

А. В. Кривцова

**НАСТОЯЩАЯ  
ПИЦЦА  
СВОИМИ РУКАМИ**

Москва, 2017

УДК 641/642  
ББК 36.991  
К82

**Кривцова, А. В.**  
К82 Настоящая пицца своими руками / А. В. Кривцова. – М. :  
T8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. – 256 с.

ISBN 978-5-519-60948-7

Пицца – одно из самых популярных блюд, которое подаётся практически во всех заведениях общественного питания. Она является национальным итальянским блюдом и представляет собой открытый круглый пирог из теста с начинкой из мяса, сыра, овощей, морепродуктов, а иногда даже фруктов и ягод!

С помощью нашей книги вы узнаете много новых и оригинальных рецептов, чтобы порадовать себя и своих близких настоящей пиццей.

Приятного аппетита!

УДК 641/642  
ББК 36.991  
ВІС WBA  
BISAC CKB064000

ISBN 978-5-519-60948-7

© T8RUGRAM, оформление, 2017  
© Кривцова А. В., 2014  
© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2017

# Введение

Пицца — популярное блюдо, которое можно отведать во многих заведениях общественного питания. Она является национальным итальянским блюдом и представляет собой лепешку из теста с начинкой (мясом, сыром, овощами, маслинами и др.), по сути, это открытый круглый пирог. Название блюда происходит от двух итальянских слов, которые в переводе означают «тарелка» и «площадь».

Традиционная итальянская пицца изначально была пиццей бедняков. Основными компонентами начинки являлись сыр, томаты, лук, оливковое масло. В разных частях Италии и в зависимости от сезона в пиццу добавляли другие продукты, в том числе рыбу и морепродукты, грибы. Неизменным оставалось только тесто, которое готовили по особому рецепту.

Впервые пицца появилась 200 лет назад в Неаполе. Местные пекари придумали готовить для бедных людей лепешки из теста, на которые выкладывали начинку из сыра и томатов, поливали ее оливковым маслом и посыпали специями. Уличные торговцы продавали пиццу и даже давали беднякам в долг, так как те не могли сразу расплатиться.

Многие рецепты неаполитанской пиццы стали классикой итальянской кулинарии. Рецепты пицц Маринара и Маргарита сохранились до наших дней, и именно они пользуются наибольшей популярностью. Пиццу Маринара называли так потому, что неаполитанские рыбаки ели ее в те времена на завтрак. Пицца Маргарита имеет особую историю. Эта полюбившаяся итальянцам пицца впервые

## Настоящая пицца своими руками

---

была приготовлена в 1889 г. в Неаполе и была названа в честь жены итальянского короля Умберто I королевы Маргариты.

Произошло все следующим образом. В 1772 г. сицилийский король Фердинанд I посетил инкогнито заведение Антонио Тесты, в котором готовили различные блюда, в том числе и пиццу. Королю многое пришлось по вкусу, а особенно пицца, и он отдал приказ включить это блюдо в придворное меню. Королева выразила несогласие с ним по этому поводу, так как пицца была пищей бедняков. Через некоторое время пришедший к власти король Фердинанд II решил сделать пиццу более благородным блюдом, которое можно подавать к столу во дворце. В связи с этим он даже провел тайное совещание среди придворных поваров. Главной причиной, по которой пиццу не хотели принимать при дворе, были особенности приготовления теста — его месили ногами. Для высшего сословия такой способ казался недопустимым. К тому же ели пиццу без столовых приборов, руками. Знатные люди и представители королевского семейства не могли позволить себе пачкать руки.

Все эти вопросы разрешил вельможа Дженнаро Спадаччини. Он предложил взбивать тесто пестиком, который по его приказу изготовили из бронзы в виде человеческой фигурки. К тому же он усовершенствовал вилку. Вместо трезубых вилок стали производить вилки с четырьмя зубцами, которыми удобнее есть разнообразную пищу.

В период с 1878-го по 1900-й год королевой Италии была Маргарита Савойская. Однажды, во время визита ее супруга Умберто I в Неаполь, ей захотелось отведать любимое народом блюдо. Однако их придворный повар-француз не знал, как его приготовить. Для исполнения же-

лания королевы ко двору пригласили местного кулинара Паппино Бранди. Он приготовил пиццу в патриотическом стиле. Ее цвета соответствовали цветам итальянского флага. Позже именно эта пицца получила название «Маргарита».

В настоящее время итальянская кухня насчитывает свыше 2000 видов пиццы. Четыре из них стали национальным достоянием — это Маринара, Маргарита, Неаполитанская, Четыре сыра. Известны также пицца Пепперони, пицца Мейсона, пицца Карчофи, пицца Го-го, пицца Кальцоне. Пиццу в Италии готовят как совсем простую, например, кроме теста в нее входят только оливковое масло и чеснок, так и со сложными начинками. К примеру, пицца Четыре сезона содержит начинку четырех видов.

Блюдо бедняков, в которое клали имеющиеся продукты, стало очень разнообразным. Теперь в него входят не только доступные, но и деликатесные компоненты. Современная пицца — это творение искусных кулинаров и блюдо для настоящих гурманов. Тесто для нее готовят особым образом, чтобы получился тонкий корж. При этом его не раскатывают, а вращают и подкидывают руками. В качестве начинки используют специальные сорта томатов и сыр моцарелла. Из специй добавляют только чеснок, базилик, душицу. При приготовлении пиццы употребляют только оливковое масло. Выпекают итальянскую пиццу в дровяных печах при температуре 200—215°C.

Итальянцы гордятся своим кулинарным наследием и берегут его. В Италии существует огромное число пиццерий, и для того чтобы рецепты классической пиццы сохранились в неизменном виде, государством был принят специальный закон. В соответствии с ним, пицца должна быть только круглой формы и диаметром до 35 см. В нем

## **Настоящая пицца своими руками**

---

также указаны виды муки, томатов и дрожжей, которые можно использовать при приготовлении этого блюда. Особо тщательно соблюдается рецепт пиццы Экстра Маргарита. Для этой пиццы начинку можно готовить только с сыром моцарелла из южных районов Италии. Все владельцы итальянских ресторанов, соблюдающие закон, готовят классическую пиццу по неизменному рецепту и добавляют соответствующий знак качества к ее названиям в меню.

# Пицца в кулинарии разных стран

Прототип пиццы можно обнаружить в греческой истории. Греки считались хорошими хлебопеками, и именно они когда-то впервые приготовили лепешки из пресного теста с сыром. Похожие на пиццу блюда можно найти в истории палестинского народа. В исторических произведениях встречаются описания блюда в виде плоского хлеба с овощами и сыром. В древней книге о питании «Апиция» найдены рецепты блюда из теста в виде лепешки, на которую выкладывали мясо, сыр, чеснок, орехи, мяту и перец. У многих европейских и восточных народов встречаются похожие на пиццу блюда из теста. Например, у немцев это швабский пирог, у грузин — хачапури, а у русских — ватрушка. Однако именно благодаря итальянским пекарям появилась настоящая пицца, неотъемлемой частью начинки которой стали томаты. Стандартными стали и другие параметры блюда — масса теста не должна превышать 180 г, корж делают диаметром 25—35 см, в центре его толщина должна быть не более 2 мм, а по краям — 6—8 мм.

Итальянская пицца пришлась по вкусу многим. В кухне практически всех народов присутствуют продукты, необходимые для приготовления пиццы, — пшеничная мука, овечий сыр, томаты. Однако национальные кулинарные особенности влияют на рецептуру этого блюда. Каждый народ добавляет в пиццу что-то свое. Таким образом, пицца распространилась по всему свету и приобрела различный национальный колорит.

### Пицца по-американски

В конце XIX в. пицца появилась в Америке. Итальянцы, эмигрировавшие в США, привезли с собой рецепты этого блюда. В начале XX в. в Европе и США появились сети пиццерий и бесплатная адресная доставка по заказу домой или в офис. Первая американская пиццерия открылась в Нью-Йорке. Пиццу в ней готовили иначе, чем в Италии. Она отличалась высокими краями из теста и толстым слоем начинки. По окончании Второй мировой войны в Америке стали готовить сицилийскую пиццу. От классической она отличается тем, что в тесто добавляют яйца и молоко. Основа из теста получается пышной и дольше остается теплой. Со временем традиционный рецепт пиццы подвергся изменениям, хотя американцы по-прежнему любят пиццу пепперони.

Американская пицца обычно бывает с толстым коржом теста, хотя готовят и тонкую. В начинку для нее включают популярные американские продукты — курицу-гриль, бекон и т. д. В тесто американцы добавляют растительное масло и не обязательно оливковое. Добавки к пицце (топпинги) могут быть самыми разнообразными. Вместо томатной пасты американцы добавляют в пиццу томатный соус, содержащий большое количество специй и воды. Томатный соус может быть заменен чесночным маслом или шпинатно-луковым соусом. Из сыров используют для приготовления пиццы не только моцареллу, но и пармезан, проволоне, чеддер, фету и др. Из фруктов и овощей они добавляют в блюдо артишоки, баклажаны, каперсы, оливки, чеснок, лук, томаты, сладкий и горький перец, шпинат и даже ананасы. Из грибов американцы предпочитают брать шампиньоны и трюфели. Мясные на-

## Пицца в кулинарии разных стран

---

чинки готовят из разнообразных колбас, бекона, говядины и курятины. Широко используются в приготовлении пиццы морепродукты. Можно отведать в Америке пиццу с тунцом, семгой, анчоусами, креветками, кальмарами, мидиями и осьминогами. В начинки для пиццы добавляют орехи и специи (чаще черный перец, базилик, орегано, перец чили). Из растительных масел используют оливковое, а также из грецкого ореха и трюфелей. Американцы употребляют пиццу горячей на обед или ланч, остатки холодной пиццы могут съесть на завтрак.

Жители Америки сильно изменили традиционные итальянские рецепты и разработали свои фирменные блюда.

*Нью-Йоркская* пицца обычно больших размеров с тонким и гибким коржом. Тесто для нее замешивают только руками. В начинку добавляют в умеренном количестве сыр и соус. Ломтики пиццы складывают руками пополам или накладывают друг на друга и только потом едят. Эта пицца у американцев называется неаполитанской. Пиццу с толстым коржом прямоугольной формы называют сицилийской. В южной части Нью-Йорка жители предпочитают пиццу прямоугольной формы с хрустящей корочкой. В нее добавляют небольшое количество сыра и иногда тесто сдабривают растительным маслом и специями.

Пицца *Нью-хэвэн* популярна в Южном Коннектикуте. Ее корж тонкий, может быть мягким или жестким. В нее не добавляют томатный соус, а только сыры твердых сортов и чеснок. Хотя по желанию покупателя могут полить ее томатным соусом. Тесто у пиццы темное и хрустящее, с горьковатым привкусом, но это хорошо сочетается со сладковатым вкусом начинки.

## Настоящая пицца своими руками

---

*Чикагская пицца* готовится в глубокой форме для выпечки. Она состоит из толстой основы с начинкой из сыра и топпинга и полита соусом. Иногда чикагскую пиццу делают из двух коржей.

Чикагская пицца с тонким тестом имеет плоскую форму. Корж смазывают томатным соусом на вине и затем на него укладывают начинку и сыр моцареллу. Эту пиццу при подаче на стол нарезают не треугольными, а квадратными кусочками.

*Греческая пицца* популярна среди эмигрантов из Греции. Она представляет собой толстый корж с хрустящей корочкой, приготовленный в печи на сковороде. Она обильно полита оливковым маслом, а начинка содержит сыр фета, маслины и распространенные в Греции специи (орегано и др.).

*Калифорнийскую пиццу* готовят с начинкой из необычных компонентов. Среди них курица с арахисовым соусом, ростки фасоли, морковь.

*Сент-луисская пицца* похожа на тонкую чикагскую пиццу. Ее тесто по вкусу напоминает крекер. Вместо сыра моцарелла в нее кладут провол или оба сыра сразу. Начинку на корж теста выкладывают оригинальным образом: все компоненты нарезают кубиками, а сверху кладут крупно нарезанный лук, кольца сладкого перца и полоску бекона. Сент-луисская пицца имеет круглую форму, однако принято нарезать ее квадратиками.

*Канадскую пиццу* готовят с начинкой из сыров моцарелла и чеддер, бекона, пепперони, грибов, белого репчатого лука и соуса «Маринар». Тесто для нее выкладывают в виде толстого коржа.

Пиццу посыпают специями — чесноком, орегано, петрушкой.