von einfachen Zutaten genießen können, der sich nur mit einem Holzofen erzielen lässt.

2

Steak mit texanischem Dalmatiner Rub

DIE DATEN

Temperatur:
470 °C

Schwierigkeitsgrad:
Einfach

Vorbereitungszeit:
7 h

Fertig in:
15 min

Für:
1 - 2 Personen

ZUTATEN

1 EL schwarze
Pfefferkörner

$\frac{1}{2}$ EL flockiges
Meersalz

1 7-cm-Ribeye-Steak
mit Knochen

Ein klassischer texanischer Dalmatiner Rub besteht einfach aus Salz und schwarzem Pfeffer (daher der Name) und wird normalerweise für das Bruststück verwendet. Wir haben diesen Rub für ein Ribeye mit Knochen benutzt und das Steak im Holzfeuer gebraten, sodass es außen wunderbar gegrillt und innen noch schön rosa ist.

ZUBEREITUNG

Die schwarzen Pfefferkörner mit Mörser und Stößel zermahlen und anschließend durch ein feines Sieb geben. Die Hülsen entsorgen und den feinen gesiebten Pfeffer gut mit dem Salz vermischen.

Das Steak trocken tupfen, dann leicht mit etwas Öl einreiben und den Dalmatiner Rub darüberstreuen. Das Fleisch muss gleichmäßig mit dem Rub bedeckt werden. Das Steak auf einem Ruherost mit einem Teller darunter legen und es unbedeckt 4 – 6 Stunden lang in den Kühlschrank stellen. 45 Minuten vor dem Garvorgang aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Dome mit Hartholz auf 480 °C mit großem Feuer und rollender Flamme aufheizen. Eine gusseiserne Grillpfanne hineinschieben und diese einige Minuten aufheizen lassen.

Einen halben EL Öl über das Steak träufeln. Dann das Steak in die heiße Pfanne geben und diese wieder in den Ofen schieben. Das Steak etwa 9 – 12 Minuten lang braten und dabei regelmäßig wenden. Mit einem Kerntemperaturfühler die Temperatur überprüfen und das Steak aus dem Ofen nehmen, sobald es eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht hat. Das Steak anschließend lose in Aluminiumfolie einwickeln und auf einem Teller 20 Minuten lang ruhen lassen.

Dann aufschneiden und servieren. 23

Mit echtem Feuer bei offener Tür mit einer weniger starken Flamme kann man völlig andere Ergebnisse erzielen.

Feuern Sie den Ofen auf Maximaltemperatur an und lassen Sie ihn dann auf unter 290 °C abkühlen. Stellen Sie dazu die Lüftung auf 50 % und legen Sie weniger oft Holz nach.

Dadurch entsteht eine für langsames Braten geeignete Umgebung, in der eine einmalige trockene Hitze gewahrt bleibt. Ideal für die Zubereitung von größeren Fleisch- oder Fischstücken. Außen gegrillt und innen saftig. Oder zum Backen verschiedener Brotsorten, z. B. Focaccia, die jedes Mal „feuerveredelt“ gelingen.

3



Aus der Küche:

Braten

Auf Zedernbrett gegrilltes Lachsfilet

DIE DATEN

Temperatur:
380 °C

Schwierigkeitsgrad:
Einfach

Vorbereitungszeit:
8 h

Fertig in:
15 min

Für:
6 - 8 Personen

ZUTATEN

1 Lachsfilet
(mit Haut, Gräten
entfernt)

1 Zedernbrett,
6 - 8 Stunden lang
eingeweicht

Salz

Streuzucker

Dieser unglaubliche, auf einer Holzplanke gegrillte Lachs bietet ein fantastisches Holzfeueraroma und ist absolut köstlich. Außerdem ist er unglaublich einfach in der Zubereitung! Da bleiben keine Wünsche offen!

FÜR DEN LACHS

Zuerst das Lachsfilet am Schwanzende und am Bauch parieren, um es an die Größe des Bretts anpassen. Diese Stücke können für eine andere Mahlzeit aufbewahrt werden. Das Fischfilet wiegen und das Gewicht notieren.

8 % des Fischgewichts in Salz und 4 % in Zucker abwiegen.

Den parierten Fisch trocken tupfen und auf einen geeigneten Teller legen. Anschließend mit der Salz-Zucker-Mischung bestreuen, abdecken und 8 Stunden lang in den Kühlschrank stellen.

ZUBEREITUNG

Den Dome mit dem bevorzugten Brennmaterial auf 350 °C aufheizen und auf eine mittelstarke/mittelhohe Flamme achten.

Das Brett aus dem Einweichwasser nehmen und den Fisch mit der Haut nach unten auf das Holz legen. Das Brett in die Mitte des Dome schieben.

Das Brett mithilfe eines Pizzaschiebers und/oder einer Grillzange während der Garzeit von etwa 10 – 15 Minuten immer wieder drehen. Den Lachs für einen mittleren Gargrad bis zu einer Kerntemperatur von 51 °C grillen. Für einen höheren Gargrad die Grillzeit etwas verlängern.

Aus der Küche:

Langsames Braten und Räuchern



Von einer langsam gebratenen Schweineschulter mit Hickory-Raucharoma bis zu einer Lammschulter mit geröstetem Gemüse. Die Möglichkeiten sind endlos.

Durch den dicken Steinboden des Dome, seine dichte Isolierung und die mit Dichtschnur versehene Ofentür entsteht die perfekte Kochumgebung für langsames Braten über längere Zeiträume hinweg. Über die Lüftung können Sie die Innentemperatur des Ofens steuern, wenn Sie mit Holz oder Kohle kochen.

Und wenn Ihnen der Sinn nach ein bisschen Abwechslung steht, dann geben Sie für zusätzlichen Geschmack Räucherspäne mit Apfel-, Ahorn oder Whisky-Eichen-Aroma in das Feuer.

4

Pulled Pork mit Hickory-Raucharoma

DIE DATEN

Temperatur:
130 °C

Schwierigkeitsgrad:
Einfach

Vorbereitungszeit:
10 h

Fertig in:
6 - 8 h

Für:
8 - 10 Personen

ZUTATEN

Für die Trockenmarinade:

1 EL weichen braunen

Zucker

1 EL geräucherten
Paprika

1 TL Knoblauchpulver

1 TL geschwärzte
Gewürze

1 EL Salz

1 EL Pfeffer

Für die
Schweineschulter:

2,8 kg
Schweineschulter, Haut
und überschüssiges Fett
entfernt

2-3 EL amerikanischen
Senf

2 Handvoll
eingeweichte Hickory-
Späne

Die Temperatursteuerung über die Lüftung ist eine großartige Methode, um im Gozney Dome bei niedrigen Temperaturen und langsam zu garen. Hier haben wir Grillkohle und Hickory-Späne verwendet, um dieses einfache und leichte Rezept für Pulled Pork mit einer fantastischen Rauchnote zu verfeinern – geben Sie einfach die BBQ-Sauce Ihrer Wahl dazu.

FÜR DAS SCHWEINEFLEISCH

Überschüssiges Fett vom Schweinefleisch entfernen und das Fleisch trocken tupfen. Die Zutaten für die Trockenmarinade gut miteinander vermischen und zur Seite stellen.

Zuerst die eine Seite des Schweinefleisches mit etwas amerikanischen Senf einreiben und die Trockenmarinade darüberstreuen. Dann ebenso mit der anderen Seite verfahren. Diesen Vorgang wiederholen, bis die ganze Schweineschulter mit der Marinade bedeckt ist.

Das Fleisch abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

AM NÄCHSTEN TAG

Den Dome mit Hartholz auf etwa 350 °C anfeuern. Sobald das Feuer nachlässt, Grillkohle-Briketts nachlegen und aufheizen, bis die Kohle weiß ist.

Die Tür am Dome anbringen und die Luftregulierungsöffnung so einstellen, dass sie zu einem Viertel offen ist. Die Türlüftungen etwas öffnen, um eine konstante Temperatur von 110 – 130 °C zu erreichen.

Ein Ruherost auf ein geeignetes Blech stellen und 700 ml Wasser auf das Blech gießen. Die Schweineschulter mit der Fettseite nach oben darauflegen, den Dome-Kerntemperaturfühler einstecken und das Ganze in den Ofen schieben. Die eingeweichten Hickory-Späne auf die Briketts werfen und die Tür anbringen.

Mithilfe der Tür- und Luftregulierungsöffnungen die Hitze während des gesamten Garvorgangs steuern. Grillkohle nach Bedarf nachlegen, bis die Schweineschulter eine Kerntemperatur von 62 °C erreicht. Das dauert etwa 4 Stunden.

Die Schweineschulter vom Blech nehmen und auf zwei Lagen Aluminiumfolie legen. Das Fleisch großzügig mit einer Sprühflasche mit Apfelsaft oder Wasser einsprühen und es dann fest in die Folie einwickeln und wieder auf das Blech legen.

Den Dome-Kerntemperaturfühler erneut einstecken und das Fleisch weitere 3 – 5 Stunden garen oder bis eine Kerntemperatur von 96 °C erreicht ist.

Die in Folie verpackte Schweineschulter in zwei dicke Geschirrtücher einwickeln und mindestens eine Stunde lang ruhen lassen. Das Fleisch zupfen und mit der bevorzugten BBQ-Sauce mischen. **31**

Schließen Sie die mit Dichtschnur versehene Ofentür, um Ihren Dome in einen Brotbackofen zu verwandeln. Bei Verwendung eines Glutbetts oder gerne auch durch Hinzufügen eines Stücks Grillkohle wird durch die unübertroffene Wärmespeicherung des Dome eine ideale Umgebung zum Brotbacken geschaffen. Der Ofen bietet ausreichend Platz für mehrere Laibe.

Sie können Ihr Sauerteigbrot noch luftiger und knuspriger machen, indem Sie das Dampf injektor-Zubehör des Dome einsetzen. Unser Dampf injektor schafft eine feuchte Umgebung im Ofen. Auf diese Weise wird verhindert, dass sich außen am Brot eine Kruste bildet, bevor der Teig vollständig aufgegangen ist. Das Ergebnis? Ein leichtes und luftiges Brot mit längerer Gehzeit und einer knusprigeren Kruste.

5



Aus der Küche:

Backen und Dampfgaren

Sauerteigbrot ohne Kneten

DIE DATEN

Temperatur:
300 °C

Schwierigkeitsgrad:
Mittel

Vorbereitungszeit:
12 h

Fertig in:
30 min

Menge:
1 Laib

ZUTATEN

375 g Mehl
mit hohem
Proteingehalt

245 g Wasser

125 g aktiver
Sauerteigstarter

12 g Salz

FÜR DEN TEIG

Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen und das Anstellgut in einer separaten Schüssel mit der Hand in Wasser auflösen.

Nach und nach die Mehl-Salz-Mischung in das Wasser geben und dabei fortlaufend mit der Hand rühren, bis sich ein grober Teig gebildet hat und sich keine trockenen Reste mehr am Rand der Schüssel befinden. Nicht vergessen: Der Teig wird nicht geknetet, sondern nur vermengt.

Mit einem Kunststoffbeutel abdecken und bei Raumtemperatur 2 Stunden lang ruhen lassen.

Den Teig behutsam auf eine mehlfreie und saubere Oberfläche stürzen und vorsichtig zu einem groben Rechteck ziehen.

Die vier Seiten in die Mitte ziehen und den Teig umdrehen, sodass eine grobe Laibform entsteht. Mit den Handseiten entsprechend Druck ausüben, damit der Teig auf der Oberseite straff ist.

Den Teig wieder in eine Schüssel geben, mit einem Kunststoffbeutel abdecken und 5 – 6 Stunden lang gären lassen.

Ein einfaches frisch gebackenes Sauerteigbrot ohne Kneten wird dank des Dampfinjektors am Gozney Dome jetzt sogar noch besser – mit einer unglaublich knusprigen Kruste und einem Hauch Holzfeueraroma.

ZUM BACKEN

Den Teig behutsam auf eine saubere und mehlfreie Oberfläche stürzen und vorsichtig wieder zu einem groben Rechteck formen. Die vier Seiten erneut in die Mitte ziehen und den Teig umdrehen, sodass eine grobe Laibform entsteht. Mit den Handseiten entsprechend Druck ausüben, damit der Teig auf der Oberseite straff ist. Den Teig ruhen lassen und das Brotgärkörnchen vorbereiten.

Ein Brotgärkörnchen oder eine Schüssel mit einem Geschirrtuch großzügig mit Reismehl bestäuben und den Überschuss ausschütteln.

Den Teig vorsichtig umdrehen und in das Körbchen geben (d. h. die Oberseite ist jetzt die Unterseite) und erneut mit Reismehl bestäuben. Mit dem Kunststoffbeutel abdecken und bei Raumtemperatur 2 – 3 Stunden lang ruhen lassen.

Sicherstellen, dass der Dome auf 400 °C aufgeheizt ist und eine gutes Glutbett hat. Die Tür mit geschlossenen Lüftungsöffnungen am Ofen anbringen.

Die Temperatur auf etwa 320 °C absinken lassen und den Brotlaib gegenüber vom Feuer direkt auf den Ofenboden platzieren.

Die Tür (Lüftungsöffnungen geschlossen) wieder am Ofen anbringen und mit dem Wasserbecher 110 ml Wasser in den Dampfinjektor einfüllen. Diesen mit dem Korkdeckel verschließen.

Dann 20 – 30 Minuten lang backen.

Unsere Community

Sie befinden sich in guter Gesellschaft.

Unsere Holzofen-Community wächst immer weiter. Also vielen Dank, dass Sie nun zu unseren abenteuerlustigen Hobby- und erfahrenen Profiköchen zählen, die neuen Wind in das Kochen im Freien bringen.

Wir würden gerne von Ihnen wissen, wie es Ihnen dabei ergeht. Hier können Sie mit anderen Tipps, Rezepte und Ideen austauschen. Also alles, was Ihnen hilft, das Beste aus Ihrem Gozney herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf Facebook und Instagram
@gozney #teamgozney



Scannen Sie diesen QR-Code, um Teil unserer Community zu werden.

A large, dark, grainy image of a hand reaching out, with a stream of glowing particles or dust falling from it. The text is overlaid on the hand.

Werden Sie ein Teil der
Holzofen-Revolution.

Zubehör



ziehen

Erreichen Sie völlig neue Höhen der Kochkunst, indem Sie Ihren Dome in etwas ganzes Neues verwandeln. Etwas Umfassenderes Einen Brotofen Einen Langsamgarer Einen Räucherofen Einen Ofen für hausgemachtes Sauerteigbrot

Wir haben ein Zubehörsortiment erstellt, mit dem Sie Ihren Gozney noch besser nutzen können.

Gleich-

Besuchen Sie gozney.com/kitchen oder scannen Sie diesen QR-Code, um unser Zubehör kennenzulernen.



Willkommen in der Familie.

G°