

Welcher Pizzaofen ist der richtige? 4 Varianten im ultimativen Knusprigkeits-Test



Für einige ist die Welt eine dünne Scheibe – knusprig-kross, ganz schlicht mit Tomatensauce und schmelzendem Büffelmozzarella. Für andere ist sie ein fluffig-dicker Teigfladen, der sich vor Schinken, Ananas und Käse nicht retten kann. Worum es geht? Natürlich um Pizza. Diese so einfache Sache aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz, die Liebhaber auf der ganzen Welt glücklich macht.

Damit dir authentische, original italienische Pizza zuhause gelingt, bedarf es starker Hitze, die dem Teigfladen einheizt. Abhilfe schafft der spezielle Pizzaofen für zuhause. Aber welches Modell ist das richtige für dich? Der Pizzaofenvergleich verrät es dir.

Was macht eine richtig gute Pizza aus?

Ich setze da an, wo die Erfolgsgeschichte begann – in Neapel. Was die landestypische, klassische Pizza ausmacht? Ein Blick in die EU-Verordnung zur Eintragung der Bezeichnung in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten (Pizza Napoletana) liefert Hinweise:

- Die Zubereitung der Pizza Napoletana wird besonders durch den **Knetvorgang des Teigs**, seine beiden **Gehphasen** und seine **Konsistenz** geprägt.
- Die Pizza hat einen hohen, **goldbraunen Rand**, der im Inneren gut aufgegangen und besonders weich ist.
- Geschmacklich erinnert die Pizza an **ausgebackenes**

Brot, kombiniert mit säuerlichen **Tomaten**, dem Aroma von **Oregano**, **Knoblauch** oder **Basilikum** und **Mozzarella**.

- Die Pizza wird ausschließlich in einem Holzofen bei etwa **430 °C** 60-90 Sekunden gebacken.

Festhalten lässt sich: bei der Zubereitung von Pizza ist nicht nur ein guter Teig wichtig. Knackpunkt ist ebenfalls die **hohe Backtemperatur**, damit der Boden knusprig durchgaren kann, aber der Belag saftig bleibt – und hier kommt der Pizzaofen ins Spiel.

Was ist ein Pizzaofen?

Ob ein kleines oder großes Modell, rund oder eckig, für eine oder mehrere Portionen – mit einem Pizzaofen bereitest du die beliebten italienischen Teigfladen einfach und schnell in wenigen Minuten zuhause zu. Der Unterschied zum gewöhnlichen Backofen in deiner Küche: der **Pizzaofen erreicht eine sehr viel höhere Temperatur**. Zudem ist er oft mit einem speziellen Pizzastein ausgestattet, der die Wärme speichert und gleichmäßig über den gesamten Teigboden verteilt. Beides zusammen ergibt die ideale Kombination, um Pizza wie bei deinem Lieblingsitaliener zu backen.

Was musst du beim Kauf eines Pizzaofens beachten?

Ein Blick in die Suchmaschinen zeigt – Pizzaöfen gibt es in den verschiedensten Ausrichtungen. Um die Wahl des richtigen Pizzaofens zu erleichtern, solltest du dich mit folgenden 4 Punkten befassen.

Die Größe

Von Mini Ofen für den Tisch bis **Outdoor Ofen für den Garten** – bevor du dich für ein Modell entscheidest, solltest du dir überlegen, wie groß dein Ofen ausfallen darf. Zum Backen in deinen eigenen vier Wänden eignen sich **kleinere, elektrische Modelle**. Hast du genügend Platz auf der Terrasse oder im Garten, kann dein Pizzaofen auch größer sein. Du schmeißt gerne eine Pizzaparty für dich und deine Freunde? In diesem Fall kommen zudem **Pizzaöfen mit mehreren Ebenen** in Frage.

Welcher Pizzaofen ist der richtige? 4 Varianten im ultimativen Knusprigkeits-Test

Die Heizart

Du magst es unkompliziert und backst Pizza am liebsten auf Knopfdruck? Dann solltest du **elektrische oder gasbetriebene Pizzaöfen** mit in deine Auswahl aufnehmen. Hier lässt sich die Temperatur einfach und genau einstellen. Outdoor Öfen werden in der Regel mit **Pellets, Briketts, Kohle oder Holzscheiten** entfacht und auf Temperatur gebracht. Hier ist es schwieriger, die gewünschte Temperatur punktgenau einzustellen, aber mit ein bisschen Übung hast du schnell das richtige Gespür für Hitze und Garzeit raus.

Die Temperatur

Der Schlüssel für knusprige Pizza mit saftigem Belag ist die Temperatur. Zu wenig Hitze lässt zwar den Käse schmelzen und den Rand braun werden, aber der Pizzaboden wird nicht kross. Achte darauf, dass der Pizzaofen hohe Temperaturen **zwischen 350 °C und 500 °C** erreicht.

Die Verwendungsmöglichkeiten

Möchtest du die hohen Temperaturen des Pizzaofens auch zum Überbacken oder zum Rösten verschiedener Speisen nutzen, achte darauf, dass der **Backraum** deines Ofens **hoch genug** ist. Je nach Modell lassen sich so ebenfalls ganze Brotlaibe, Nudelgerichte oder Pizzabrötchen in deinem Ofen zubereiten.

Welcher Pizzaofen passt zu dir?

Beschäftigst du dich intensiver mit dem Thema Pizzaofen, stellst du schnell fest: die Auswahl ist sehr groß. Angefangen bei der Form über die Verarbeitung bis hin zur Heizart – in Sachen Pizzaofen gibt es große Unterschiede. Aber halten sie auch, was sie versprechen und sorgen für besonders knusprige Backergebnisse?

Ich habe mir **4 verschiedene Methoden** angeschaut, um klassische Pizza Margherita in der eigenen Backstube zuzubereiten. Meine Testkandidaten: ein **Backofen**, ein **elektrischer Pizzaofen**, ein **Outdoor Pizzaofen** und ein **Pizzastein**.

Vorab: Je nach Modell, können einzelne Funktionen, die Temperaturspanne des Ofens und damit auch die Backzeit der Pizza variieren.

Der Backofen – der Allrounder



Der Backofen ist zwar kein spezieller Pizzaofen, dafür aber ein wahrer Allrounder, mit dem sich ebenfalls leckere Pizza zubereiten lässt.

Kein spezieller Pizzaofen, wohl wahr. Aber: fast jeder hat schon einen Backofen in seiner Küchenzeile integriert, mit dem sich ebenfalls die italienischen Teigfladen zubereiten lassen. Ob das besser oder schlechter funktioniert als in einem Pizzaofen?

Vorteile

- Ob Panpizza, Pizza Cake oder Blechpizza, dank hohem Backraum lassen sich viele **Pizzavarianten** zubereiten.
- Von niedrig bis hoch – die **Temperatur ist individuell regulierbar**.
- Je nach Modell und Heizart, können **mehrere Portionen** Bleche parallel zubereitet werden.
- Über Pizza hinaus ist die Zubereitung vieler **unterschiedlicher Speisen** möglich.
- Mit ca. 10 Minuten relativ **schnell vorgeheizt**.

Nachteile

- Die maximale Temperatur liegt zwischen 250 °C und 280 °C.
- Die Pizza hat einen weichen Pizzaboden und keine Blasen am Teigrand bedingt durch das einfache Backblech und die niedrige Temperatur.

Welcher Pizzaofen ist der richtige? 4 Varianten im ultimativen Knusprigkeits-Test

- 20-30 Minuten Backzeit für tiefgefrorene bis selbstgemachte Pizza.
- Meistens fest verbaut in der Küchenzeile.



Die Pizza aus dem Backofen siegt gut aus, weist aber weder Bläschen am Teigrand noch gleichmäßig geschmolzenen Käse auf.

Fazit

Auf den ersten Blick kein schlechtes Backergebnis. Der Rand ist goldbraun und sieht knusprig aus – aber wo sind die Bläschen? Beim genaueren Hinsehen und beim Anschneiden lässt sich feststellen: Im Inneren ist der Rand nicht gut aufgegangen und eher hart als weich-knusprig. Auch der Büffelmozzarella ist nicht an allen Stellen gleichmäßig geschmolzen und der Pizzaboden ist mehr weich als knusprig.

Insgesamt schmeckt mir die Pizza Margherita zwar sehr gut, hegst du allerdings den Anspruch, Pizza wie beim Italiener zu backen, genügt ein Blick auf das Temperaturrädchen des Ofens: bei unter 300 °C ist hier Schluss. Fehlt dir dann auch noch Unterstützung eines Pizzasteins, sind die Voraussetzungen für knusprigen Boden mit saftigem Belag schwer zu erreichen.

Der elektrische Pizzaofen – der Mobile



Der elektrische Pizzaofen sorgt für sehr gute Backergebnisse - und das schnell und einfach per Knopfdruck.

In Sachen Materialien und Temperatur optimal aufeinander abgestimmt, verhilft dir der elektrische Pizzaofen zu sehr guten Backergebnissen für deine Pizza – und das nicht nur pronto, sondern auch bequem per Knopfdruck.

Vorteile

- Sehr **einfache Bedienung**: Stromkabel einstecken und Knopf drücken.
- Heizt mit **10 Minuten** relativ schnell auf.
- Erreicht sehr hohe Temperaturen **bis 400 °C**.
- Teilweise mit einem **integrierten Pizzastein** ausgestattet, der für gleichmäßige Backergebnisse und einen krossen Boden sorgt.
- Pizza lässt sich in **unter 10 Minuten backen** – egal, ob selbstgemacht oder tiefgefroren.
- Lässt sich je nach Modell nicht nur für Pizza, sondern auch für die Zubereitung von **Flammkuchen** und **Pizzabrötchen**, zum **Überbacken** von Speisen oder zum **Braten** verwenden.
- Durch eine **kompakte Größe** ideal für die Verwendung in der Küche – auch mit wenig Stellfläche.
- **Mobil** und einfach zu transportieren.
- Der Ofen ist **wetterunabhängig** einsetzbar.

Welcher Pizzaofen ist der richtige? 4 Varianten im ultimativen Knusprigkeits-Test

Nachteile

- Tendenziell nur Platz für eine Portion.
- Ein weiteres Gerät, was in der Küche verstaut werden muss.
- Nicht das allerschönste Gerät für die Küchenzeile.
- Bedingt durch die Heizart kein Holzkohlearoma.



Die Pizza aus dem elektrischen Pizzaofen weist einen knuspriger Boden, gleichmäßig geschmolzenen Käse und Bläschen am Teigrand auf.

Fazit

Knuspriger Boden, schön geschmolzener Käse und hier und da die obligatorischen Bläschen – die hohe Hitze, bei der die Margherita mit dem elektrischen Pizzaofen gebacken wird, lässt den Unterschied zur Margherita aus dem Backofen deutlich erkennen. Der Rand ist goldbraun, aber nicht zu kross. Der Belag ist wunderbar saftig und der Boden knusprig – geschmacklich konnte die Pizza definitiv bei mir punkten und kommt der vom Italiener schon wirklich nah.

Was ich an dem elektrischen Pizzaofen besonders praktisch finde? Er ist überall einsatzbereit, wo es eine Steckdose gibt und sorgt in 6-8 Minuten für Pizzagenuss. Zeitlich ist das also fast unschlagbar. Auch wenn er nur Platz für eine Pizza hat – du kannst in kürzester Zeit für Nachschub sorgen.

Outdoor Pizzaofen aus Edelstahl mit Pizzastein – der Schnelle



Der Outdoor Pizzaofen sorgt nicht nur für knusprige Pizza, sondern dank Befuerung mit Holzkohle auch für rustikales Aroma.

Nicht nur knusprige Pizza ist dir mit einem Outdoor Pizzaofen sicher. Auch Brot, Brötchen und Gerichte, die eine hohe Temperatur vertragen, kannst du in ihm zubereiten. Zudem sorgt der holzbefeuerte Ofen für einen Hauch mediterranes Flair in deinem Garten.

Vorteile

- Oftmals mit **verschiedenen Holzarten** befeuerbar.
- Heizt in **10 Minuten** schnell auf.
- Erreicht eine extrem hohe Temperatur **bis 500 °C**.
- Selbstgemachte, dünne Pizzen sind in **2-5 Minuten** fertig gebacken.
- Je nach Modell bietet der Outdoor Ofen **Platz für 2 kleinere Pizzen**, ein Laib Brot oder mehrere Pizzabrötchen.
- Sorgt für gleichmäßige Backergebnisse und krossen Pizzaboden dank **integriertem Pizzastein**.
- Lässt sich schnell aufbauen.
- Ein Hingucker in Garten, auf der Terrasse oder auf dem Balkon.

Nachteile

Welcher Pizzaofen ist der richtige? 4 Varianten im ultimativen Knusprigkeits-Test

- Die Edelstahlhaube wird von außen sehr heiß.
- Der Pizzaofen lässt sich nur draußen verwenden und ist somit wetterabhängig.
- Je nach Modell ist der Pizzaofen recht groß. Balkon und Terrasse müssen genügend Platz haben.
- Je nach Außentemperatur muss der Pizzaofen mindestens 2 Stunden abkühlen.
- Relativ schwer und mit teilweise festmontierten Teilen. Daher weniger mobil.
- Relativ teuer in der Anschaffung.



Die Pizza aus dem Outdoor Ofen hat einen krossen Boden, weist die typischen Bläschen am Teigrand auf und punktet mit sehr saftigem Belag.

Fazit

Mit diesem Pizzaofen machst du dem Italiener um die Ecke definitiv Konkurrenz! Durch die extrem hohe Temperatur im Inneren und den integrierten Pizzastein, wird der Boden der Margherita schön kross. Außerdem lassen sich verteilt die typischen Bläschen am Teigrand finden und der Belag war von allen Pizzen am saftigsten. Außerdem besticht die Pizza aus dem Outdoor Ofen mit authentisch-rustikalem Aroma, bedingt durch die Befeuerng mit Holz. Geschmacklich sticht diese Margherita im Vergleich zu den anderen also nochmal heraus!

Je nachdem, wie dick der Teig ausgerollt war, konnte ich die Pizza außerdem bereits nach 2-5 Minuten aus dem

Ofen holen. Hier kannst du also für dich und deine Freunde eure Lieblingspizza wie am Fließband produzieren. Mein Tipp an dieser Stelle: Hab bei diesen hohen Temperaturen ein wachsames Auge auf deine Pizza. Eine Minute zu lang im Ofen und schon hast du eine schwarze Frisbeescheibe.

Insgesamt hat die Margherita aus dem Outdoor Ofen meinen Pizzaansprüchen ohne Einwände voll und ganz standgehalten. Einziger Kritikpunkt, den ich habe: im Winter braucht der Ofen ein paar Minuten länger, um auf bis zu 500 °C aufzuheizen. Außerdem stehen Frostbeulen, wie ich es bin, bei Minusgraden oder Regen im Freien vor einem Backproblem.

Der Pizzastein – der Platzsparer



Nachdem der Stein im Backofen aufgeheizt ist, kann das Pizzabacken losgehen.

Kein Pizzaofen, aber in Sachen Pizzabacken nicht außer Acht zu lassen. Die Funktionsweise ist simpel. Der Stein wird auf den unteren Rost im Backofen bei maximaler Temperatur aufgeheizt – danach kann das Pizzabacken losgehen. Aber ist der Pizzastein eine mögliche Alternative zum Pizzaofen?

Vorteile

- Passt in fast jeden Haushaltsbackofen.
- Einfache Handhabung, da der Stein lediglich aufgeheizt werden muss.
- Selbstgemachte Pizzen sind trotz der geringen Temperatur im Backofen in **5-8 Minuten** fertig.

Welcher Pizzaofen ist der richtige? 4 Varianten im ultimativen Knusprigkeits-Test

- Einmal aufgeheizt, speichert er die Hitze langanhaltend.
- Gleichmäßige Backergebnisse und kross gebackener Pizzaboden.
- Lässt sich zu jeder Pizzaparty mitbringen und ist leicht zu verstauen.
- Günstig in der Anschaffung.

Nachteile

- Wegen der geringen Temperatur im Backofen, benötigt der Pizzastein 30-60 Minuten zum Aufheizen. Im Grill braucht er ca. 30 Minuten, bis er einsatzbereit ist.
- Benötigt mindestens 2 Stunden, um abzukühlen.
- Es lässt sich immer nur eine Pizza nach der anderen auf dem Stein backen.
- Je nach Material sehr anfällig für Flecken.



Die Pizza auf dem Pizzastein gebacken weist zwar keine Bläschen am Teigrand auf, hat aber einen krossen Boden und feine Röstaromen.

Fazit

Auch, wenn die Pizza hier keine Bläschen am Teigrand aufweist – der Boden der Margherita ist schön kross und besticht mit feinen Röstaromen. Der Stein sorgt dafür, dass der Pizzaboden von unten ordentlich Hitze abbekommt – und das merkt man. Außerdem verringert er die Backzeit, sodass du trotz der niedrigeren Temperatur des Backofens schnell in den Genuss deiner

Pizza kommst. So bleibt der Belag schön saftig, auch wenn der Mozzarella genau wie bei der Pizza aus dem Backofen ohne Pizzastein nicht ganz gleichmäßig zerlaufen ist. Zwar kommt die Pizza nicht ganz an die originale vom Italiener ran, trotzdem lässt sich sagen, dass sich der Einsatz des Pizzasteins definitiv lohnt!

Das allgemeine Fazit zum Test

Fakt ist, für besten Geschmack kommst du an einem Pizzaofen nicht vorbei. Denn die hohe Backtemperatur ist für die italienische Teig-Spezialität unerlässlich.

Welcher Pizzaofen aber für dich am besten geeignet ist? Sagen wir mal so – viele Wege führen nach Neapel. Bei deiner Wahl kommt es ganz darauf an, welche Erwartungen du in Sachen Pizza und ihre Zubereitungsweise hast.

Mein persönlicher Favorit ist der elektrische Pizzaofen. Zwar war die Margherita aus dem Outdoor Ofen geschmacklich noch einen Tackern besser, aber in meiner Küche muss es am besten unkompliziert und schnell gehen. Kabel in die Steckdose stöpseln und Pizzahunger auf Knopfdruck stillen – genau mein Ding. Geht dir auch so? Dann ist ein elektrischer Pizzaofen ideal für dich. Besonders kompakte Modelle sind vorteilhaft, da sie in jede Küche passen und gut zu verstauen sind.

Geht bei dir nichts über rustikales Holzkohlearoma und Pizzagenuss unter freiem Himmel? Dann ist ein Outdoor Ofen die bessere Alternative. Mit ihm bereitest du Pizza mit rustikalem Aroma wie in Italien auf deinem Balkon oder im Garten zu.

Der Pizzastein ist eine gute Alternative, wenn du nicht auf knusprige Pizza verzichten, dir aber kein zusätzliches Gerät für die Küche oder den Garten zulegen möchtest. Besitzt du ohnehin einen Grill, lässt sich der Stein auch hier verwenden, denn er ist flexibel einsetzbar. Auf dem Grill heizt er zudem nicht nur schneller auf, sondern du kannst deine Pizza bei einer höheren Temperatur als im Backofen zubereiten.

Backst du deine Pizza nur mit deinem Haushaltsofen, ohne Unterstützung von einem Pizzastein, wirst du nie genau die gleichen Backergebnisse erzielen, wie mit einem Pizzaofen. Hier fehlt einfach die hohe Hitze, bei der deine Pizza zubereitet werden sollte.

Welcher Pizzaofen ist der richtige? 4 Varianten im ultimativen Knusprigkeits-Test