

ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПИЦЦЫ



РИПОЛ
КЛАССИК

УДК 641/642
ББК 36.991
В27

Составитель А. Г. Красичкова

В27 Великолепные рецепты пиццы / [сост. А. Г. Красичкова]. — М. : РИПОЛ классик, 2010. — 256 с.

ISBN 978-5-386-02144-3

Пицца — это очень популярное блюдо, приготовление которого не требует особых временных и материальных затрат. Ее готовят во многих странах мира, а на родине пиццы — в Италии — насчитывается более двух тысяч ее разновидностей. В данном издании вы найдете рецепты приготовления пиццы с мясом, курицей, колбасными изделиями, овощами, морепродуктами, рыбой, а также способы приготовления сладких вариантов этого кушанья. Данные рецепты станут незаменимыми помощниками в будни и праздники.

**УДК 641/642
ББК 36.991**

ISBN 978-5-386-02144-3

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2010

Введение

Не будет преувеличением сказать, что история возникновения пиццы своими корнями уходит вглубь тысячелетий.

Первую пиццу — лепешки с начинкой из различных ингредиентов — выпекали еще древние люди на камнях над слоем горячих углей.

В настоящее время существует огромное разнообразие рецептуры пиццы, благодаря чему она стала удивительным по вкусовым достоинствам кулинарным блюдом. Пицца хорошо зарекомендовала себя в качестве закуски, но все чаще используется как самостоятельное блюдо на завтрак, обед или ужин. Она может украсить небольшую вечеринку, ужин в тесной компании друзей. Как бутерброды пиццу можно взять с собой на пикник или прогулку.

Пицца — это демократичное блюдо, поскольку один рекомендуемый в рецепте продукт можно с легкостью заменить похожим по вкусу, имеющимся в наличии. Для пиццы можно использовать как всевозможные рецепты теста, так и готовую основу, которая продается сейчас в каждом магазине.

Данное издание содержит большое количество рецептов пиццы из мяса, курицы, колбасных изделий, рыбы и морепродуктов, а также рецепты сладкой пиццы, которая приобретает все большую популярность. Приготовленные по этой книге блюда станут украшением стола и могут порадовать ваших близких и друзей.

Пицца с мясом и птицей

Пицца с овощами и ветчиной

Ингредиенты

Для теста: 600 г муки, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки острого томатного соуса, 20 г дрожжей, соль.

Для начинки: 200 г ветчины, 2 красных болгарских перца, 3 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки и кинзы, соль.

Способ приготовления

Смешать дрожжи, сахар, 200 г муки и 150 мл воды и поставить на 20–30 минут в теплое место. Отдельно смешать сливочное масло, томатный соус, 150 мл воды и соль, добавить в опару. Всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Если оно получится слишком густым, добавить 150 мл воды, еще раз все перемешать и оставить на 30–40 минут.

Разделить готовое тесто на 5–6 одинаковых частей, каждую раскатать в лепешку и оставить на 30 минут.

Ветчину нарезать кубиками. Перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень вымыть, мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Лепешки из теста смазать растительным маслом и выложить на них кусочки ветчины, перца, помидоров, чеснок, затем посолить, посыпать тертым сыром.

Выпекать в разогретой до 120 °С духовке в течение 30 минут. Готовую пиццу посыпать зеленью.

Пицца мандариновая с ветчиной

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г ветчины, 3 мандарина, 200 г сыра «Эдем», 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить муку, растительное масло, соль. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки, каждую надрезать. Помидор вымыть и нарезать дольками. Ветчину нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйцо взбить с сыром.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить ветчину, мандарины и помидор. Полить яично-сырной смесью, посыпать зеленым луком.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20–25 минут.

Пицца «Римские каникулы»

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г ветчины, 2 стручка сладкого болгарского перца, 200 г сыра «Ма-

асдам», 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, растительное масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать небольшими кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Ветчину нарезать небольшими ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйцо взбить с сыром.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, ветчину и помидор. Полить яично-сырной смесью, посыпать зеленым луком.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–25 минут.

Пицца с ветчиной и грибами по-милански

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 10 г сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г ветчины, 200 г шампиньонов, 100 г сыра, 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Развести дрожжи в 200 мл теплой воды, накрыть и оставить на 15 минут. Муку просеять, смешать с растительным маслом, солью и дрож-

жами и месить до тех пор, пока тесто не начнет пузыриться. После этого накрыть тесто полотноной салфеткой и дать ему подойти.

Ветчину нарезать кусочками. Грибы промыть, нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на терке. Грибы и лук выложить на сковороду с растительным маслом, посолить, жарить на среднем огне до полуготовности.

Тесто раскатать в круглую лепешку, смазать майонезом, выложить грибы, ветчину и лук, посыпать сыром. Изделие выложить в смазанную сливочным маслом форму.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с сардельками и зеленым горошком

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки майонеза, 3 сардельки, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 помидора, 1 большой болгарский перец, зелень сельдерея, 4 столовые ложки натертого сыра, 3 столовые ложки маринованных грибов.

Способ приготовления

Основу выложить на смазанный маслом противень и выпекать в духовке 5 минут. Смазать лепешку майонезом.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кусочками. Зелень сельдерея вымыть, мелко нарубить. Сардельки нарезать ку-

сочками. Выложить на лепешку сладкий перец, ломтики помидоров, грибы, горошек, сардельки. Сверху посыпать тертым сыром.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с картофелем

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 200 г отварной говядины, 5 столовых ложек картофельного пюре, 3 помидора, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки с горкой тертого сыра, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину нарезать кусочками. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками, лук очистить, вымыть и нарезать колечками, чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать.

На подготовленную основу выложить кусочки мяса, картофельное пюре, помидоры, чеснок, лук, посолить, поперчить, посыпать сыром и выпекать в духовке до готовности при температуре 180 °С.

Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить. Готовую пиццу посыпать зеленью укропа.

Пицца с сыром

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 яичный желток.

Для начинки: 200 г копченого куриного филе, 2 луковицы, 4 красных помидора, 7 столо-

вых ложек тертого сыра, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, сметаны и 175 г масла замесить тесто и разделить его на 4 части. Каждую часть раскатать в лепешку и положить на противень, смазанный маслом. Поверхность лепешек смазать взбитым желтком.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить. Куриное филе нарезать кубиками. Выложить на тесто курицу, лук, зелень, помидоры, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с колбасой

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 300 г колбасы, 200 г шпика, 4 помидора, 1 луковица, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 столовая ложка майонеза, зелень петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Основу для пиццы поставить на 5 минут в разогретую духовку. Вынуть лепешку из духовки, смазать майонезом.

Колбасу и шпик нарезать кубиками. Помидоры, нарезать кружочками, лук очистить, нарезать кольцами. Зелень вымыть, обсушить, нарубить. Выложить на лепешку колбасу, шпик, лук и ломтики помидоров. Сверху посыпать сыром.

Выпекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 10 минут. Перед подачей посыпать зеленью петрушки и сельдерея.

Пицца с сосисками и морковью

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки сока лимона, соль.

Для начинки: 300 г сосисок, 200 г моркови, 1 красная луковица, 200 г сыра твердого сорта, 3 маринованных помидора, 30 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло и сахар. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку и сбрызнуть лимонным соком.

Сосиски нарезать кружочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Маринованные помидоры размять вилкой, удалив кожицу. Смешать помидоры с луком и морковью, жарить на растительном масле до золотистого оттенка, посолить и поперчить. Сыр натереть на терке.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия распределить сосиски, сыр и овощи.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 15 минут.