

ОЧЕНЬ ВКУСНО!

50

самых
лучших
рецептов



ПИЦЦА

**С СОБЛАЗНИТЕЛЬНЫМИ
НАЧИНКАМИ**

Серия основана в 2004 году

Автор-составитель
Любовь СМИРНОВА

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

П 36 Пицца с соблазнительными начинками / Авт.-сост Л. Смирнова. — М.: АСТ; Мн.: Харвест, 2006. — 64 с. — (50 самых лучших рецептов).

ISBN 5-17-033362-5 (АСТ).
ISBN 985-13-5393-0 (Харвест).

Из этой книги вы узнаете все о пище: как и когда она появилась и что собой представляет сегодня; какие тесто, начинки, соусы и приправы используются для пиццы; какими способами можно ее приготовить. И, конечно, книга предлагает разнообразные кулинарные рецепты этого популярного блюда.

УДК 641.8
ББК 36.99 2

ISBN 5-17-033362- 5 (АСТ)
ISBN 985-13-5393- 0 (Харвест)

© Подготовка и оформление
Харвест, 2005

Попросите любого человека назвать самое популярное, самое распространенное, самое изысканное и вместе с тем самое демократичное блюдо в мире, и он ответит: «Пицца». И будет прав. Незатейливая выдумка итальянской бедноты угодила самым взыскательным вкусам и приобрела небывалую популярность во всем мире. Специальные пиццерии открыты во многих странах мира. Кроме того, полуфабрикат пиццы можно купить в кулинарных магазинах.

Ну, а если очень захочется приготовить пиццу самому? Нет ничего проще. Это традиционное итальянское блюдо недорого, неприхотливо в изготовлении, не требует соблюдения строгих канонических правил. Пицца представляет собой аппетитную поджаристую лепешку из дрожжевого теста. Прямо на ней, сверху, без каких-либо бортиков или зашипов, располагается разноцветная начинка: рыба, грибы, кусочки ветчины и помидоры. А самый главный, обязательный ингредиент находится внутри — прослойка из сыра. Пикантный запах пиццы неминуемо пробуждает воспоминания об отпуске — прохладных летних ночах на берегу моря, красном вине...

Вашему вниманию представлена информация, касающаяся истории пиццы, технологии ее производства, различных рецептов. По предложенным рецептам даже студент сможет быстро приготовить пиццу, не говоря уже о закоренелом холостяке или хозяйке, не обременяющей себя заботами по кухне. Очень удобно то, что для начинки годится практически все, что окажется под рукой. Самое главное — аккуратно подсушить основу из теста. Подойдет любая духовка, вот только жар в ней нужен посильнее, чем обычно. Удобнее выпекать пиццу в форме или сковородке с высокими краями.

Когда лепешка выпечена (кстати, ее размеры могут неограниченно варьировать — от небольших порционных до огромных «семейных»), выложите на нее начинку, соблюдая определенный порядок. Первый слой — всегда помидоры, нарезанные тоненькими ломтиками или размятые. Можно смазать лепешку томатом-пастой или обыкновенным томатным соком. Второй слой — сыр, пропущенный через мясорубку или натертый на крупной терке. А дальше располагайте все остальное — как понравится, как захочется, что окажется в доме. И снова в духовку.

После того как пицца хорошенько запеклась в духовом шкафу, не забудьте сбрызнуть оливковым маслом, чесночным соусом, украсить зеленью. И сразу подайте, немедленно!

Приятного вам аппетита!

ЧАСТЬ 1. ВСЕ О ПИЦЦЕ

ПИЦЦА: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ

ИСТОРИЯ ПИЦЦЫ

Рецептов пиццы существует сейчас столько, что один лишь их перечень займет несколько страниц. Более того, новые разновидности пиццы появляются едва ли не каждый год благодаря гурманам и экспериментаторам. Но мало кто из них представляет себе, насколько древняя история у этой круглой итальянской лепешки.

Блюда, напоминающие ингредиентами и способом приготовления современную пиццу, ели еще древние египтяне, греки и римляне — словом, практически все народы, населявшие побережье Средиземного моря. Тогда это была простая круглая лепешка со слоем мяса или овощей, выпекавшаяся на камнях под слоем углей. Помимо прямого назначения, она служила еще и тарелкой. Деревенскую пиццу итальянцы называли «фокация» (лепешка). В каждом, даже самом неимущем, доме обязательно был очаг или крохотная печь с каменным подом. На камне подсушивалась лепешка из теста-основы будущей пиццы, а на нее выкладывалась начинка. Все мгновенно запекалось и тут же с пылу с жару подавалось на стол — остывшую пиццу итальянцы не признают.

Изобретение пиццы как завершенного, продуманного, изысканного блюда часто приписывают римскому полководцу Лукуллу. Именно его званые пиры, а не военные подвиги, сделали Лукулла знаменитым. Неаполитанцы до сих пор ценят блюда, которые когда-то украшали его пиришественный стол: аличы — сардины, жаренные в масле; каламири — каракатицы, нарезанные кружочками, со свежей зеленью; пиза а ля наполетана — золотисто-желтый пирог из кислого теста, печенный на древесном угле.

В средние века бродячие торговцы продавали пиццу на улицах из высоких медных ящиков, которые носили на головах. Часто покупатели были настолько бедны, что брали лепешку в долг и расплачивались за нее в течение недели.

В нынешней Италии эта повседневная пища крестьян и воинов древности считается старейшей формой едва ли не главного национального блюда. Честь называться родиной пиццы охотно присвоил бы себе любой итальянский город, но традиционно и неоспоримо ею считается Неаполь. Широко известна легенда о воз-

никновении неаполитанской пиццы под названием «Маргарита», в честь королевы Италии Маргариты Савойской (Margherita von Savoyen) (1851—1926).

* * *

В 1889 году Маргарита Савойская, супруга итальянского короля Умберто Первого, захотела отведать неаполитанской пиццы, являвшейся в те времена популярной пищей бедняков. Владелец лучшей неаполитанской пиццерии Рафаэле Еспозито приготовил для королевы три пиццы: две традиционные и одну «на ходу» сымпровизированную им в честь такого случая. «Авторская» пицца Еспозито была выложена красными томатами, зеленым базиликом и белой «Моцареллой» (сыр), что соответствовало цветам итальянского национального флага, и именно она понравилась королеве больше всего. А впоследствии предприимчивый Еспозито назвал свою «патриотически» оформленную пиццу «Маргарита», в честь королевы.

Однако в 1974 году итальянский историк Массимо Альбертини называет эту полюбившуюся итальянцам легенду чистой выдумкой. В ответ на это знаменитый неаполитанский гастроном и журналист Коррадо Эричелли предпринял собственное кулинарное расследование, результаты которого подтвердили подлинность истории создания пиццы «Маргарита». Согласно его версии, трехцветная пицца была действительно впервые приготовлена 1889 году, а именно 6 июня при королевском дворе в Неаполе. Однако мастера-пиццайоло звали Паппино Бранди. В награду за свое изобретение, пришедшееся в прямом смысле слова ко двору, он получил особую грамоту, которую и сегодня можно увидеть в семейной пиццерии «Бранди».

Таким образом, королева подарила Италии и всему миру классическую пиццу «Маргарита». Можно сказать, что с тех самых пор пицца перестала быть пищей лишь для небогатых слоев общества — постепенно она стала появляться на столах настоящих гурманов, и уже не только пиццерии стали включать ее в меню. К концу XIX века родился и получил широкое распространение ставший каноническим рецепт: на 1 кг муки 600 мл теплой воды (лучше минеральной без газа), 25 г пивных дрожжей, 4 ст. ложки оливкового масла.

* * *

Преодолев языковые барьеры и культурные различия, пицца стала первым действительно всемирно распространенным продуктом

питания. Однако по-настоящему почувствовать всю прелесть пиццы можно лишь в Италии, там, где есть дровяная печь, мраморный стол, где «собирается» пицца, и веселый пиццайоло, готовящий пиццу прямо в зале! В Италии даже существует профессиональный праздник пиццайолов — 25 октября. На этом празднике можно насчитать более двух тысяч наименований различных пицц.

Итальянцы сумели убедить почти весь мир в своем превосходстве по части приготовления пиццы. Только французы уверены, что их пицца (в частности, провансальский вариант) не уступает итальянской, а за счет использования разнообразных сортов сыра (не только «Моцареллы», но и «Гри», «Фонтина», «Гауды», «Шевра», «Рокфора», «Пармезана») даже выигрывают от такого разнообразия.

ЧТО ЖЕ ТАКОЕ ПИЦЦА СЕГОДНЯ?

В XXI веке пицца стала, пожалуй, самым известным блюдом итальянской кухни. Пиццерию с «настоящей итальянской пиццей» можно найти практически в любом уголке нашей планеты. Многие считают это блюдо совершенным с точки зрения всех пяти органов чувств человека: глаза радуется сочетанию белого сыра и красных помидоров, слух услаждает потрескивание хвороста в дровяной печи, обоняние — великолепный аромат, руки греет тепло хлебной корочки, вкус... О вкусе и говорить не приходится — каждый может подобрать себе пиццу по душе. Например, японскую пиццу «Окономияки».

«Окономияки» входит в меню многих японских ресторанов, а в приготовлении этого незатейливого блюда принимают участие сами посетители. «Окономияки» буквально можно перевести как «жарить то, что вам по вкусу». Речь идет о начинке блюда, представляющего собой большую румяную жареную лепешку из теста с морепродуктами и овощами, хорошо смазанную специальным соусом и посыпанную сверху сушеной стружкой тунца. Внешне все это сооружение напоминает пиццу. А прозрачные лепестки тунца, шевелящиеся от паров горячего воздуха готовой «пиццы», вызывают довольно странное ощущение — кажется, что вы подносите ко рту живое существо...

Официантка замешивает тесто, интересуется у посетителей, какую начинку они хотели бы добавить в свою пиццу, выливает получившуюся смесь на плиту и удаляется. И тут к процессу приготовления «Окономияки» подключаются сами посетители — они следят за тем, как сдобренное разнообразными морепродуктами и овощами тесто жарится, регулируют при необходимости температуру, периодически переворачивают лепешку, делают готовую

пиццу на кусочки плоской лопаточкой «котэ», смазывают их соусом и наслаждаются плодами своего приятного труда.

В свою очередь английская сеть супермаркетов Iceland планирует выпустить на рынок новую, возбуждающую пиццу, которая, по словам одного из представителей фирмы, «заставит сердце биться чаще и приведет к взрыву полового желания». При этом чудо-пицца будет возбуждающе действовать не только на мужчин, но и на женщин. Повара еще работают над рецептом, однако уже просочились некоторые подробности. Начинкой для возбуждающего лакомого кусочка будут служить такие хорошо известные возбуждающие продукты, как артишоки, спаржа, чеснок и лук. Дополнительную остроту добавят имбирь и перец. Еще древние умели ценить их возбуждающее действие. Как известно, эти продукты способствуют притоку крови к половым органам.

Для тех, кто не любит острую пиццу, предусмотрена пицца с икрой, моллюсками и устрицами. Для тех же, кому и это не по душе, англичане, не долго думая, разрабатывают пиццу с бананом, клубникой и шоколадом. Любителям традиционной пиццы может понадобиться время, чтобы привыкнуть к новинке. Не секрет, что обитатели Туманного Альбиона славятся своим немного странным вкусом.

* * *

В Израиле сделали самую длинную пиццу 3 ноября 2003 года в международном центре в Герцлии повара фирмы «Пиццаметр». Ее длина составила 100 метров. Готовили уникальное блюдо 25 поваров. Длится процесс больше суток. Выпекали самую длинную в мире пиццу, медленно пропуская ее на конвейере через печь, а съели за несколько минут в центральном парке Тель-Авива.

Самую большую пиццу диаметром 37,4 метра выпекли 8 декабря 1990 года в гипермаркете г. Норвуда (Южная Африка). Норвудская пицца была на 3,5 метра в диаметре больше, чем предыдущая рекордсменка, — выпеченная компанией Pizza Hut (г. Сингапур) в 1990 году. На пиццу из Норвуда потребовалось 4500 кг муки, 90 кг соли 1800 кг сыра и 900 кг томатного пюре.

* * *

Если же вы хотите попробовать «почти итальянскую» пиццу, купите замороженную пиццу. Идея производить замороженную пиццу в нашей стране возникла в середине 1990-х годов. Была проведена большая работа по изучению опыта зарубежных произ-

водителей и выбору оборудования. Только после тщательного исследования рынка было принято решение о строительстве в стране линии по производству замороженной пиццы. Линия собрана из лучшего итальянского и японского оборудования, а процесс производства пиццы полностью автоматизирован. Производительность этой линии — до 20 тонн в сутки. Специалистами из Италии была предложена классическая итальянская рецептура теста для основы (краста), рецептура соуса, ну и, конечно же, непосредственно технология приготовления пиццы.

Замороженная пицца удобна как для предпринимателей, так и для рядового потребителя. Для первых — это возможность открыть мини-пиццерию (fast food), так как эти пиццы легко приготовить в малых печах (подовых, конвейерных и даже, хоть и с нарушением технологических канонов, конвекционных и СВЧ-печах). А для обычных потребителей — это возможность разнообразить свое меню классическим итальянским блюдом, разогрев ее в микроволновой печи.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Традиционное тесто для основы пиццы — дрожжевое. Однако со временем появилось большое количество новых разновидностей этого блюда — это и пицца на основе бездрожжевого теста, слоеного, песочного теста, и на основе пресного теста из кукурузной муки (генуэзская пицца).

Начнем с дрожжевого теста.

ОПАРНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Состав:

4 стакана пшеничной муки, 4—8 ст. ложек сахара, 4—8 ст. ложек сливочного масла или маргарина, 2—8 яиц, 20 г дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 стакана молока или воды.

Выход готовых изделий — 1200 г.

Приготовление:

1. Замесить жидкую болтушку, называемую опарой. На замес взять всю норму теплой жидкости и дрожжей и половину нормы муки (по рецептуре). Опара должна бродить при температуре 28—30 °С в течение 3—3,5 ч до максимального подъема. Во время брожения на ее поверхности появляются лопающиеся пузырьки с углекислым газом. Как только опара начнет оседать, можно начинать замешивать тесто.

2. В опару добавить все остальные подогретые продукты (яйца в смеси с солью, сахар, ароматические вещества), постепенно всыпать оставшуюся муку и вымешивать в течение 5—8 мин до получения однородной массы.

3. В конце замеса добавить масло, разогретое до консистенции густой сметаны, затем накрыть кастрюлю крышкой и поставить тесто в теплое место для подъема. Когда тесто достигнет максимального уровня, сделать обминку и выложить его на стол, присыпанный мукой.

4. Продолжительность брожения опары и теста также можно регулировать изменением температурных условий подхода, помещая кастрюлю в более теплое или прохладное место.

* * *

* Для простоты и удобства используйте сухие дрожжи, предварительно оставив их с чайной ложкой сахара в кувшине с теплой водой до образования пены. Так вы проверите работу дрожжей. Можно использовать свежие дрожжи.

* Если хотите, сделайте основу пиццы за 24 часа до выпечки. Секрет в том, чтобы сделать тесто (по основному рецепту) и оставить его подниматься в холодильнике, так как охлажденное тесто поднимается очень медленно. Затем просто достаньте его из холодильника и ударьте, чтобы вышел весь воздух. Дайте подойти до комнатной температуры, а затем раскатайте его до нужного размера. Добавьте начинку и запекайте в разогретой духовке.

* Основу для пиццы можно сделать, раскатать и заморозить (не запеченную) на 2—3 месяца. Нужно разморозить перед тем, как добавлять начинку.

* Хорошая основа для пиццы должна быть слегка мягкой, поэтому не раскатывайте тесто тоньше, чем 4 мм.

* Чтобы дно было хрустящим, запекайте на специальном камне или на неглазурованных терракотовых плитках. Положите пиццу на нижнюю решетку в духовке. С плитками духовка дольше разогревается — около 40 мин.

* * *

БЕЗОПАРНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Состав:

640 г муки, 250 мл воды, 35 г дрожжей (свежих или сухих), 25 г сахара, 10 г морской соли, 65 мл оливкового масла, 100 г муки «на подпыль».

Приготовление:

1. Дрожжи развести вместе со щепоткой сахара в небольшом количестве теплой воды, чтобы они «ожили».

2. Муку насыпать горкой на рабочую поверхность, в центре сделать углубление. В воде развести оставшийся сахар и соль. Влить воду в углубление, туда же добавить дрожжи и оливковое масло. Вымесить тесто до однородности в течение примерно 10 мин.

3. Тесто можно вымесить руками или в кухонном комбайне на самой малой скорости с помощью специальной насадки для вымешивания теста.

4. Накрывать тесто плотной мокрой тканью, оставить подходить. Продолжительность подхода теста можно регулировать, меняя дозировку дрожжей и температурные условия. Нормальной считается температура 28—30 °С; при понижении температуры продолжительность процесса брожения замедляется, при повышении — ускоряется. При температуре ниже 10 °С и выше 35 °С тесто не подходит.

5. Отделить от куска теста кусочек приблизительно 100 г, вымесить его на ладони в ровную булочку. Так же обработать оставшееся тесто. Поместить булочки на лоток, накрыть мокрой тканью и поставить в холодильник на 30 мин. Этот полуфабрикат теста может находиться в холодильнике в таком состоянии до 12 ч, затем его нужно вновь слегка вымесить.

6. Чтобы раскатать тесто для приготовления пиццы, необходимо «подпилить» рабочую поверхность мукой, выложить булочку, размять ее в лепешку, а затем сильными движениями в стороны от себя растянуть лепешку до нужного размера. У вас должен получиться круг диаметром 38–42 см.

Именно такое соотношение массы и размера — 100 г и примерно 40 см — обеспечивает пицце нужную толщину, и тесто при выпекании поднимется только по краю, где нет соуса.

* * *

* Если в тесто положить слишком много соли или сахара, брожение замедляется или останавливается. В этом случае замешайте новую порцию теста и перемешайте его с пересоленным или переславленным тестом.

* При увеличении дозы дрожжей брожение ускоряется, но излишнее количество дрожжей придает изделиям неприятный дрожжевой запах.

* При недостаточном количестве соли изделия получаются расплывчатыми, невкусными; при избытке — тесто плохо бродит, изделия приобретают соленый вкус, становятся невкусными.

* Тесто может не бродить из-за плохого качества дрожжей, поэтому заранее проверяйте дрожжи. Для этого приготовьте небольшую порцию опары и посыпьте ее тонким слоем муки. Если через 30—45 мин в слое муки не появятся трещины, то качество дрожжей плохое.

* При излишке воды в тесте оно плохо формируется, изделия получаются плоскими, расплывчатыми; при недостатке воды тесто плохо бродит, готовые изделия из него жесткие.

* Соленые начинки из мяса, рыбы, грибов не подходят к сладкому тесту и к тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном; для сладких начинок нельзя готовить соленое тесто.

* Готовое тесто после обминки выложите на доску, посыпанную мукой. Отрежьте кусок теста и прижмите сверху рукой так, чтобы оно стало плоским, затем соедините края в центре и переверните, чтобы шов находился снизу, а гладкая сторона сверху. До раскатки тесту надо дать полежать 3—5 мин. Раскатывайте скалкой на пласты.

* При изготовлении мини-пиццы отрежьте кусок теста и края его со всех сторон соедините в центре, раскатывайте в виде длинного жгута. Разрежьте жгут на ровные кусочки.

* * *

ПРЕСНОЕ БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Состав:

500 г муки, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки масла или маргарина, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1,5 ч. ложки соли.

Приготовление:

1. На доску для теста просеять муку холмиком, сделать в нем углубление, в которое влить сметану, масло, соль, сахар, вбить яйца и быстро замесить тесто.

2. Скатав тесто в шар, выложить его на тарелку, покрыть полотенцем и вынести в холодное место на 30—40 мин.

СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Состав:

2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 стакан молока или воды, 8 г дрожжей, для прослойки — 100—300 г сливочного масла.

Приготовление:

1. Готовое дрожжевое тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1—1,5 см.

2. На середину выложить размягченное сливочное масло или маргарин (50 % нормы), закрыть его частью пласта, на который тоже выложить масло, затем накрыть третьей частью пласта. Получатся 3 слоя теста и 2 слоя масла.

3. Пласт теста посыпать мукой и раскатать до толщины 2—3 см, смести с него муку и сложить вчетверо, затем опять раскатать пласт теста и сложить вновь вчетверо.

В результате всех операций образуется пласт с 32 слоями масла. Должно быть не менее 32 слоев теста, иначе масло вытечет. При закатке же 100—200 г масла следует делать 8—16 сложений, т. е. складывать пласт при раскатывании не вчетверо, а только втрое, иначе слои в готовых изделиях не будут заметны.

ПРЕСНОЕ БЕЗДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Состав:

2 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, 2 г соли, 15 капель лимонной кислоты или 1 ч. ложка 3 %-ного уксуса;

Для закатки: 300—400 г сливочного масла или маргарина, 4—5 ч. ложек муки.

Приготовление:

1. Муку просеять на доску, сделать в ней углубление, влить воду вместе с яйцами, добавить лимонную кислоту или уксус, соль, размешать до получения однородной эластичной массы.

2. Тесто месить, пока не перестанет прилипать к рукам и стенкам посуды. Потом его скатать в виде шара, выложить на посыпанный мукой стол, накрыть салфеткой и оставить на 20—30 мин, чтобы тесто стало эластичным и лучше раскатывалось.

3. Размяв сливочное масло или маргарин, добавить муку и хорошо перемешать. Из масла сформовать четырехугольный плоский пласт. Тесто посыпать мукой, раскатать скалкой так, чтобы середина получилась толще, чем края. В центр выложить приготовленное масло, накрыть его краями теста, края защипать. Затем посыпать мукой и аккуратно без нажима раскатать в пласт толщиной 1,5 см. Смести излишнюю муку и сложить пласт вчетверо. Дать постоять 10—15 мин и снова раскатать до толщины 1,5 см, смести муку, сложить вчетверо и охладить. Через 20 мин снова раскатать и сложить вчетверо. То же повторить и в 4-й раз.

Температура помещения при замесе этого теста должна быть 15—17 °С. При более низкой температуре масло теряет пластичность, крошится, при высокой — изделия получаются малослоистыми и не поднимаются.

РУБЛЕННОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Состав:

2 стакана пшеничной муки, 150 мл воды, 300 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сока лимона или уксуса (вместо яйца можно положить 1 ч. ложку сахара).

Приготовление:

1. На пирожковую доску просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими кусочками, и мелко изрубить ножом.

2. После этого сделать в муке, смешанной с маслом, углубление. Влить в него подсолненную воду, добавить яйцо, лимонный сок или уксус и быстро замесить тесто. Скатать шар, накрыть его салфеткой и поставить в холодное место.

3. Перед выпечкой рекомендуется 2—3 раза раскатать такое тесто и сложить его в 3—4 слоя.

РУБЛЕННОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО НА СМЕТАНЕ

Есть и другой вариант приготовления рубленого слоеного теста — на сметане.

Состав:

2 стакана пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, щепотка соли.

Приготовление:

Технология приготовления теста такая же, как в предыдущем рецепте. Рубленое слоеное тесто готовить быстрее, чем раскатанное, но из последнего выпечка получается более нежной.

ПРЕСНОЕ ТЕСТО НА СОДЕ

Состав:

4 стакана муки, 100—200 г сливочного масла или маргарина, 12 ст. ложек сметаны, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, по 0,5 ч. ложки соды и соли. Сметану можно заменить кефиром, простоквашей и другими кисломолочными продуктами.

Приготовление:

Муку просеять с содой. Сметану, яйца, сахар и соль перемешать до растворения соли и сахара. Размягченное масло или маргарин взбивать в посуде деревянной лопаточкой 5—8 мин, постепенно добавляя смесь сметаны и яиц, затем — муку, быстро (в течение 20—30 с) замесить тесто. Тесто нельзя долго вымешивать:

углекислый газ, образующийся при соприкосновении сметаны и соды, улетучивается, и тесто получается жестким.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Состав:

500 г муки, 300 г масла, 150 г сахара, 2 яйца, соль, цедра 0,5 лимона, сода.

Приготовление:

1. Просеянную муку насыпать горкой, сделать в ней углубление, в которое положить размягченное сливочное масло, сахар, яйца, соду, соль (можно добавить натертую цедру лимона, ваниль).

2. Быстро размешать сдобу, а потом так же быстро замесить тесто до однородности и раскатать до нужных размеров. Тесто считается готовым, когда получится гладкий ком, который не прилипает к доске и рукам. Его можно положить в холодное место.

3. Если необходимо получить основу для пиццы более рыхлой, следует добавить в качестве разрыхлителя пищевую соду (на 500 г муки 3—5 г соды). Соду нельзя класть вместе с жидкостью, так как она преждевременно начинает реакцию и теряет свою действенность.

Несколько советов:

- ➔ Желтки придают тесту пышность, если добавить их в тесто в умеренном количестве.
- ➔ Жир делает тесто рассыпчатым. Кладут его от $\frac{2}{3}$ до $\frac{1}{3}$ от массы муки и меньше.
- ➔ Жидкость в жирное тесто не добавляют вообще или не более столовой ложки. Иногда добавляют немного молока или воды, смешанной с лимонным соком или уксусом. Жидкость вливают всю сразу. Вымешанное тесто не разводят.

ТВОРОЖНО-МАСЛЯНОЕ ТЕСТО

Состав:

1 стакан муки, 125 г обезжиренного творога, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли.

Приготовление:

1. К обезжиренному творогу добавить соль, яйцо и оливковое масло и хорошо вымесить с помощью миксера. Муку просеять на творог и вмешивать тесто, пока оно не станет эластичным. Тесто раскатать и положить на противень.

ТЕСТО ДЛЯ СЛАДКОЙ ПИЦЦЫ

Состав:

200 г муки, 100 г масла, 0,5 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сметаны, 1 яичный желток.

Приготовление:

1. Масло охладить, мелко порубить, добавить соль, желток, муку и сметану и замесить тесто. Поместить в холод на полчаса. Затем раскатать и выложить в форму.

НАЧИНКИ НА ВЫБОР

Одна из причин популярности пиццы — это огромное разнообразие ее начинок, которые можно использовать при приготовлении этого блюда. Мясо, рыба, птица, овощи, творог и множество других продуктов — все это можно положить в качестве начинки для пиццы! Пожалуй, единственным незаменимым ингредиентом является сыр. Пицца без сыра воспринимается скорее как несладкий пирог, а не как пицца. Кроме того, обычно пицца готовится с помидорами или томатной пастой.

Сразу нужно оговорить, что мясные пиццы в Италии — редкость. Лишь для разнообразия в начинку может попасть кусочек колбасы, ветчины, сосиски, сала. Зато популярны пиццы рыбные. Любимые итальянцами анчоусы с успехом заменят мелко нарубленная сельдь, килька, тюлька или любая другая предварительно измельченная рыбешка. И, конечно, совсем не обязательно иметь непременно «Пармезанский» сыр или итальянскую «Моцареллу». Подойдет любой сыр, брынза, особенно хороши мягкие плавленые сырки, пропущенные через мясорубку. Если найдутся грибы — свежие, соленые, маринованные, сухие, — они станут отличным добавлением к пицце.

Пицца замечательна тем, что в ход идут любые продукты: вчерашнее жаркое, сегодняшняя колбаса, которой слишком мало на ужин для всей семьи, остатки сыра, завядшая зелень... Хотя пицца-деликатес продуктов «второй свежести» не приемлет. Особенно, если речь идет о «Маринаре», пицце с морскими продуктами.

«Маринара» превратилась в Неаполе в изощренный ритуал. С раннего утра хозяин ресторана (забегаловки, закусочной, кафе) замешивает тесто, чтобы оно было готово часам к девяти. Выловленные с ночи моллюски — каракатицы и мидии — полощутся в специальном садке с морской водой недалеко от пиццерии. Спе-

пии — под рукой, томатный соус — исключительно собственного приготовления, в особом бочонке, сыр «Моцарелла» (только из буйволиного молока — и никакого больше!) плавает в рассоле и ждет своего часа.

С появлением первого гостя хозяин виртуозно раскатывает тесто чуть ли не до толщины папиросной бумаги — истинные итальянские гурманы уверены, что чем тоньше лепешка, тем пицца лучше, и не склонны к компромиссам. Отточенным жестом художника повар покрывает лепешку необходимым количеством томатного соуса, посыпает его майораном и идет к садку за моллюсками. С невероятной скоростью он чистит их и укладывает на пиццу.

Верхний слой образуют кружочки «Моцареллы». Это в России сыр принято натирать стружкой и посыпать им блюдо поверх всего остального — в Италии его нередко просто режут, на терке или ножом, кружками, как огурцы. Впрочем, настоящую пиццу "Маринара" вообще можно попробовать только на ее родине, в Неаполе, где мастера-пиццайоло бережно передают традицию приготовления из поколения в поколение.

Пицца тем и хороша, что готовя ее, можно дать волю фантазии и превратить банальный процесс приготовления еды в творчество. Главное — не бойтесь экспериментировать, порой самые странные сочетания продуктов в начинке превращают обычную пиццу в настоящий кулинарный шедевр.

Конечно, есть люди, придерживающиеся значительно более строгих взглядов на то, какой должна быть начинка «настоящей пиццы». Такие догматики могут авторитетно заявлять, что если сыр в начинке приготовлен не из молока буйволицы, то называть пиццей такое блюдо — просто кощунство.

Вот несколько традиционных начинок для пиццы по-итальянски: пицца «Неаполитанская»: помидоры, сыр, сельдь, чеснок, масло, зелень петрушки;

пицца «Каприччо»: помидоры, сыр, маслины, ветчина, яйцо вкрутую, грибы, зелень, масло;

пицца «Калционе неаполитанское»: помидоры, сыр, лук, петрушка, овощи, рыба;

пицца «Маргарита»: помидоры, сыр, зелень;

пицца с грибами: сыр, грибы, чеснок, петрушка.

СОУСЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Пиццу приправляют различными соусами, придающими ей особый вкус. Наиболее подходящие для этой цели — томатный,

грибной, из хрена и белый. К соленой пицце подойдет, например, чесночный или сметанный. Томатный соус в этом случае подавать не стоит, так как любая соленая пицца готовится на томатной основе. Сметанный или майонезный соус хорошо дополнит вкус пиццы с колбасой, рыбой и овощами. А соевый обычно подается к пицце с рисом или грибами.

Ниже приведены самые популярные рецепты соусов для пиццы.

СОУС для НЕАПОЛИТАНСКОЙ ПИЦЦЫ

Неаполитанцы готовят к пицце специальный соус.

Состав:

1 кг свежих томатов, 2—3 листочка базилика, по вкусу сухая душица и дикий майоран (орегано), черный перец, 2 зубчика чеснока, 1 головка лука, щепотка соли.

Приготовление:

1. Томаты раздавить в кастрюле до состояния пюре. В эту массу добавить орегано, свежий базилик, черный перец, чеснок, лук, соль.

2. Варить соус 15—60 мин в открытой кастрюле, при постоянном перемешивании. В замороженном виде такой соус может храниться до 4 месяцев.

ТОМАТНЫЙ СОУС

Состав:

400 г консервированных порезанных помидоров, 2 зубчика чеснока, 3 ст. ложки оливкового масла, 0,5 ч. ложки сушеной душицы, соль, черный молотый перец.

Приготовление:

1. Слить помидоры и оставить в сите на 10 мин, чтобы стекла ненужная жидкость.

2. Положить мякоть, раздавленный чеснок, оливковое масло и душицу в кастрюлю и готовить на медленном огне 20—30 мин, пока не загустеет.

3. Приправить по вкусу солью и черным молотым перцем. Хранить в закрытом виде в холодильнике до 5 дней или заморозить излишек до 2 месяцев.

ТОМАТНЫЙ СОУС С ЛАВРОВЫМ ЛИСТОМ

Состав:

2 ст. ложки оливкового масла, 1 мелко порезанная луковица, 3 мелко порезанных зубчика чеснока, 1 кг очень спе-

дых помидоров, 2 ст. ложки томатной пасты, 0,5 ч ложки сушеной душицы, 1 лавровый лист, перец, соль.

Приготовление:

1. Нагреть масло в кастрюле с толстым дном.
2. Добавить лук и чеснок, накрыть крышкой и тушить 5 мин до мягкости. Добавить очищенные от кожуры и семян и порезанные помидоры, томатную пасту, душицу и лавровый лист, помешивая. Приправить солью и перцем.
3. Тушить, не накрывая крышкой, 15—20 мин, помешивая, пока соус не уварится и не загустеет. Дать остыть. Перед использованием убрать лавровый лист.

ТОМАТНЫЙ СОУС с КОРИАНДРОМ

Состав:

1 кг помидоров, 1 головка чеснока, 6 луковиц, 120 мл растительного масла, соль, красный перец, 30 г сунели, 20 г кориандра.

Приготовление:

1. Помидоры нарезать на четвертинки, сложить в эмалированную посуду, оставить на сутки и затем слить выделившийся сок. Оставшуюся мякоть прокипятить на слабом огне, чтобы сошла кожица, и протереть в пюре или отжать через соковыжималку.
2. Поставить на медленный огонь и варить до загустения, все время помешивая. Заправить пряностями, посолить и варить еще 3—5 мин. Обжарить мелко нарезанный лук на растительном масле и добавить к соусу. Тщательно перемешать и варить еще 5—10 мин на слабом огне.

КРАСНЫЙ СОУС

Состав:

1 кг томатного соуса, 70 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, соль, перец.

Приготовление:

1. Нагреть томатный соус, посолить, добавить молотый красный или черный перец, мелко нарезанный чеснок, прокипятить и процедить.
2. Поставить посуду на водяную баню, положить в соус сливочное масло и хорошо перемешать.

БЕЛЫЙ СОУС

Состав:

1 л мясного бульона, 50 г муки, 60 г сливочного масла.

Приготовление:

1. Спассеровать муку с небольшим количеством бульона и сливочного масла, Постепенно развести ее процеженным бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков.
2. Варить соус 45—50 мин при слабом кипении, часто помешивая деревянной лопаточкой во избежание пригорания. Пену и жир в процессе варки периодически удалять. Готовый соус процедить.

СОУС С ЭСТРАГОНОМ И ПЕТРУШКОЙ

Состав:

800 г томатного соуса (рецепт приведен выше), 100 мл 9 %-ного уксуса, 4 яичных желтка, 180 г сливочного масла, по 20 г эстрагона и петрушки, 50 г репчатого лука, соль, черный перец горошком.

Приготовление:

1. Мелко нашинкованные лук и петрушку, раздробленный перец, листья эстрагона залить уксусом и варить 8—10 мин. Затем влить томатный соус и варить еще 5—10 мин.
2. Соус охладить до 70 °С, добавить яичные желтки, предварительно проваренные с маслом, размешать, посолить и процедить.

ПРЯНЫЙ СОУС

Состав:

500 г помидоров, 2 пучка кресс-салата, соль, перец, сок 0,5 лимона.

Приготовление:

1. Помидоры очистить от кожицы и нарезать мякоть кубиками.
2. Вымыть кресс-салат. Петрушку вымыть и оборвать листики.
3. Петрушку с кресс-салатом и помидорами измельчить в пюре с помощью миксера.
4. Посолить, поперчить и приправить лимонным соком.

ПРЯНЫЙ СОУС С КОРЕНЬЯМИ

Состав:

800 г красного соуса, 60 г сливочного маргарина, 50 г лука-порея, 75 г репчатого лука, 100 г моркови, по 30 г корня петрушки и сельдерея, репы, консервированных зеленого горошка и стручков фасоли, 250 мл мадеры, лавровый лист, перец горошком.

Приготовление:

1. Лук, морковь, репу, петрушку и сельдерей нарезать тонкими дольками или кубиками и спассеровать на сливочном масле. Добавить горячий красный соус, мадеру, перец, лавровый лист, соль и варить при слабом кипении 15—20 мин.

2. В конце варки положить зеленый горошек и стручки фасоли, нарезанные кусочками.

УКСУСНЫЙ СОУС

Состав:

850 г красного соуса (рецепт приведен выше), по 250 мл куриного и концентрированного мясного бульона, 75 мл 9 %-ного виноградного уксуса, 90 г сливочного масла, по 20 г репчатого лука и моркови, 40 г петрушки или сельдерея, сахар, тмин, гвоздика, мускатный орех в порошке, красный перец, зелень петрушки.

Приготовление:

1. Мелко нарезанные корни и лук залить виноградным уксусом и бульоном, положить пряности (тмин, гвоздику, мускатный орех, зелень петрушки) и тушить при слабом кипении под крышкой в течение 20—25 мин. Когда жидкость уварится на 2/3, влить красный соус и варить еще 15—20 мин.

2. В конце варки добавить соль и сахар. Готовый соус процедить и заправить сливочным маслом и красным перцем.

ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС

Состав:

4 зубчика чеснока, перец молотый красный, 1 яичный желток, 5 мл яблочного уксуса, 120 мл оливкового масла, черный перец, соль.

Приготовление:

1. Истолочь чеснок в ступке.

2. Добавить молотый перец, соль и желток. Растирать, вливая понемногу оливковое масло. Прибавить уксус и продолжать растирать смесь, пока она не приобретет консистенцию крема.

ГРИБНОЙ СОУС

Состав:

800 г красного соуса (рецепт приведен выше), 200 г шампиньонов или белых грибов, 150 г репчатого лука, 50 мл

концентрированного мясного бульона, 90 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 г лимонной кислоты.

Приготовление:

1. Репчатый лук и грибы порубить и спассеровать на сливочном масле, соединить с красным соусом, бульоном и варить при слабом кипении 15—20 мин.

2. Заправить соус лимонной кислотой, добавить мелко нарубленный чеснок и размешать.

Яичный СОУС

Состав:

10 мл столового уксуса, 10 г сахарной пудры, соль, горчица, 50 мл растительного масла, 60 мл молока, 2 яйца.

Приготовление:

1. Яйца охладить, взбить миксером с сахарной пудрой и солью. Когда смесь превратится в густую белую пену, добавить горчицу и уксус. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влить в соус растительное масло. Взбивать соус около 3—5 мин.

2. Добавить молоко и размешать все до однородного состояния. Охладить перед использованием.

ОРЕХОВЫЙ СОУС

Состав:

1 стакан грецких орехов, 380 г сметаны, 30 г муки, 400 мл кипяченой воды.

Приготовление:

1. Орехи пропустить через мясорубку и смешать со сметаной. Немного подогреть.

2. Муку развести в небольшом количестве теплой воды, затем влить в соус 1 стакан воды. Растереть хорошенько муку, чтобы не было комочков. Все перемешать и довести до кипения.

Овощной СОУС

Состав:

2—3 маринованных огурца, 100 г консервированной спаржи, 70—80 г вареных шампиньонов, 120 г майонеза, 30 г острого кетчупа, 2—3 зубчика чеснока, соль, перец.

Приготовление:

Огурцы и спаржу нарезать тонкой стружкой. Шампиньоны измельчить. Майонез смешать с кетчупом, чесноком, солью и перцем.

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС

Состав:

100 г майонеза, 10 мл уксуса, соль, перец, горчица.

Приготовление:

В охлажденный майонез добавить уксус, горчицу, соль, черный молотый перец по вкусу и все хорошо взбить.

СОУС НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ

Состав:

1 л куриного бульона, 30 г сливочного маргарина, 80 г моркови, 20 г корня петрушки, 40 г репчатого лука, 50 г пшеничной муки, 200 г томатного пюре, 25 г сахара.

Приготовление:

1. Бульон процедить. Часть его слить в отдельную посуду, охладить, всыпать просеянную спассерованную без жира муку и размешать так, чтобы получилась однородная масса.

2. В остальной бульон положить спассерованные томатное пюре, коренья и лук, нагреть до кипения, затем влить заправку, сразу же размешать и варить, помешивая, при слабом кипении в течение 1 ч. По окончании варки добавить сахар и процедить.

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

В традиционных рецептах итальянских пицц используется широкий спектр замечательных средиземноморских продуктов — от вяленых помидоров и густого оливкового масла до свежей зелени и трав. Может быть, некоторые ингредиенты вам еще не знакомы.

ПРИПРАВА «PIZZA SEASONING»

Всемирно известное итальянское и испанское блюдо пицца обязано своим характерным вкусом душице обыкновенной. Если есть возможность, то используйте Pizza Seasoning (Италия). Упомянутая смесь пряностей используется также для приготовления томатного сока и некоторых других специфических блюд южно-европейской кухни. Она содержит чеснок, лук, черный перец, базилик, майоран и душицу.

ДУШИЦА ОБЫКНОВЕННАЯ

Душица обыкновенная — многолетнее лекарственное растение, которое в народной медицине известно как средство, используемое при головной боли, мигрени, катаре дыхательных путей, простудных заболеваниях, половых расстройствах, ревматизме, отсутствии аппетита и для укрепляющих ванн.

Аромат душицы напоминает запах майорана и тимьяна. Вкус душицы нежнее, чем у майорана, терпкий, пряный. Сушеная и свежая трава используется в качестве пряности, известной во всем мире под названием «пицца-пряность». Она входит в состав многих пряных смесей. Важную и незаменимую роль играет душица в итальянской, мексиканской и испанской кухне, особенно при приготовлении популярного народного блюда — пиццы.

Незаменима она и при приготовлении некоторых блюд из спагетти. Душицу добавляют в салаты, соусы, супы, в блюда из овощей, морских крабов, в колбасы, гуляш. Употребляется она также при жарении мяса в духовке и в гриле, к ягнятине и телятине, а также к тушеному мясу. Рекомендуется комбинация душицы с базиликом. Подходит для приправы овощного супа, картофельного пюре, печеных овощей, шпината, приготовленного на пару.

БАЗИЛИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Базилик обыкновенный — ароматное растение с пряным запахом. Его вкус слегка горьковатый, короткое время — сладковатый. Некоторые виды базилика по запаху напоминают гвоздику или мускатный орех. Базилик добавляется во все овощные блюда, в супы, соусы, салаты. Он отлично дополняет летние виды овощей, улучшает вкус супов, салатов и вторых овощных блюд. Употребляется базилик и при мариновании огурцов, кабачков.

Измельченные листики базилика используются для отдушки уксуса (несколько свежих листиков базилика помещается в бутылку с уксусом), который придает пикантный привкус салатам и белым соусам. Базилик добавляется в творог, масло, омлеты и салат из крабов. В итальянской кухне и в кухне южных славян базилик занимает особое место, там он употребляется в основном для приготовления пиццы, блюд из спагетти и макарон. По возможности, используйте свежий базилик.

МАЙОРАН САДОВЫЙ

Майоран садовый — однолетнее или двухлетнее, а на своей родине — в средиземноморской области Европы и Африки —

многолетнее растение, достигающее в высоту 0,20—0,40 м. В качестве пряности майоран употребляли древние греки и римляне.

Майоран содержит 1—3,5 % эфирного масла с чрезвычайно сильным ароматом (носитель аромата до сих пор неизвестен), масло содержит терпены, дубильные вещества, горечи, витамин С, каротин и др.

Улучшает пищеварение, ликвидирует метеоризм, успокаивает нервы и оказывает мочегонное действие. В народной медицине используется для ванн и прикладывания на раны.

Майоран садовый обладает своеобразным крепким запахом, сильно пряным, слабо жгучим вкусом, подобным тимьяну, но более тонким и сладким. Используется в качестве лекарственного растения и пряности. В фармацевтической промышленности из майорана готовят чай и получают эфирное масло.

В настоящее время майоран относится к наиболее популярным пряностям в итальянской кухне, которую без него невозможно себе представить. Употреблять майоран следует осторожно, в правильном соотношении, что требует некоторого экспериментирования и собственной оценки. По вкусу он отлично дополняет тимьян. Употребляется для приготовления пиццы, спагетти с мясом, блюд из грибов, мясных супов, колбасы из печени, при жарении птицы, в подливки, при приготовлении жареной свинины, баранины и ягнятины. Майоран используется и в диетическом питании в качестве заменителя соли и для укрепления желудка.

Орегано (дикий майоран) применяют во многих рецептах пицц. По возможности используется свежим. Сладкий майоран добавляется в уже готовую пиццу.

Тимьян

Тимьян обыкновенный — лекарственное и пряное многолетнее растение. Относится к южноевропейской флоре. Ценился он еще у египтян, римлян и греков. Тимьян обладает приятным, сильным ароматным запахом, вкус его острый, сильно пряный, горький и ароматный. В фармацевтической промышленности используется для приготовления сиропов, экстрактов, отваров, лекарственных чаев. Из травы получают эфирное масло.

Тимьян является популярной пряностью, добавляемой к копченостям, свинине, баранине, паштетам, грибам, творогу, дичи и сырам. В очень небольшом количестве он добавляется к жареной рыбе, печени, потрохам и телятине. Тимьян подчеркивает вкус супа из фасоли, чечевицы и гороха, соусов и картофельных

салатов. Для приготовления пиццы его можно использовать как в свежем, так и в сушеном виде.

ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

Перец черный является наиболее известной и чаще всего используемой пряностью. Родина его — Индия. Он описывается еще на санскрите. Перец черный содействует пищеварению. Римляне употребляли его в больших количествах. Перец используется для супов, подливок, соусов, овощных салатов, маринадов, при приготовлении всех видов мяса, включая дичь, савойской капусты, фасоли, гороха, чечевицы, квашеной капусты, гуляша, яиц, сыров, томатов, рыбы, консервированных овощей и для большого количества других блюд, которые готовятся в нашей кухне. Без черного перца не обходится домашний убой свиньи, изготовление колбас и целого ряда изделий из мяса. Черный перец (горошком) используется для приготовления пиццы только в свежемолотом виде, поскольку его аромат имеет свойство быстро улетучиваться. То же самое относится и к мускатному ореху.

ПЕТРУШКА ОБЫЧНАЯ И КУРЧАВАЯ

Петрушку знали еще до нашей эры как лекарственное и пряное растение древние греки и римляне. Петрушка обладает пряным запахом, сладковатым, пряным и терпким вкусом. Больше всего она используется для приготовления блюд из овощей, различных салатов и супов из мяса. Мелконарезанная зелень петрушки добавляется к пицце непосредственно перед подачей на стол. Корень закладывается в соус в начале варки. Лучше всего использовать молодые нежные побеги. Сушеная петрушка не дает того вкуса.

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

Оливковое масло незаменимо для истинно итальянской пиццы.

Лучшее масло выходит из белых маслин путем прессования при низком давлении и температуре 20—25 °С. Полученное таким образом масло очищают и после рафинирования получают прозрачное и бесцветное масло. В результате прессования маслин при более высоком давлении выходит желтоватое масло. Из давленных маслин готовят также оливковую пасту, которую можно купить в магазинах итальянской пищи и деликатесов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

За несколько веков технология изготовления пиццы почти не изменилась — разве что печи стали газовыми и электрическими. А все остальное, включая обязательное ручное приготовление теста, осталось традиционным: Настоящая итальянская пицца не терпит халтуры и, несмотря на всю быстроту приготовления, не любит суеты: все процессы должны протекать четко и размеренно.

Прежде чем вы приступите к этому непростому делу, постарайтесь создать на своей кухне ту волшебную атмосферу, которая сопровождает приготовление пиццы на ее родине.

Вы сможете испечь пиццу, даже не обладая большими кулинарными способностями. В домашних условиях ее делают несколькими способами: запекают в духовке или в микроволновой печи, тушат или жарят — здесь полет вашей фантазии неограничен.

ПИЦЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ

Если вы решили запекать пиццу в духовке, лучше замесить дрожжевое тесто. Перед выпечкой оно должно постоять 30—60 мин. Тесто необходимо 2 раза осадить и только после этого можно выкладывать его в форму.

В духовке выпекать пиццу можно 2 способами — на противне или в сковороде, причем ее толщина должна быть не менее 2 мм (тонкие сковороды для выпечки не подходят!).

Выпечка пиццы на противне

Противень необходимо смазать растительным маслом. Выпекая сладкую пиццу, можно использовать и кулинарный жир, который затем посыпать мукой, чтобы блюдо не подгорело.

Корж для пиццы можно не раскатывать — тесто выкладывается на противень и пальцами равномерно растягивается по всей поверхности так, чтобы его края немного свисали за края противня. Перед тем как поставить тесто в духовку, ему необходимо постоять 5—7 мин.

Выпечка пиццы в сковороде

Если вы предпочитаете печь пиццу в сковороде классической круглой формы, то дно и края нужно обильно смазать растительным маслом, так как тесто сильно поднимется, а после немного посыпать

манной крупой — чтобы готовую пиццу можно было свободно вынуть из формы. Затем нужно выложить тесто в сковородку и поставить на 10—15 мин в теплое место, а потом — в духовку.

Обычно тесто ставят в духовку без начинки и запекают до полуготовности — когда внутри оно еще сырое, а сверху образовалась тонкая корочка. В этот момент его достают из духовки, выкладывают слоями начинку и пекут до готовности. Среднее время выпечки — 30—40 мин при температуре 250 °С.

Каждая пицца — особенная, поэтому в рецептах встречаются небольшие различия. Так, тесто может быть тонким или толстым. Тонкое пропекается за 30 мин. Более толстый слой можно оставить в духовке почти на 1 ч, но при этом немного убавить огонь, снизив температуру до 220 °С.

Время выпечки зависит и от начинки. Если ее слой — тонкий или она рыхлая, необходимо уменьшить время; более плотная и объемная требует увеличения времени выпечки.

Еще начинку можно подразделить на жидкую и густую (сую). Жидкая или сладкая требует предварительного выпаривания (на это можно выделить 10 мин), т. е. время выпечки тоже увеличивается, а температура немного снижается, чтобы тесто за это время не подгорело.

Если используются разные виды начинки, то сырую необходимо класть наверх (для более быстрого приготовления). При этом желательно посыпать ее сыром или слоем какого-то другого продукта, чтобы она не была открытой, а томилась, как под крышкой.

Кстати, на тонкий корж лучше выкладывать небольшой слой начинки, но не слишком сырой. Самое лучшее, если это будут мясо, сыр, рыба, отжатые или сухие овощи, а также сухофрукты.

Толстый слой теста подойдет для более пышной, многослойной и сырой начинки. На него также можно выкладывать и основную начинку из овощей и мяса.

У сковороды есть еще масса преимуществ перед выпечкой на противне: тесто легко снимается, практически не подгорает; можно выпекать разные пиццы и класть разные начинки.

Перед началом выпечки сковороду, как и духовку, нужно разогреть до необходимой температуры, налить небольшое количество растительного масла для смазки дна и пропитки пиццы и раскалить. Затем выложить тесто, поджарить с одной стороны и снять со сковороды.

ПИЦЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Наиболее удобным приспособлением для приготовления пиццы в домашних условиях является СВЧ-печь, благодаря которой

процесс ускоряется в 4—8 раз, и при этом ни вкус, ни внешний вид выпечки не теряются.

В микроволновой печи подогрев идет со всех сторон. Это отличие от простого духового шкафа дает много преимуществ:

- пицца пропекается гораздо лучше, даже если слой теста более толстый;
- можно использовать как сырую, так и готовую начинку;
- не нужно делать верхний слой из сыра или майонеза, которые защищали бы остальную начинку от жара;
- поскольку в микроволновке готовят только в стеклянной посуде или в фольговых формах, вынимать пиццу намного легче, она не так сильно подгорает.

При использовании микроволновой печи необходимо соблюдать несколько правил:

- не ставить в микроволновую печь металлическую посуду или посуду с украшениями и золотой росписью;
- при использовании фольги не прислонять ее к стенкам печи;
- тесто для пиццы при выпечке в СВЧ-печи делать более жидким, чем обычно;
- дрожжевое тесто для выпечки пиццы в СВЧ-печи отстаивать гораздо меньше, практически после замеса ставить в печь;
- для предотвращения пригорания пиццы в СВЧ-печи укладывать ее на небольшой кусок фольги и приподнимать края, чтобы жир не вытекал.

ПИЦЦА, ЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ ПОД КРЫШКОЙ

Можно выпекать пиццу на сковороде под крышкой. Это еще проще, поскольку она будет пропекаться вся сразу, ее не нужно переворачивать. Есть сковороды со стеклянными термическими крышками; они наиболее удобны для выпечки пиццы.

Тесто нужно раскатать небольшим слоем, выложить на разогретую сковороду, смазанную большим количеством растительного масла, и сразу же класть на него начинку. Накрыть крышкой и убавить до минимума огонь, чтобы тесто пропеклось равномерно.

На сковороде пицца достигает готовности гораздо быстрее, чем в духовке: время выпечки составляет 15 мин. Простое тесто можно держать на огне 10 мин, поскольку оно прожаривается быстрее, чем дрожжевое. Напоминаем: толщина его не должна быть слишком большой.

Готовность теста можно проверить с помощью спички, протыкая его в самом толстом месте. Если спичка сухая — пицца гото-

ва. В открытой сковороде тесто печется в 2 приема, поэтому время выпечки немного увеличивается (блину нужно дать немного остыть, перед тем как класть начинку). На приготовление пиццы, таким образом, требуется 20—25 мин.

Поскольку тесто пропекается довольно быстро, сырая начинка просто не успеет за ним. Вся она должна быть подготовлена заранее — поджарена, потушена или отварена. За ее густотой тоже надо проследить, чтобы она не растекалась, так как сок или сироп впитаются в тесто и оно останется сыроватым и невкусным. К тому же жидкость может просочиться сквозь слой теста, и пицца подгорит. Самый лучший вариант начинки в этом случае, когда нижний слой составляют мясо или рыба, сухие вареные овощи, а сверху — чуть более мягкие или сырые продукты. Тогда они пропитают нижние слои, но при этом на дно сковороды ничего не протечет.

Выпекая пиццу на сковороде, не следует выкладывать верхним слоем майонез или что-то подобное (чтобы предохранить основные слои от подгорания).

Любая выпечка понижает тонус желудка, и не каждый человек может позволить себе печеную пиццу. Для таких случаев предусмотрен вариант приготовления блюда на паровой бане.

ПИЦЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ПАРУ

Для пиццы на пару берется легкое дрожжевое тесто. Оно замешивается на большом количестве яиц, выдерживается чуть дольше, чем простое, но нельзя допустить его перекипания. Тесто раскатывается довольно толстым слоем; можно просто растянуть его по поверхности решетки. В этом случае пицца готовится 40 мин.

ПОСУДА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Плоская форма для пиццы. Металл должен иметь хорошую теплопроводность, чтобы блин-основа пиццы получилась хрустящим.

Противень для пиццы. Отдайте предпочтение форме с супер-высоким краем и термодном с дырочками. Благодаря этому у пиццы образуется хрустящая корочка, да и начинку можно сделать обильнее и разнообразнее.

Прямоугольная форма или форма для рулета. Пригодится для изготовления римской пиццы или любой другой, если вы захотите нарезать ее квадратными кусками.

Глубокая сковорода-форма для толстой пиццы. Можно вместо нее использовать форму для пирога.

Нож для пиццы. К разделке пиццы приступайте с широким и остро заточенным ножом! Таким прибором можно без проблем разрезать пиццу с запеченным на ней сыром, даже когда его много. Специальная форма лезвия облегчает деление пиццы на части.

Колесико для резки пиццы. Оно облегчает разрезание готовой пиццы. Нож по сравнению с этим устройством менее удобен.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

Каким требованиям она должна отвечать, чтобы называться «пицца»?

Попробуем выделить несколько основных компонентов:

- Лепешка (краст) должна быть достаточно тонкой. Она — лишь основа для наполнителей.
- Вкус пиццы не должен быть монотонным, он должен изменяться (сырный, пряный, оливковый, томатный...), но при этом вкус одного компонента не должен перебивать вкус другого.
- Пицца должна быть настолько мягкой, чтобы ее можно было сложить, не разломив корочку. Так проверяется, насколько правильно была выпечена пицца.
- Настоящая пицца должна быть выпечена в специальной печи, позволяющей поддерживать температуру более 350 °С.

А дальше дело вашей фантазии: модернизируйте существующие рецепты, изобретайте собственные! Или же поезжайте в Италию учиться готовить классическую итальянскую пиццу!

ЧАСТЬ 2. РЕЦЕПТЫ ПИЦЦЫ

КЛАССИЧЕСКАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА

В Италии покупатели пиццы очень трепетно относятся к качеству этого продукта. В 1990 году имел место даже шумный процесс против одной пиццерии, употреблявшей для приготовления пиццы «не тот» сыр. Обвинялись злоумышленники ни много ни мало, как в святотатстве и надругательстве над культурными ценностями Италии. Поэтому был установлен специальный знак качества для пиццы — D. O. C, который имеют

только блюда, приготовленные по классическим правилам. Недавно в борьбу за «чистоту» главной итальянской кулинарной гордости — пиццы — включилось Министерство сельского хозяйства Италии. Оно намерено научить всех желающих правильно готовить пиццу.

По настоянию Ассоциации неаполитанских пиццеделов (как уже говорилось, именно Неаполь считается родиной этого популярного во всем мире блюда) и ассоциации «Правильная пицца» правительственный вестник *La Gazzetta Ufficiale* опубликовал подробные рецепты приготовления пиццы различных наименований.

Вводятся три типа настоящей неаполитанской пиццы: классическая «Маргарита», изготовленная из свежих сливовидных помидоров сорта Сан-Марцано, базилика и свежего сыра «Моцарелла» с южных Аппенин; «Маргарита экстра» с томатами сорта «Черри», «Моцареллой» из молока буйволицы и «Маринара», изготовленная из томатов, чеснока, оливкового масла и душицы.

Владельцы ресторанов не имеют права назвать свою пиццу «Маргарита экстра», если в ней не используется «Моцарелла» из молока буйволицы.

В традиционных рецептах применяются прежде всего сыры «Моцарелла», «Пармезан», «Пекорино», «Горгондзола» и «Рикотта» (творог). «Пармезан» и «Пекорино» лучше всего натирать на терке с цельного куска непосредственно в момент приготовления пиццы.

Тесто для пиццы необходимо подкидывать и вращать в руках, как это делают мастера, его нельзя раскатывать. Скалки объявляются кощунственными, приготовление теста в хлебопечке — еретическим.

А выпекать пиццу полагается в печи на дровах при температуре 200—215 °С.

Если пицца сделана в соответствии с этими требованиями, ресторан может поместить ее знаком качества, традиционности и подлинности.

«ПИЦЦА А ЛЯ НАПОЛЕТАНА» — НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА

Состав:

Для теста: 1 ч. ложка сухих дрожжей, 1 стакан теплой воды, 1,5 стакана пшеничной муки высшего сорта, по 1 ст. ложке оливкового масла и сахара, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 600 г свежих помидоров, 4 кусочка анчоусов, 0,5 луковицы, 2 зубчика чеснока, 12 черных маслин, базилик, душица, растительное масло.

Приготовление:

1. Муку, сахар и соль смешать в широкой посуде, затем в середине смеси сделать углубление, в которое влить оливковое масло и предварительно, за 10 мин до этого, подготовленный дрожжевой раствор.

2. Все перемешать, затем в течение 5—10 мин месить руками, смазанными оливковым маслом.

3. После этого тесто разделить на 2 части и оставить примерно на час. За это время тесто поднимется.

4. Затем тестовым заготовкам придать округлую форму диаметром 15—20 см (неаполитанцы предпочитают это делать руками, а не скалкой).

5. Поджарить в растительном масле ломтики лука до розового цвета, добавить помидоры, очищенные от кожицы и нарезанные дольками, посолить, тушить 30 мин, затем снять с огня, добавить базилик и очищенные от костей кусочки анчоусов.

6. Готовое тесто поместить в стальную форму, смазанную маслом, и выложить начинку, добавить в нее чеснок, маслины, посыпать душицей. Для любителей толстого краста тесту дают подняться второй раз уже в форме.

Неаполитанская пицца обязана быть круглой, не более 35 см в диаметре. Середина должна быть не выше 3,3 мм, и корочка не должна подниматься более, чем на 2 см.

ПИЦЦА «КАЛЦОНЕ НЕАПОЛИТАНСКОЕ»

Состав:

Для теста: 200 г муки, по 0,5 ч. ложки соли и сахара, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 200 г салями, 300 г твердого сыра, 100 г мягкого сыра, 2 ст. ложки майорана, 4 яйца, 4 ст. ложки тертого сыра «Пармезан», 5 ст. ложек оливкового масла, 4 ст. ложки протертых помидоров, 1 ст. ложка травяной смеси, соль, молотый черный перец.

Приготовление:

1. Приготовить дрожжевое тесто на опаре. Раскатать 4 одинаковых круга.

2. Твердый сыр натереть на терке, затем перемешать с майораном и яйцами. Добавить соль и перец по вкусу.

3. Мягкий сыр и салями порезать кубиками, смешать с 2 ст. ложками сыра «Пармезан» и добавить к сырной массе.

4. Смазать противень и выложить круги из теста. Смазать тесто маслом.

5. Начинку разделить на 4 части и выложить каждую на одну половину круга. Накрыть сверху второй половиной. Края теста плотно скрепить. Сверху смазать пиццу остатками масла и выложить протертые помидоры. Посыпать травами.

6. Поместить в горячую духовку и запекать 20 мин.

ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

«Моцарелле», одному из главных ингредиентов пиццы, стоит уделять повышенное внимание. Так, если для пиццы «Маргарита» (самая простая пицца — с сыром и томатной пастой) подойдет один вид «Моцареллы», то для «Маргариты супер» необходим уже другой, а для пиццы «Маринара» (пицца с морепродуктами) — третий вид. Кроме того, «Моцарелла» должна быть нарезана только тонкой соломкой.

Состав:

Для теста: 7 г сухих дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 250 мл горячей воды, 350 г муки, по 1 ст. ложке соли и оливкового масла.

Для начинки: 400 г порезанных консервированных томатов, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка оливкового масла, 100 г сыра порезанного «Моцарелла», по 2 ст. ложки сухого базилика, томатной пасты и тертого сыра «Пармезан», соль, перец.

Приготовление:

1. Положить дрожжи и сахар в миску с делениями и смешать с 4 ст. ложками воды. Оставить постоять в теплом месте 15 мин, пока смесь не запенится.

2. Смешать муку с солью и сделать углубление в центре. Добавить часть масла, смесь с дрожжами и оставшуюся воду. Деревянной ложкой замесить тесто.

3. Выложить тесто на стол, посыпанный мукой, и месить 4—5 мин. Вернуть в миску, накрыть полотенцем и оставить на 30 мин, чтобы оно увеличилось в объеме в 2 раза.

4. Месить тесто еще 2 мин, растянуть его руками, затем положить на противень, пальцами растягивая его края, чтобы оно было ровнее. Тесто должно быть раскатано не толще 6 мм.

5. Для начинки: положить помидоры, раздавленный чеснок, базилик, оливковое масло, соль и перец в большую сковороду. Потушить 20 мин, пока соус не начнет густеть. Добавить томатную пасту и слегка остудить.

6. Намазать основу начинкой, посыпать «Моцареллой» и «Пармезаном» и запекать в подогретой духовке при 200 °С в течение 20—25 мин.

Подать горячей.

ПИЦЦА С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

ПИЦЦА С РЫБОЙ, ГРИБАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Состав:

Для теста: 750 г муки, 40 г дрожжей, соль, 2,5 стакана воды,

Для начинки: 500 г томатного пюре, соль, орегано по вкусу, 350 г филе сельди, 100 г замороженного зеленого горошка, 150 г грибов, 1 ст. ложка начиненных перцем маслин, 300 г сыра, 2 помидора.

Приготовление:

1. Тесто замесить и дать подойти.
2. Затем тесто раскатать, придав ему форму прямоугольника, края высоко завернуть и уложить на лист, покрытый фольгой.
3. Сбрызнуть тесто маслом и намазать на него густой слой томатного пюре. Посолить и посыпать орегано. Сверху положить крест-накрест кусочки филе сельди, пространство между ними покрыть грибами, нарезанными томатами, маслинами, рыбой и оттаявшим горошком. Густо посыпать натертым сыром.
4. Поставить в разогретый духовой шкаф на 20 мин, после чего сразу подать на стол.

ПИЦЦА СО СВЕЖЕЙ РЫБОЙ И ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ

Состав:

Для теста: 300 г муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г томатного пюре, по 150 г плавленого сыра и филе свежей рыбы, немного растительного масла, тимьян, соль.

Приготовление:

1. Из муки, дрожжей, воды и соли приготовить дрожжевое тесто, поставить в теплое место на час, чтобы оно подошло.
2. Затем тесто несколько минут помесить, раскатать в пласт толщиной 1 см и выложить на противень либо в форму для выпечки, смазанную предварительно растительным маслом, приподнимая немного вверх тесто по краям. Поставить в теплое место на 30 мин.
3. Выложить пюре из томатов, уложить ломтики сыра и подсолненное рыбное филе, сбрызнуть растительным маслом, посыпать тимьяном. Выпекать в хорошо нагретой духовке 30—40 мин.

ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ И ЯБЛОКАМИ

Состав:

Для теста: 280 г муки, 25 г дрожжей, 2 ч. ложки сахара, 3 яйца, 0,5 стакана молока, соль.

Для начинки: 250 г копченой рыбы, 2 ст. ложки сметаны, 2—3 кислых яблока, 1 луковица, по 50 г сыра и сливочного масла, специи.

Приготовление:

1. Подогреть молоко и растворить в нем дрожжи. Добавить муку, яйца, сахар. Тщательно вымесить, чтобы не было комков. Добавить слегка подогретое масло и еще раз перемешать.
2. Дать тесту подойти, а за это время приготовить начинку. Рыбу очистить от костей и нарезать небольшими кусочками. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать кольцами толщиной 0,5 см. Луквицу мелко нарезать и слегка поджарить на сливочном масле. Сыр натереть на терке.
3. Тесто раскатать и выложить на смазанный жиром противень. Равномерно слоями по всей поверхности выложить начинку в такой последовательности: лук, рыба.
4. Затем смазать все сметаной, разложить в один слой ломтики яблока, приправить сухими специями. Посыпать пиццу тертым сыром. Поместить противень в нагретую духовку, выпекать 20—25 мин.

ПИЦЦА С РЫБОЙ, САЛАТОМ И АВОКАДО

Состав:

Для теста: 250 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 25 г дрожжей, 2 ч. ложки сахара, 0,5 стакана молока.

Для начинки: 600 г филе трески, 100 г крабовых палочек, 30 г филе салаки в масле, 70 мл белого вина, 3 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 3 шт. авокадо, 1 кочан листового салата, 1 луковица, 1 ч. ложка сахара, лист лавровый, перец черный молотый, соль.

Приготовление:

1. Замесить дрожжевое тесто, раскатать в пласт и выложить на противень, смазанный жиром.
2. Филе трески отварить в 1 л воды, приправив солью, перцем, лавровым листом и 1 ст. ложкой уксуса, остудить.
3. Листья салата вымыть, отделить от стеблей, порезать и заправить оставшимся уксусом. Мелко нарезать филе трески, салаки и лук. Авокадо порезать дольками, очистить от семечек, полить белым вином и оставить на 15 мин.

4. Выложить на тесто салат, сверху — рыбу, крабовые палочки, посыпать луком. Сверху положить ломтики авокадо, полить маслом и запекать в горячей духовке 20 мин.

ПИЦЦА С КИЛЬКАМИ И МАСЛИНАМИ

Состав:

Для теста: 200 г пшеничной муки, 1 ст. ложка растительного масла, 10 г дрожжей, по 0,5 ч. ложки сахара и соли, 0,5 стакана теплой воды.

Для начинки: 150 г растительного масла, 500 г помидоров, 6 шт. маслин, 1 банка (250 г) кильки пряного посола, майоран, сыр, чеснок, перец черный молотый, соль.

Приготовление:

1. Приготовить дрожжевое тесто опарным способом по основной рецептуре. Сделав опару, замесить тесто с добавлением растительного масла и поставить его подниматься примерно на час. После этого некоторое время его месить, затем раскатать до толщины около 1 см и вырезать из теста большие или маленькие кружки в зависимости от размеров форм для запекания.

2. Формы смазать растительным маслом, выложить в них тесто, слегка подогнуть края, смазать растительным маслом, посыпать тертым сыром и положить помидоры, очищенные от кожицы и освобожденные от семечек. В данном случае помидоры могут быть нарезанными пополам, на четыре части, ломтиками или даже вообще могут быть заменены томатной пастой.

3. Затем положить разделанные на филе кильки, т. е. с вынутыми костями, расположив их звездочкой, а по периметру через равные промежутки — маслины с предварительно вынутыми косточками. Все посыпать мелко рубленым чесноком, добавить по вкусу майоран, соль и перец. Кильки можно заменить сельдью пряного посола или даже копченой колбасой. Подготовленное блюдо обильно посыпать тертым сыром и поставить в духовку для запекания.

ПИЦЦА С ТУНЦОМ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ

Состав:

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Для начинки: 4 крупных помидора, 1 банка тунца в масле, по 2 ст. ложки маслин и оливкового масла, 2 стручка сладкого перца, зелень петрушки, 3 ст. ложки майонеза, соль, перец.

Приготовление:

1. Замесить дрожжевое тесто, раскатать и выложить на противень, чуть загнув края.

2. Измельчить рыбу и равномерно выложить на тесто. Сверху — порезанные мелкими дольками помидоры.

3. Сладкий перец очистить от семян и порезать полукольцами, посыпать пиццу, украсить маслинами и рубленой зеленью петрушки. Полить маслом, смазать майонезом.

4. Поместить в горячую духовку на 15—20 мин.

ПИЦЦА С ТУНЦОМ И МАСЛИНАМИ

Состав:

Для теста: 200 г пшеничной муки, 1 ст. ложка растительного масла, 10 г дрожжей, по 0,5 ч. ложки сахара и соли, 0,5 стакана теплой воды.

Для начинки: 300 г тунца в растительном масле, 300 г твердого сыра, 2 ст. ложки тертого сыра «Пармезан», 1 кг помидоров, 4 луковицы, 30 шт. маслин, чеснок, перец черный молотый, соль.

Приготовление:

1. Замесить дрожжевое тесто на опаре, раскатать и выложить на смазанный жиром противень.

2. Помидоры нарезать на мелкие кусочки, добавить измельченный чеснок, тертый сыр, перец, соль — по вкусу и тщательно перемешать.

3. Полученную массу выложить на тесто, сверху разложить мясо тунца, разделенное на мелкие кусочки, маслины и лук, порезанный кольцами. Пиццу посыпать тертым сыром «Пармезан» и запекать в горячей духовке 20 мин.

ПИЦЦА С СЕЛЬДЬЮ, КАРТОФЕЛЕМ И ФАСОЛЬЮ

Состав:

Для теста: 250 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 25 г дрожжей, 2 ч. ложки сахара, 0,5 стакана молока, соль.

Для начинки: 8 кусочков филе малосоленой сельди, 600 г стручковой фасоли, 4 шт. картофеля, 2 луковицы, 4 ст. ложки майонеза, соль.

Приготовление:

1. Замесить дрожжевое тесто, раскатать в пласт и выложить на противень.

2. Картофель очистить, нарезать кружочками толщиной 5 мм

и выложить слоем на тесто. Мелко нарезанные сельдь и лук перемешать и выложить вторым слоем начинки. Фасоль, предварительно ошпаренную кипятком, подсушить и выложить следующим слоем.

3. Пиццу смазать майонезом и запекать 20—25 мин при температуре 200 °С.

ПИЦЦА С МАКАРОНАМИ И КРЕВЕТКАМИ

Состав:

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Для начинки: 200 г фигурных макаронных изделий, 400 г вареных креветок, сок 1 лимона, 2 луковицы, 200 г густой сметаны, 100 г сыра, зелень укропа, петрушки.

Приготовление:

1. Замесить дрожжевое тесто, раскатать и выложить на противень, слегка загнув края.

2. Макароны отварить и смешать с креветками, добавить мелко нарубленный и обжаренный лук. Залить лимонным соком и дать постоять 15—20 мин.

3. Выложить на тесто, залить сметаной и посыпать тертым сыром.

4. Запекать в духовке 15—20 мин. Готовую пиццу украсить рубленой зеленью.

ПИЦЦА С УГРЕМ И КАРТОФЕЛЕМ

Состав:

Для теста: 600 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, растительное масло, перец черный молотый, соль.

Для начинки: 400 г угря, 300 г картофеля, 0,5 стакана растительного масла, 1 зубчик чеснока, перец черный молотый, соль.

Приготовление:

1. Угрей очистить, нарезать кусочками. Очищенный картофель нарезать ломтиками. Угрей и картофель положить в маринад из растительного масла, мелко нарезанного чеснока, соли и перца на час.

2. На доске просеять горкой муку, в центре сделать лунку, положить в нее дрожжи, соль, влить воду, тщательно перемешать. Добавить еще немного воды, чтобы тесто стало нежным, растительное масло, соль, черный молотый перец. Сформовать

шар, положить в миску, посыпать мукой, покрыть полотенцем и поставить в теплое место на 3 ч.

3. Затем перемесить тесто на столе, слегка обваляв в муке, раскатать скалкой на два круга. Один круг выложить в форму, смазанную растительным маслом, на него положить начинку из процеженных угрей и картофеля, покрыть другим кругом, защитить края и поставить в горячую духовку.

ПИЦЦА «МАРИНА»

Состав:

По 200 г дрожжевого теста и сыра, по 100 г очищенных отваренных креветок, свежего филе семги и очищенных и отваренных мидий, 4 яйца, 6—7 ст. ложек майонеза Altro Oliva, масло Altero Gold, 15 зеленых оливок без косточки, соль, молотый черный перец.

Приготовление:

1. Филе семги нарезать тонкими ломтиками. Сваренные вкрутую яйца мелко нашинковать, разрезать оливки пополам. Тертый сыр и яйца смешать с майонезом, солью и щепоткой черного перца.

2. Тесто раскатать, уложить в смазанную маслом форму, края теста загнуть вверх. На тесто намазать майонезно-сырную массу, разложить поверх филе семги, креветки, мидии и оливки.

3. Выпекать в духовке около 30 мин при температуре 220 °С

ПИЦЦА С МЯСОМ

ПИЦЦА С ИНДЕЙКОЙ И ШАЛФЕЕМ

Состав:

Для теста: 400 г муки, соль, 20 г свежих дрожжей, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 200 мл воды.

Для начинки: 300 г протертых томатов, черный молотый перец, сушеная душица, 200 г окорока индейки, 300 г сыра «Гауда», 4 яйца, листики шалфея.

Приготовление:

1. Насыпать муку в миску, добавить 1 ч. ложку соли. Развести дрожжи в 50 мл теплой воды, смешать с мукой, оставить на 15 мин.

2. Добавить к опаре растительное масло, 150 мл теплой воды. Замесить тесто. Поставить на 30 мин.

3. Разделить тесто на 4 части, каждую раскатать и поместить на противень. Смазать лепешки протертыми томатами, посолить, поперчить, посыпать душицей. Положить сверху кусочки окорока индейки, посыпать тертым сыром. Выпекать около 15 мин. Затем на каждую пиццу разбить по 1 яйцу, посыпать сверху шалфеем и выпекать еще 8 мин.

ПИЦЦА С ИНДЕЙКОЙ И ГРЕЙПФРУТОМ

Состав:

Для теста: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара.

Для начинки: 400 г обжаренного филе индейки, 2 грейпфрута, 3 моркови, 200 г кабачков, 1 стакан сметаны, соль, перец.

Приготовление:

1. Замесить тесто, раскатать и выложить на смазанный жиром противень.

2. Индейку мелко порезать и выложить равномерно на тесто. Приправить специями и солью. Грейпфруты очистить. Удалить кожицу и слегка отжать сок.

3. Слой мякоти покрыть индейку. Сверху посыпать тертой морковью, затем мелко нарезанным кабачком. Залить блюдо сметаной, поместить в духовку и запекать 20—25 мин до готовности.

ПИЦЦА С ЦЫПЛЕНКОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Состав:

Для теста: 200 г муки, по 0,5 ч. ложки соли и сахара, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока.

Для начинки: 1 отварной цыпленок, 3—4 спелых помидора, 6 ст. ложек майонеза, 2—3 зубчика чеснока, 1 стручок сладкого перца, 2 небольшие моркови, 0,5 луковички, 50 г сливочного масла, зелень укропа, петрушки.

Приготовление:

1. Замесить дрожжевое тесто из указанных продуктов и раскатать в круг диаметром 50 см.

2. Мелко порубить лук и морковь и обжарить до готовности. Равномерно выложить на тесто.

3. Мякоть цыпленка отделить от костей и порезать. Выложить слоем на пиццу, а затем крупно порезать помидоры и сладкий перец для следующего слоя.

4. Смешать майонез и измельченный чеснок и смазать им пиццу.

5. Поместить в горячую духовку на 20 мин.

6. Готовую пиццу украсить сверху рубленой зеленью.

ПИЦЦА О ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ

Состав:

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Для начинки: 500 г постной отварной говядины, 4 маринованных огурца, 1 стручок сладкого перца, 1 яйцо, 0,5 ст. ложки винного уксуса, 4 ст. ложки майонеза.

Приготовление:

1. Замесить дрожжевое тесто, раскатать, выложить на противень.

2. Нарезать говядину соломкой и уложить на тесто. Огурцы порезать соломкой, перец — полукольцами, помидоры — дольками. Мелко порубить лук. Смешать овощи и приправить уксусом.

3. Выложить овощную смесь на мясо. Смазать майонезом. Украсить сверху дольками сваренного вкрутую яйца. Запекать в горячей духовке 20 мин.

ПИЦЦА С МЯСОМ И ГРИБАМИ

Состав:

Для теста: 7 стаканов муки, 2 стакана молока, 60 г дрожжей, 300 г маргарина, 4 ст. ложки сахара, соль, 2 яйца.

Для начинки: томатный соус или кетчуп, 200 г вареного мяса (свинины или говядины), 80 г копченой колбасы, по 100 г грибов (можно маринованных) и сыра, 4 ст. ложки майонеза, 1 яйцо, 5—6 веточек петрушки, 0,5 ч. ложки соли, пряности по вкусу.

Приготовление:

1. Дрожжи заранее растворить в 50 мл теплой воды. Когда дрожжи размякнут до состояния кашицы, залить молоком. Маргарин мелко порубить ножом, постепенно смешивая с мукой. Добавить яйца, сахар, соль, тщательно замесить тесто и поставить на холод на 2 ч.

2. Раскатать тесто, смазать томатным соусом или кетчупом, выложить начинку. Посыпать сверху натертым на средней терке сыром и залить майонезом, смешанным с яйцом.

3. Грибы мелко нарезать, обжарить с луком, смешать с порезанными мелкими кубиками мясом и колбасой, посыпать перцем или другими специями.

4. Выпекать в нагретой духовке 20—25 мин. Подать, украсив петрушкой.

ПИЦЦА С МЯСНЫМ ФАРШЕМ

Состав:

700 г дрожжевого теста, 2 ст. ложки масла Altero Gold, 300 г мясного фарша, 2 небольшие сладкие луковицы, 2 зубчика чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 2 ч. ложки смеси орегано, молотый белый перец, 5 помидоров, 300 г тертого сыра.

Приготовление:

1. Замесить дрожжевое тесто.
2. В сковороде нагреть масло и обжарить в нем фарш до рассыпчатости. Добавить к фаршу мелко нарезанный лук и чеснок, обжарить все вместе. Подмешать томатную пасту, накрыть крышкой и кипятить все вместе 10—15 мин.
3. Помидоры вымыть и нарезать тонкими кружочками. Раскатать тесто, выложить в форму для пиццы или на противень. Наколоть вилкой. Разложить помидоры на тесто, сверху залить соусом из фарша и посыпать сыром и пряностями.
4. Выпекать пиццу 25—30 мин в предварительно прогретой до 220 °С духовке.

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ ИЛИ ВЕТЧИНОЙ

ПИЦЦА С САЛЯМИ И ГРИБАМИ

Состав:

Для теста: 100 г нежирного творожного сыра, по 4 ст. ложки молока и оливкового масла, 1,5 ч. ложки соли, 200 г муки, 1 ст. ложка разрыхлителя для теста.

Для начинки: 8 ст. ложек кетчупа, 800 г консервированных томатов, 700 г консервированных грибов, 2 луковицы, по 1 ч. ложке соли, свежемолотого черного перца и орегано, 12 тонких кружков салями, 100 г сыра «Моцарелла», 4 ст. ложки оливкового масла. Вместо салями можно использовать ветчину, сыр «Чеддер» — вместо «Моцареллы».

Приготовление:

1. Для теста смешать творожный сыр, молоко, оливковое масло и соль. Добавить разрыхлитель для теста и муку. Сформировать из теста шар и положить на смазанный маслом противень. Раскатать тесто так, чтобы оно заполнило весь противень.

2. Смешать оливковое масло с кетчупом и распределить по поверхности теста.

3. Уложить, сверху нарезанные томаты, грибы и лук, посолить и поперчить. Посыпать орегано, разложить кружочки салями и покрыть ломтиками сыра.

4. Выпекать в предварительно нагретой до 200 °С духовке в течение примерно 30 мин, пока пицца не зарумянится и не начнет пузыриться. Подать немедленно.

5. Подать с хлебом с травами и овощным салатом.

ПИЦЦА С САРДЕЛЬКАМИ

Состав:

Для теста: 200 г муки, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана теплого молока, 15 г дрожжей, щепотка соли.

Для начинки: 200 г сыра, 500 г помидоров, 5 сарделек, черный или красный молотый перец, соль, 1—2 ст. ложки растительного масла.

Приготовление:

1. Замесить дрожжевое тесто, оставить на час, чтобы оно пошло, еще раз перемешать и выложить в форму для выпекания. Форма должна быть достаточно высокой, так как пицца во время запекания поднимается!

2. Тесто смазать маслом, посыпать тертым сыром, положить сверху слой помидоров, очищенных от кожи и нарезанных дольками.

3. Сардельки разрезать вдоль и уложить в виде решетки сверху, добавить соль, красный или черный перец, сбрызнуть оставшимся маслом.

4. Выпекать в духовом шкафу в течение 20—30 мин на среднем жару. Вынув из духовки, сейчас же подать к столу.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ ИЗ ЗАМОРОЖЕННОГО ТЕСТА

Состав:

1 пакет замороженного теста для пиццы (400 г), 200 г томатов для пиццы (0,5 банки), 40 г томатной пасты, соль, черный молотый перец, по 1 ч. ложке сушеных базилика и тимьяна, по 200 г вареной ветчины и тертого сыра.

Приготовление:

1. Разморозить тесто для пиццы. В миску выложить томаты, добавить томатную пасту, соль, пряности и хорошо перемешать.

2. Ветчину нарезать мелкими кубиками. Нагреть духовку до 200 °С. Раскатать тесто до толщины 3 мм. Вырезать 20 лепешек диаметром 8—10 см и поместить их на смазанный жиром противень.

3. На каждую лепешку положить 2 ст. ложки томатной массы и размазать ровным слоем. Кубики ветчины равномерно распределить по поверхности лепешек. Посыпать тертым сыром. Противень поместить на средний уровень духовки и выпекать 20 мин.

ПИЦЦА КАРТОФЕЛЬНАЯ С КОЛБАСОЙ И ВЕТЧИНОЙ

Состав:

Для теста: по 300 г картофеля и муки, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 0,5 стакана теплого молока, соль, черный молотый перец.

Для начинки: по 50 г вареной колбасы и ветчины, 3 плавленых сырка, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 1 стакан молока, соль, черный молотый перец.

Приготовление:

1. Отварить картофель в кожуре, очистить его, размять на столе или доске, тщательно перемешать с мукой. В центре сделать лунку, влить яйцо, растопленное сливочное масло, посыпать тертым сыром, солью, перцем, влить дрожжи, разбавленные теплым молоком.

2. Замесить нежное тесто, покрыть его полотенцем и поставить в теплое место. Затем раскатать на столе, положить на сковороду диаметром 24—26 см, высотой 5 см, смазанную сливочным маслом, таким образом, чтобы покрыть дно и стенки сковороды.

3. В миску положить мелко нарезанную колбасу, ветчину, сырки, тертый сыр, залить яйцами и молоком, посолить, поперчить и хорошо взбить. Начинку выложить на тесто, закрыть его по краям, поставить в горячую духовку на 40—50 мин.

Подать в горячем виде.

ПИЦЦА С ОВОЩАМИ

ПИЦЦА «ОВОЩНОЕ АССОРТИ»

Состав:

Для теста: 400 г муки, соль, 0,5 палочки дрожжей, 250 мл теплой воды.

Для начинки: 1 банка консервированных томатов (850 мл), 125 г сыра «Моцарелла», 1 ст. ложка томатной пасты, 0,5 ч. ложки сахара, 400 г сыра «Гауда», по 100 г вареного окорока и грибов, 300 г овощей разного цвета (сладкого перца, цуккини), 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка сушеной душицы.

Приготовление:

1. Муку всыпать в миску, добавить 0,5 ч. ложки соли. Дрожжи развести в воде и смешать с мукой. Поставить тесто в теплое место на 20 мин подходить.

2. Размять томаты, добавить томатную пасту, сахар, соль. Сыр «Гауда» натереть на терке. Нарезать сыр «Моцарелла», окорок, овощи, грибы.

3. Нагреть духовку до 200 °С. Тесто еще раз вымесить, раскатать, выложить на смазанный противень, намазав томатным пюре и посыпать половину нормы сыра «Гауда». Сверху вперемешку разложить «Моцареллу», окорок и овощи. Посыпать оставшимся тертым сыром. Вновь оставить на 20 мин подходить.

4. Пиццу сбрызнуть маслом, посыпать душицей. Выпекать в течение 20—30 мин.

ПИЦЦА «ПОМОДОРИ»

Состав:

700 г дрожжевого теста, 5 помидоров, несколько веточек свежего базилика, 4—5 зубчиков чеснока, молотый белый перец, масло Altero Gold, соль.

Приготовление:

1. Помидоры нарезать крест-накрест, окунуть на 2—3 с в кипяток и снять кожицу. Нарезать дольками. Листочки базилика отделить от стеблей, мелко порубить со щепоткой соли.

2. Духовку нагреть до 220 °С. Смазать форму для пиццы или противень маслом. Чеснок мелко нарезать. Тесто выложить в форму, края теста слегка загнуть вверх. Смазать поверхность теста 2 ст. ложками масла и разложить по его поверхности помидоры, базилик и чеснок.

3. Выпекать пиццу около 20—25 мин до образования хрустящей корочки.

ПИЦЦА ОСТРАЯ С ЧЕСНОКОМ

Состав:

Для теста: 200 г муки, 30 г сахара, 150 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 6—8 спелых помидоров, 3—4 зубчика чеснока, 4 ст. ложки майонеза, 80 г сыра, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец.

Приготовление:

1. Предварительно охлажденное масло порубить, засыпать муку, сахар, добавить яйцо и замесить нежное тесто. Поместить его на полчаса в холодильник.

2. Затем тонко раскатать и выложить на противень, чуть загнув борта пиццы.

3. Помидоры тщательно вымыть и нарезать кольцами поперек (толщина колец 1,5—2 см). Равномерно разложить помидоры на противне с тестом, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленным чесноком и зеленью. Полить пиццу майонезом и посыпать тертым сыром.

4. Поместить в горячую духовку на 15—20 мин.

ПИЦЦА ОСТРАЯ С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

Состав:

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 1 ст. ложка растительного масла, 0,5 ч. ложки соли и сахара.

Для начинки: 1 стакан густых сливок, 150 г сыра, 2 яйца; 1 ч. ложка горчицы, тертый мускатный орех, зелень петрушки, молотый красный перец.

Приготовление:

1. Замесить дрожжевое тесто на опаре, раскатать и выложить на смазанный жиром противень.

2. Сыр потереть на мелкой терке. Сливки смешать с яйцами, тщательно взбить, постепенно добавляя сыр и специи. Полученную острую массу выложить на тесто.

3. Выпекать в духовке 20 мин. Готовую пищу украсить рубленой зеленью.

ПИЦЦА ТВОРОЖНАЯ

Состав:

Для теста: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 1 яйцо, 2—3 ст. ложки воды.

Для начинки: 150 г жирного творога, 4 спелых помидора, 250 г сыра, 3 яйца, молотый черный перец, зелень петрушки.

Приготовление:

1. Масло предварительно охладить, замесить слоеное тесто

и поместить в холодильник на 2—3 ч. Раскатать и выложить в форму с невысокими краями.

2. Творог смешать с яйцами и выложить в форму. Помидоры нарезать кружочками толщиной 1—1,5 см и выложить в один слой на творог.

3. Засыпать тертым сыром, зеленью, поперчить и запекать в духовке 30—35 мин.

ПИЦЦА С РИСОМ И ОВОЩАМИ

Состав:

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Для начинки: 200 г риса, 100 г сыра, по 1 баклажану, большому помидору и стеблю лука-порея, 15 маслин, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки.

Приготовление:

1. Замесить тесто, тонко его раскатать и выложить в смазанную жиром форму.

2. Рис предварительно отварить. Баклажаны нарезать кружочками и выложить в форму с тестом. Лук-порей, порезанный колечками, смешать с маслинами и рисом.

3. Выложить нарезанные кружочками помидоры, посыпать их мелко нарезанным чесноком в петрушкой, а затем — тертым сыром. Поместить в горячую духовку на 15—20 мин.

ПИЦЦА С БРЫНЗОЙ, МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ И ОЛИВКАМИ

Состав:

Для теста: 1 стакан муки, 25 г дрожжей, 2—3 яйца, 0,5 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 2 стручка сладкого перца, 3—4 помидора, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 150 г брынзы, соль, перец по вкусу; 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 10 оливок, 0,5 стакана сметаны.

Приготовление:

1. Замесить тесто, оставить на 20 мин, раскатать ровным слоем толщиной 0,6—0,7 см по размеру противня.

2. Раскатать жгут из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком.

3. Помидоры нарезать дольками, перец и лук — полукольца-

ми. Смешать овощи, добавить нарезанный соломкой маринованный огурец.

4. Овощную смесь выложить на тесто, сверху выложить равномерным слоем нарезанную кубиками брынзу. Украсить, оливками и залить сметаной, приправить солью, перцем.

5. Запекать в духовке 20 мин.

Подать пиццу горячей к грибному бульону, чаю, кофе.

ПИЦЦА С МАСЛИНАМИ И ШПИНАТОМ

Состав:

Для теста: 1 стакан муки, 25 г дрожжей, 2—3 яйца, 0,5 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г шпината, 1 ст. ложка сливочного масла, 12 черных маслин, 110 г порезанного сыра «Моцарелла».

Приготовление:

1. Замесить тесто, оставить на 20 мин, раскатать ровным слоем толщиной 0,6—0,7 см по размеру противня.

2. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком.

3. Намазать основу, томатным соусом. Положить сверху шпинат, быстро обжаренный на сковороде в масле. Добавить маслины и посыпать нарезанным сыром. Приправить солью и перцем.

4. Запекать в духовке 20 мин.

ПИЦЦА КАРТОФЕЛЬНАЯ С РОЗМАРИНОМ

Состав:

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 1 ст. ложка растительного масла, по 0,5 ч. ложки сахара и соли.

Для начинки: 2 картофелины, 1 ч. ложка порезанного свежего розмарина, 3 ст. ложки тертого «Пармезана».

Приготовление:

1. Замесить дрожжевое тесто на опаре, раскатать и выложить на смазанный жиром противень.

2. Положить сверху тончайшие кусочки картофеля, порезанный свежий розмарин и тертый «Пармезан».

3. Выпекать в духовке 20 мин. Готовую пиццу украсить рубленой зеленью петрушки.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ

ПИЦЦА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Состав:

Для теста: 250 г муки, 0,5 стакана сметаны, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла.

Для начинки: 600 г свежих грибов, 1 пучок зеленого лука, 4 яйца, 100 г сыра, 5 ст. ложек растительного масла.

Приготовление:

1. Порубить предварительно охлажденное масло, смешать с мукой, добавить яйца. Тщательно размешивая, постепенно добавить сметану. Раскатать и положить в форму.

2. Грибы очистить, тщательно помыть и нарезать. Обжарить на растительном масле.

3. Лук и вареные яйца порубить и смешать с грибами, выложить в форму и посыпать тертым сыром.

4. Запекать 25—30 мин в горячей духовке.

ПИЦЦА С ШАМПИНЬОНАМИ И САЛОМ

Состав:

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Для начинки: 200 г шампиньонов, 100 г сала, 2—3 яйца, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка лимонного сока, соль, перец, 2 ст. ложки нарубленной петрушки.

Приготовление:

1. Замесить дрожжевое тесто, раскатать и выложить на противень, смазанный жиром.

2. Шампиньоны нарезать тонкими дольками, выложить на тесто сало, нарезанное кубиками. Затем взбить яйца, прибавить воду, лимонный сок, соль, перец, нарубленную зелень, все перемешать и вылить на грибы.

3. Выложить начинку на основу и запекать в горячей духовке в течение примерно 30 мин, пока пицца не зарумянится и не начнет пузыриться. Подать немедленно.

ПИЦЦА С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ

Состав:

Для теста: 2 стакана муки, по 200 г масла и сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: 500—600 г соленых грибов, 2—3 ст. ложки сливочного или растительного масла, 2—3 яйца, 0,5 стакана молока, 1 ст. ложка лимонного сока, соль, перец по вкусу, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 3—5 луковок.

Приготовление:

1. Замесить тесто из масла, сметаны и муки, оставить на 20 мин, раскатать ровным слоем толщиной 0,6—0,7 см по размеру противня. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком.

2. На поверхности теста равномерно распределить начинку из обжаренных и смешанных помидоров, грибов и лука. Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, добавить мелко нарубленную зелень и полученной массой залить начинку.

3. Выпекать до готовности.

ПИЦЦА-ТОРТ С ГРИБАМИ, КОПЧЕНОСТЯМИ И ИКОРНЫМ МАСЛОМ

Состав:

Для теста: 2 стакана муки, 0,5 стакана молока, 50 мл растительного масла, 1 ч. ложка соды.

Для начинки: 500 г твердого тертого сыра, 2 луковки, немного икорного масла, по 200 г томатной пасты и шампиньонов, 150 г копченостей, 2—3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, для украшения — зелень, несколько шпротин, ломтики 1 помидора.

Приготовление:

1. Молоко и растительное масло взбить миксером или венчиком, добавить муку, соль и соду, погашенную уксусом. Замесить тесто. Чтобы тесто получилось более пышным и лучше подошло, можно добавить в него 1 ст. ложку пищевого разрыхлителя.

2. Взять большую форму для выпечки тортов, смазать ее растительным маслом и выложить в нее тесто.

3. Затем ровными слоями выложить на тесто начинку: 0,25 тертого сыра, лук, нарезанный тонкими кольцами, икорное масло, 0,5 порции томатной пасты, тонкие ломтики копченостей, еще 0,25 тертого сыра, сваренные вкрутую яйца, нарезанные кружочками, слегка подсоленные и посыпанные перцем отварные или консервированные шампиньоны, оставшуюся томатную пасту, оставшийся сыр.

4. Сверху, чтобы пицца-торт выглядела красиво, выложить мелко нашинкованную свежую зелень, несколько шпротин, ломтики помидоров.

5. Выпекать в горячей духовке.

ПИЦЦА НА ДЕСЕРТ

В наши дни получила популярность пицца в качестве десерта — пропитанная джемом, с яблоками, посыпанная пудрой. Итальянцы такую пиццу не признают. «Конечно, можно положить в пиццу и ананас, если вам так хочется, — содрогаясь от одной этой мысли, говорил Антонио Паче, председатель Неаполитанской ассоциации любителей настоящей пиццы, в которую входят 150 владельцев ресторанов по всему миру, давших обет подавать только настоящую пиццу, — но это не неаполитанская пицца».

Однако вы можете попробовать приготовить пиццу на десерт.

ПИЦЦА С АНАНАСОМ

Состав:

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Для начинки: 6 кружочков ананаса, 300 г ветчины, 4 ст. ложки майонеза, 2 стручка сладкого перца.

Приготовление:

1. Замесить дрожжевое тесто, раскатать и выложить на противень, смазанный жиром.

2. Ветчину нарезать кубиками и ровным слоем выложить на тесто. Посыпать мелко нарезанным сладким перцем. Сверху выложить кружочки ананаса так, чтобы они покрывали всю поверхность.

3. Смазать поверхность пиццы майонезом и запекать в горячей духовке 20—25 мин.

ПИЦЦА С КИВИ

Состав:

Для теста: 200 г муки, 50 г сахара, 135 г сливочного масла, 1 яичный желток.

Для начинки: 10 киви, 1 стакан сливок, 150 г сахарной пудры, 2 яйца, 50 г коньяка.

Приготовление:

1. Масло предварительно охладить, мелко порубить, добавить остальные продукты и замесить тесто. Поместить в холод на полчаса.

2. Затем раскатать и выложить в форму для выпечки. Проколоть в нескольких местах вилкой. Покрыть фольгой, сверху положить груз. Поместить форму с тестом в духовку на

20—25 мин. Извлечь форму из духовки, удалить фольгу и груз. Дать тесту остыть.

3. За это время очистить киви от кожуры и нарезать кружочками толщиной 1 см. Выложить киви на тесто так, чтобы была равномерно покрыта вся поверхность. В стеклянной посуде взбить яйца, постепенно вливая сливки. Добавить половинку сахарной пудры и коньяк. Полученную массу через ситечко вылить на киви.

4. Поместить пиццу в горячую духовку еще на 20 мин. Дать немного остыть и посыпать сверху сахарной пудрой. К столу подать теплой.

ПИЦЦА «ФРУКТОВОЕ АССОРТИ»

Состав:

Для теста: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара.

Для начинки: 3 спелых груши, 1 стакан малины, 300 г винограда, 4 ст. ложки меда, 150 г сметаны, 50 г рубленых орехов.

Приготовление:

1. Замесить слоеное тесто, тонко его раскатать и выложить в смазанную жиром форму с невысокими краями.

2. Из груш удалить сердцевину и мелко порезать. Виноградные разрезать пополам, вынуть косточки. Смешать груши, малину и виноград, выложить в форму с тестом. Затем залить медом и сметаной. Сверху посыпать пиццу рублеными орехами.

3. Запекать в горячей духовке 15—20 мин.

ПИЦЦА С ЯБЛОКАМИ

Состав:

Для песочного теста: 500 г муки, 300 г масла, 150 г сахара, 2 яйца, соль, цедра 0,5 лимона.

Для начинки: 5 яблок, взбитые яичные белки с сахаром, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Приготовление:

1. Замесить песочное тесто (см. «Песочное тесто»). Раскатать тонким слоем на смазанный жиром противень. Сверху положить мелко порезанные яблоки в один слой. Яблоки лучше покислее — антоновку, например. А поверх яблок — взбитые белки с сахаром.

2. Запекать в духовке 20 мин. Дать немного остыть и посыпать сверху сахарной пудрой. К столу подавать теплой.

ПИЦЦА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПИЦЦА С ПШЕНИЧНЫМ ХЛЕБОМ

Состав:

300 г мякиша пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г швейцарского сыра, 2 яйца, 0,5 стакана молока, соль, черный молотый перец.

Приготовление:

1. Перемешать хлеб с 30 г сливочного масла.

2. Выложить на сковороду диаметром 26 см, смазанную сливочным маслом, размять массу пальцами, чтобы покрыть дно и стенки сковороды, накрыть швейцарским сыром, нарезанным полосками, залить яйцами, слегка взбитыми с молоком, посолить, поперчить.

3. Поставить в горячую духовку на 45 мин. Начинка не должна быть слишком поджаристой.

ПИЦЦА С ПШЕНИЧНЫМ ХЛЕБОМ И ШПИНАТОМ

Состав:

450 г шпината, 150 г вареной колбасы, 2 яйца, 1 плавленый сырок, сливочное и растительное масло, 50 г панировочных сухарей, ломтики пшеничного хлеба, соль, черный молотый перец.

Приготовление:

1. Смазать сливочным маслом сковороду, положить ломтики, пшеничного хлеба.

2. Шпинат очистить, промыть, мелко нарезать, положить в миску, добавить яичные желтки, панировочные сухари, мелко нарезанную колбасу, взбитые яичные белки и растительное масло, тщательно перемешать.

3. Половину смеси выложить на сковороду с ломтиками хлеба, сверху положить ломтики плавленого сыра, покрыть оставшейся смесью, ломтиками плавленого сырка, кусочками сливочного масла и поставить в довольно горячую духовку на 30 мин.

ПИЦЦА СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Состав:

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан кефира, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, по 0,5 ч. ложки соды и соли.

Для начинки: какое-либо мясо или рыба (колбаса, отварная курица или рыбные консервы в масле), 2 луковицы, 2 помидора, 2 сладких болгарских перца, 2 стакана тертого твердого сыра, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, специи, соль по вкусу.

Приготовление:

1. В кефир добавить яйца, соль, соду, сахар, всыпать просеянную муку, замесить тесто, вылить в смазанную растительным маслом форму.

2. Сверху уложить мясную или рыбную начинку, затем нарезанный кольцами репчатый лук, помидоры и болгарский перец. Посолить, поперчить по вкусу. Засыпать тертым сыром и залить смесью майонеза со сметаной. Выпекать в духовке на среднем огне 25—30 мин.

ПИЦЦА «К ЗАВТРАКУ»

Состав:

4 ломтика хлеба, 2 спелых помидора, 2 ст. ложки сливочного масла, 12 кусочков колбасы, 120 г сыра.

Приготовление:

1. Помидоры помыть и нарезать кружками. Хлеб намазать сливочным маслом, положить на него кружочками помидоры, сверху кусочки колбасы, посыпать раскрошенным сыром. Пиццу запечь в духовке так, чтобы сыр расплавился.

ПИЦЦА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

ПИЦЦА С МЯСОМ И БАЗИЛИКОМ

Состав:

2 батончика длиной 15 см, 500 г рубленого мяса, 0,5 стакана рубленого лука, 70 г густого томатного пюре, по 2 ч. ложки базилика и соли, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 0,5 стакана тертого сыра, 1 зубчик чеснока.

Приготовление:

Соединить мясо, лук и растертый чеснок в стеклянном блюде. Накрыть его и поместить в микроволновку на 7—9 мин, включив ее на полную мощность. Мясо должно стать светло-коричневого цвета. Дважды перемешать. Затем слить сок. Добавить томатное пюре, базилик, соль и перец. Разрезать батончи-

ки вдоль. Нанести на них мясную смесь и поставить в печь на 8—9 мин, но уже на половину мощности, предварительно посыпав сыром.

ПИЦЦА-ТОСТ

Состав:

1 кусок белого поджаренного хлеба, 2 ст. ложки масла или маргарина, 1 нарезанный на кружочки маленький помидор, 1 кусок сыра, 1 ломтик салями, соль и перец.

Приготовление:

1. Намазать хлеб маслом или маргарином.

2. Кружочки помидора положить на хлеб, посолить, поперчить и накрыть сверху ломтиками сыра. Салями нарезать кубиками и выложить поверх сыра. Положить тост на тарелку и нагреть в микроволновке 1 мин на полной мощности.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ, КОПЧЕНОСТЯМИ И КРАСНЫМ ВИНОМ

Состав:

Для теста: 200 г муки, 75 г дрожжей, по 120 мл молока и воды, 60 г сахара, 1 яйцо, соль, 50 мл растительного масла.

Для начинки: по 100 г сала и копченого мяса, 1 зубчик чеснока, 200 г грибов, 4 стручка красного перца, 1 помидор, 50 мл красного вина, корица, гвоздика.

Приготовление:

1. Соленое сало натереть чесноком и нарезать на небольшие квадратики. Сушеные грибы замочить в холодной воде на 5—6 ч или в горячей (с добавлением небольшого количества уксуса) — на 2 ч. Когда грибы размякнутся, смешать их с салом. Удалить у перцев основание, вырезать сердцевину с семенами, разрезать на продольные полоски. Копченое мясо нарезать небольшими ломтиками. Помидор обдать горячей водой, снять кожицу, размять его до состояния пюре и всыпать в эту массу перец. Заправить все корицей и гвоздикой.

2. Насыпать муку на стол горкой, сделать углубление, разбить яйцо, влить растительное масло. Отдельно развести водой дрожжи и добавить сахар. Все поставить в тепло на 15—20 мин, после чего смешать с мукой, добавить молоко, замесить тесто. Раскатать тонкий корж.

3. Смешать 1 ст. ложку муки с частью красного вина и этой смесью смазать тесто. На нее положить помидор с красным перцем, на помидор и перец — сало с грибами, затем ров-

ным слоем разложить копченое мясо, сбрызнуть оставшимся красным вином.

Поставить в печь на 4—6 мин и выпекать на полной мощности. Подать в горячем виде.

ПИЦЦА С РЫБОЙ, БАРАНИНОЙ, ТУНЦОМ И МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ

Состав:

Для теста: 200 г муки, 2 яйца, 12 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 50 г сливочного масла, 100 мл молока.

Для начинки: 200 г филе леща, по 100 г баранины, консервированного тунца и маринованных грибов, 50 г сыра, 70 г острой томатной пасты, 60 мл белого вина.

Приготовление:

1. Слегка подогреть молоко. Отдельно развести дрожжи с сахаром и небольшим количеством молока, разбить в них яйца и добавить щепотку соли. Все это поставить на 10—15 мин в теплое место, затем влить в муку вместе с подогретым молоком и растопленным сливочным маслом.

2. Все хорошо промесать и поставить тесто в теплое место на 2 ч.

3. Когда тесто подойдет, снова хорошо вымесить и, раскатав тонким слоем, выложить на неглубокую тарелку, сбрызнуть белым вином. Первым слоем положить баранину. На нее выложить маринованные грибы, все разровнять и уложить филе из леща, затем — консервированного тунца. Посыпать тертым сыром и полить томатной пастой.

4. Пиццу поставить в печь и выпекать на полной мощности 9—11 мин.

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ И КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Состав:

Для теста: 200 г муки, 1 яйцо, 120 мл молока.

Для начинки: по 100 г копченой или полукопченой колбасы и сарделек, 150 г квашеной капусты, 1 морковь, 50 г сыра, 70 мл молочного соуса, соль.

Приготовление:

1. Насыпать горкой муку, сделать в ней углубление, разбить туда яйцо и влить молоко. Все тщательно перемешать и замесить тесто. Выложить его в неглубокую тарелку, слегка приподнять края.

2. Намазать молочным соусом: нанести его на тесто несколь-

ко раз, чтобы последнее достаточно хорошо пропиталось. После этого выложить тонким слоем квашеную капусту (она должна быть мелко нарубленной, чтобы легко прожарилась в печи). На капусту уложить тонко нарезанные сардельки. Все ингредиенты выкладывать ровными слоями. Третьим слоем положить морковь — сваренную и мелко нарезанную. На морковь выложить нарезанную мелкими квадратиками колбасу. Посыпать тертым сыром.

3. Пиццу запекать 4—5 мин на полной мощности. К столу подать в холодном виде.

ПИЦЦА С САРДЕЛЬКАМИ, ИНДЕЙКОЙ И ЯЙЦОМ

Состав:

Для теста: 200 г муки, 20 г дрожжей, 1 яйцо, 120 мл молока, 50 г сахара, 30 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г сыра, 2 яйца, 3 соленых огурца, по 100 г сарделек и индейки, 1 помидор, 2 стручка сладкого перца.

Приготовление:

1. Сыр разделить на две части, одну из них нарезать на небольшие кусочки. Отварить яйца и мелко порубить, смешать с сыром. Огурцы разрезать на мелкие кусочки. Сардельки нарезать на длинные полоски, помидор — кружками или полумесяцем.

2. Измельчить мясо индейки, смешать с рубленным перцем. Сложить все в отдельные миски.

3. Развести дрожжи в теплом молоке, смешать с сахаром и дать забродить в теплом месте в течение 15 мин.

4. Влить дрожжи в муку, разбить туда яйцо, добавить растительное масло и замесить тесто. Выложить его на противень. Самым нижним слоем положить сыр, смешанный с яйцами. На него — соленые огурцы и сардельки, на них — ровным слоем помидор. Сверху уложить мясо индейки и перец. Пиццу посыпать оставшимся сыром, предварительно натертым на мелкой терке.

Поставить в печь и выпекать 6—8 мин на полной мощности. К столу подать в холодном виде.

ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ И ГРИБАМИ

Состав:

Для теста: 250 г муки, 100 мл воды, 1 яйцо, 30 мл растительного масла.

Для начинки: 200 г крабовых палочек, по 100 г кальмаров и тунца, 50 г грибов, пучок петрушки, морковь, по 120 мл растительного масла и соуса из хрена.

1. Крабовые палочки порубить на средней величины кусочки и положить на 5 мин в уксус. Снять кожицу с кальмаров, нарезать их мелкими кусочками и смешать с крабовыми палочками. Отварить морковь, остудить ее и нарезать небольшими кружочками.

2. Мелко нарубить петрушку. Маринованные грибы нарезать небольшими ломтиками, поделить на квадратики консервированного тунца. Влить в него растительное масло.

3. Замешать из ингредиентов тесто, выложить его в прямоугольную форму, распределив по всей площади так, чтобы толщина теста была примерно 1 см, и полить соусом из хрена, выложить начинку. Первым слоем на тесто выложить тунца и маринованные грибы, все это залить остатками соуса из хрена и поверх него выложить крабовые палочки с кальмарами. На них положить морковь и петрушку.

4. Все это поставить в печь и выпекать на полной мощности 7—9 мин. Пиццу подать к столу в холодном виде.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ И КОЛБАСОЙ

Состав:

Для теста: 380 г муки, 2 яйца, по 60 мл воды и молока, 20 г дрожжей, 30 г сахара, 150 г сливочного масла.

Для начинки: 200 г соленых грибов, 300 г колбасы (копченой или полукопченой), 150 г сыра, томатный соус.

Приготовление:

1. Смешать дрожжи с сахаром и разбавить теплой водой. Все размешать и поставить в теплое место на 10—20 мин. В небольшую кастрюлю засыпать муку, добавить яйцо и один яичный белок, влить опару, добавить немного молока и замесить тесто. Раскатать его тонким слоем и смазать растопленным маслом, смешанным с желтком.

2. Снова замесить тесто, оставить его на несколько минут, после чего еще раз раскатать и смазать маслом с яйцом, замесить и повторить еще 2—3 раза. В последний раз замесить тесто, оставить его на 20—25 мин в теплом месте. Затем тесто выложить в миску продолговатой формы с высокими краями (если есть специальный противень, выложить в него). Тесто должно быть раскатано толщиной 1 см.

3. Смазать тесто томатным соусом, особенно тщательно промазать края. На соус выложить мелко нарезанные соленые грибы, равномерно распределить их по всему тесту. На слой

грибов положить мелко нарезанную колбасу. Пиццу снова смазать томатным соусом и посыпать натертым на мелкой терке сыром.

4. Поставить в печь и выпекать 25—30 мин на среднем уровне мощности. К столу подать в горячем виде. Если соленые грибы слишком кислые или пересоленные, удалить излишки соли и кислоты можно, прокипятив в воде 5—7 мин.

ПИЦЦА С ХРЕНОМ

Состав:

Для теста: 2 яйца, 120 мл молока, 250 г муки, соль.

Для начинки: 400 г томатной пасты, 20 г майонеза, 200 г сыра, 50 г хрена, 5 красных перцев, Пучок петрушки.

Приготовление:

1. Смешав яйца с молоком, посолив смесь, влить ее в муку, все тщательно перемешать, чтобы не было комков. Тесто должно получиться не слишком густым и не очень жидким. Выложить его в неглубокую тарелку и придать форму коржа толщиной примерно 1 см.

2. Смазать корж майонезом. На него выложить томатную пасту. Вынуть сердцевину у перцев, отрезать плодоножку и мелко нашинковать. Петрушку и корень хрена смешать с красным перцем. Полученную массу выложить на пасту, а затем посыпать крупно натертым сыром.

3. Поставить в печь и выпекать 5—8 мин на полном уровне мощности. К столу такую пиццу подают в холодном виде.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ОТМЕРЯЕМ, НЕ ВЗВЕШИВАЯ

1 чайная ложка содержит:

сахара — 5 г;

соли — 5 г;

муки — 3 г;

риса — 4 г;

манки — 4 г;
жидкого жира — 5 г;
молока — 5 г;
воды — 5 г.

1 столовая ложка содержит:

сахара — 25 г;
сахарной пудры — 20 г;
муки — 15 г;
риса — 20 г;
манки — 20 г;
молотых орехов — 12 г;
жидкого жира — 20 г;
молока — 20 г;
воды — 18 г.

1 стакан содержит:

сахара — 220 г;
сахарной пудры — 200 г;
соли — 220 г;
муки — 150 г;
риса — 210 г;
манки — 200 г;
толченых орехов — 140 г;
жидкого жира — 245 г;
молока — 250 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ЧАСТЬ 1. ВСЕ О ПИЦЦЕ	4
ПИЦЦА: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ	4
История пиццы	4
Что же такое пицца сегодня?	6
ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ	8
Опарное дрожжевое тесто	8
Безопарное дрожжевое тесто	9
Пресное бездрожжевое тесто	11
Слоеное дрожжевое тесто	11
Пресное бездрожжевое слоеное тесто	12
Рубленое слоеное тесто	13
Рубленое слоеное тесто на сметане	13
Пресное тесто на соде	13
Песочное тесто	14
Творожно-масляное тесто	14
Тесто для сладкой пиццы	15
НАЧИНКИ НА ВЫБОР	15
СОУСЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ	16
Соус для неаполитанской пиццы	17
Томатный соус	17
Томатный соус с лавровым листом	17
Томатный соус с кориандром	18
Красный соус	18
Белый соус	18
Соус с эстрагоном и петрушкой	19
Пряный соус	19
Пряный соус с кореньями	19
Уксусный соус	20
Чесночный соус	20
Грибной соус	20
Яичный соус	21
Ореховый соус	21
Овощной соус	21
Горчичный соус	22
Соус на курином бульоне	22
ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ	22
Приправа «Pizza Seasoning»	22
Душица обыкновенная	23
Бasilik обыкновенный	23
Майоран садовый	23
Тимьян	24
Черный перец	25
Петрушка обычная и курчавая	25
Оливковое масло	25

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ	26
Пицца, запеченная в духовке	26
Пицца, запеченная в микроволновой печи	27
Пицца, жаренная на сковороде под крышкой	28
Пицца, приготовленная на пару	29
Посуда для пиццы	29
Основные требования к приготовлению пиццы	30
ЧАСТЬ 2. РЕЦЕПТЫ ПИЦЦЫ	30
КЛАССИЧЕСКАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА	30
«Пица а ля napoletana» — Неаполитанская пицца	31
Пицца «Калцоне неаполитанское»	32
Пицца «Маргарита»	33
ПИЦЦА С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ	34
Пицца с рыбой, грибами и зеленым горошком	34
Пицца со свежей рыбой и плавленым сыром	34
Пицца с копченой рыбой и яблоками	35
Пицца с рыбой, салатом и авокадо	35
Пицца с кильками и маслинами	36
Пицца с тунцом, сладким перцем и помидорами	36
Пицца с тунцом и маслинами	37
Пицца с сельдью, картофелем и фасолью	37
Пицца с макаронами и креветками	38
Пицца с угрем и картофелем	38
Пицца «Марина»	39
ПИЦЦА С МЯСОМ	39
Пицца с индейкой и шалфеем	39
Пицца с индейкой и грейпфрутом	40
Пицца с цыпленком и сладким перцем	40
Пицца с отварной говядиной и маринованными огурцами	41
Пицца с мясом и грибами	41
Пицца с мясным фаршем	42
ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ ИЛИ ВЕТЧИНОЙ	42
Пицца с салями и грибами	42
Пицца с сардельками	43
Пицца с ветчиной из замороженного теста	43
Пицца картофельная с колбасой и ветчиной	44
ПИЦЦА С ОВОЩАМИ	44
Пицца «Овощное ассорти»	44
Пицца «Помодори»	45
Пицца острая с чесноком	45
Пицца острая с красным перцем	46
Пицца творожная	46
Пицца с рисом и овощами	47
Пицца с брынзой, маринованным огурцом и оливками	47
Пицца с маслинами и шпинатом	48
Пицца картофельная с розмарином	48
ПИЦЦА С ГРИБАМИ	49
Пицца со свежими грибами	49
Пицца с шампиньонами и салом	49
Пицца с солеными грибами	49
Пицца-торт с грибами, копченостями и икорным маслом	50

ПИЦЦА НА ДЕСЕРТ	51
Пицца с ананасом	51
Пицца с киви	51
Пицца «Фруктовое ассорти»	52
Пицца с яблоками	52
ПИЦЦА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	53
Пицца с пшеничным хлебом	53
Пицца с пшеничным хлебом и шпинатом	53
Пицца со сладким перцем	53
Пицца «К завтраку»	54
ПИЦЦА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	54
Пицца с мясом и базиликом	54
Пицца-тост	55
Пицца с грибами, копченостями и красным вином	55
Пицца с рыбой, бараниной, тунцом и маринованными грибами	56
Пицца с колбасой и квашеной капустой	56
Пицца с сардельками, индейкой и яйцом	57
Пицца с морепродуктами и грибами	57
Пицца с грибами и колбасой	58
Пицца с хреном	59
ПРИЛОЖЕНИЕ	59
Отмеряем, не взвешивая	59

Издание для досуга

ПИЦЦА С СОБЛАЗНИТЕЛЬНЫМИ НАЧИНКАМИ

Автор-составитель
СМИРНОВА Любовь

Ответственная за выпуск *В. Н. Волкова*

Подписано в печать с готовых диапозитивов заказчика 10.03.06.
Формат 84×108^{1/32}. Бумага газетная. Печать высокая с ФПФ.
Усл. печ. л. 3,36. Тираж 10 000 экз. Заказ 786.

ООО «Издательство АСТ».
170000, Россия, г. Тверь, пр-т Чайковского, д. 19а, оф. 214
Наши электронные адреса:
WWW.ASTRU E-mail: astpub@aha.ru

ООО «Харвест».
Лицензия № 02330/0056935 от 30.04.04.
РБ, 220013, Минск, ул. Кульман,
д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.

Открытое акционерное общество
«Полиграфкомбинат им. Я. Коласа».
220600, Минск, ул. Красная, 23.