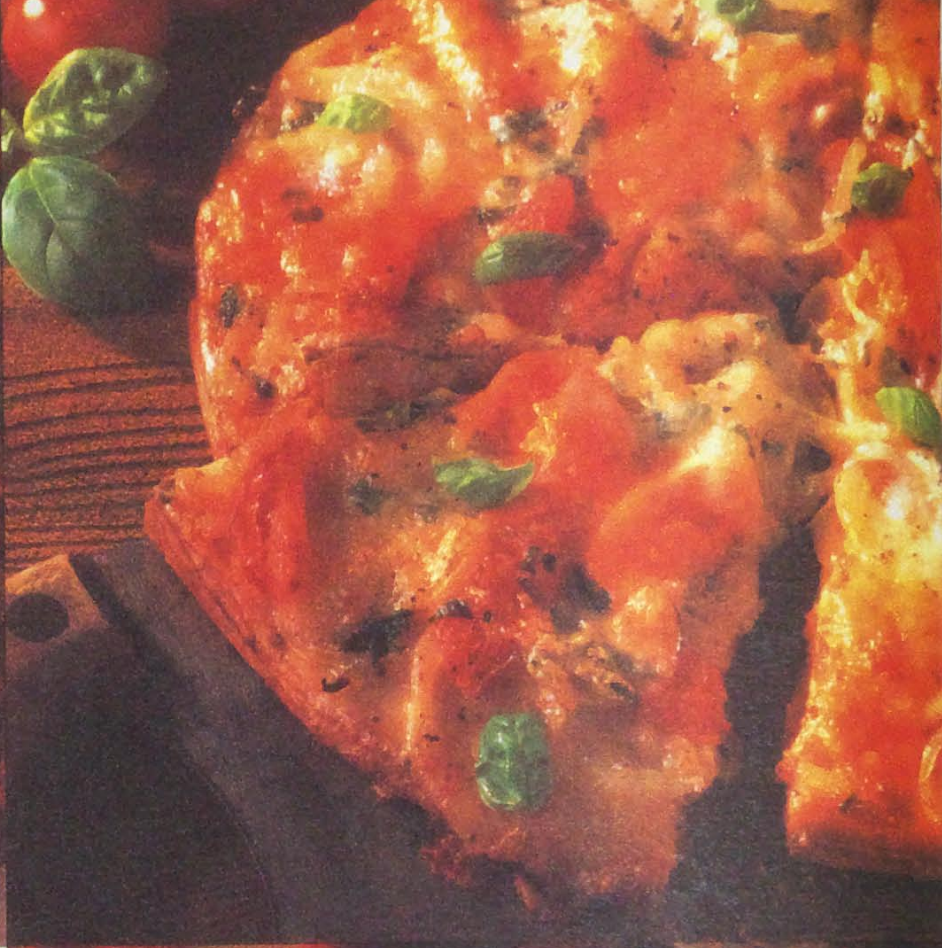
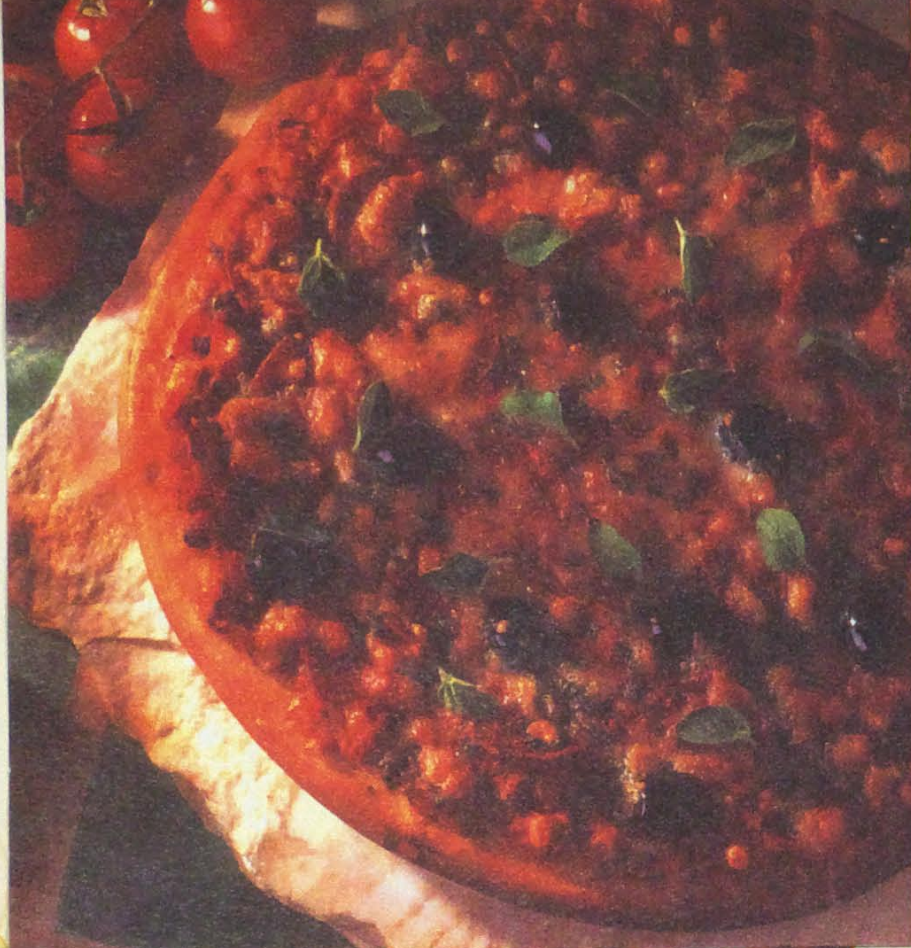


ДОМОВОДСТВО

50 рецептов пиццы



 Machaon



Домоводство

50 рецептов пиццы



Ширли Джилл

«Махаон»
Москва

Содержание



Предисловие	6
КЛАССИЧЕСКИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ ПИЦЦЫ	22
ПИЦЦЫ С МЯСОМ	30
ПИЦЦЫ С РЫБОЙ И ПРОДУКТАМИ МОРЯ	50
ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ПИЦЦЫ	62
ПИЦЦЫ ДЛЯ ВЕЧЕРИНОК	78
ИТАЛЬЯНСКИЕ ХЛЕБА	86
Указатель	96

ПРЕДИСЛОВИЕ

Пицца как легкая острая закуска впервые появилась в Неаполе, где ее продавали в ресторанчиках или прямо на улице с лотков. С тех пор она стала одним из самых любимых блюд во всем мире. Попробуйте сами ее приготовить — и вы убедитесь, что занятие это интересное, да и результаты потрясающие. В этой книге вы найдете рецепты пиццы — от самых простых до самых сложных, от классических итальянских до современных изысканных...

Приготовить традиционное тесто для пиццы нетрудно. Но вы можете использовать готовые лепешки, тогда ваше угощение будет готово всего за час.

Воспользуйтесь нашим советом: самая вкусная пицца, с тонкой хрустящей корочкой, получается в традиционной кирпичной печи, но даже без нее превосходных результатов можно добиться, используя специальный камень для выпечки. Рекомендуем приобрести его, если вы собираетесь готовить часто. Пиццу желательно есть горячей, подавать прямо из печи, так как она быстро черствеет и от этого становится неаппетитной.

Пицца подойдет и как закуска, и как основное блюдо к любой трапезе. Семейный стол украсит большая пицца, которую можно нарезать тонкими ломтиками. Маленькие пиццетты незаменимы на дружеских вечеринках — разнообразие начинок никого не оставит равнодушным!

Пиццы, предлагаемые в этой книге, понравятся всем! Даже тем, кто предпочитает низкокалорийную пищу, — вы можете просто уменьшить количество нежелательных ингредиентов (например, сыра). В последнем разделе приведены рецепты приготовления ароматных итальянских хлебов, которые вам просто необходимо попробовать.





Травы и специи

Травы и специи необходимы для придания пище остроты и усиления аромата. Лучше всего использовать свежие травы. Поэтому покупайте их в горшочках — так они лучше и дольше сохранятся.

Бasilik (сладкий базилик)

Исключительно ароматный базилик обладает характерным вкусом. Листья можно использовать для украшения пиццы, они идеально подходят к томатам, для приготовления летнего салата. Резаный или мелко нарубленный базилик может стать основной составной частью приправы.

Черный перец горошком

Лучше использовать свежемолотый или дробленый перец, так как его вкус и аромат быстро пропадают.

Чили (приправы из свежего или сушеного красного жгучего перца)

Вкус свежего перца чили весьма разнообразен — от мягкого до огненно-жгучего. Обычно крупные круглые мясистые плоды обладают более мягким вкусом, чем мелкие — тонкокожие и остроконечные. Для получения более мягкого пряного аромата необходимо удалить семена и перегородки.

Хлопья чили получают дроблением сушеных плодов, их вкус мягче, чем у свежего перца. При их нагревании в оливковом масле получается масло чили, которым смазывают лепешки для придания остроты начинкам пиццы и кальцоне — классическим пирожкам с начинкой из сыра и окорока.

Мягкий молотый перец чили — это готовая смесь

из чили, трав и специй. Она используется для ароматизации пиццы, приготовленной по современным рецептам.

Шнитт-лук

Одна из разновидностей лука. Тонкие длинные листья используются для украшения, а в резаном виде добавляются в разнообразные начинки для пиццы.

Кориандр

Нежные зеленые листья обладают необычным запахом и характерным вкусом. Резаные листья, особенно в сочетании с чили, используются для приготовления калифорнийских разновидностей пиццы. Свежие листья являются неплохим украшением.

Тмин

Семена тмина имеют приятный аромат; продаются как в молотом виде, так и целиком. Используются для приготовления пиццы, особенно в сочетании с перцем чили и ореганом, для придания «мексиканского» аромата.

Петрушка кудрявая

Придает цвет и аромат свежей зелени начинкам для пиццы.

Мускатный орех

Обладает сладковатым, очень сильным ароматом, особенно гармонирующим с жирными блюдами. С наибольшим успехом используется при приготовлении закрытых

пицц и начинок, преимущественно содержащих шпинат.

Петрушка обыкновенная (листовая)

Более ароматна, чем кудрявая петрушка. Оба вида взаимозаменяемы.

Прованская смесь

Смесь сухих трав: тимьяна, чабера, розмарина, майорана и орегана. Особенно хороша в сочетании с маслинами и как добавка в тесто для пиццы. Ею также можно посыпать пиццу перед самой выпечкой.

Ореган

Пряное растение с сильным ароматом. Ореган широко применяется в итальянской кухне, в частности, им посыплют пиццы.

Розмарин

Аромат темно-зеленых игольчатых листьев розмарина настолько силен, что может перебить другие запахи. Умеренно используя эту пряность, можно придать тонкий аромат многим овощам, в частности картофелю как оригинальной начинке для пиццы.

Шафран

Высушенные рыльца пестиков шафрана — самая дорогая специя в мире. К счастью, его применение практически во всех блюдах ограничивает-

ся одной щепоткой. Обладающий пикантным ароматом шафран представляет собой перепутанные нити или порошок ярко-желтого цвета.

Шалфей

Несколько листьев придадут изысканный аромат начинке для пиццы, особенно — приготовленной из пикантного сыра типа горгондзолы. Но надо помнить, что шалфей заглушает более тонкие ароматы.

Соль

Соль ограничивает рост дрожжей и является неотъемлемой частью процесса хлебопечения. Для пикантности лучше всего использовать морскую соль или рафинированную столовую. У первой более сильный аромат, использовать ее следует осматрительно.

Тимьян

Превосходен в измельченном, толченом виде. Добавляют в томатный соус, посыпают пиццу. Целые ветки используют в качестве украшения.





шинитт-лук



петрушка
обыкновенная



шафран



хлопья перца чили



мягкий молотый
перец чили



свежий перец чили



тимьян



петрушка
кудрявая



кориандр



молотый тмин



прованская смесь



мускатный
орех



шалфей



розмарин



ореган



базилик



черный перец
горошком



морская
соль

Свежие овощи для пиццы

Никогда еще овощная кулинария не была столь увлекательным занятием. Даже мельком брошенного взгляда на лавки зеленщиков и овощные отделы супермаркетов хватит, чтобы убедиться, насколько широк выбор. Здесь есть продукты со всего мира: молодые баклажаны, лесные грибы, красный лук, разноцветные сладкие перцы, жгучие перцы чили, а также фенхель и спаржа. Безграничные возможности для творчества!

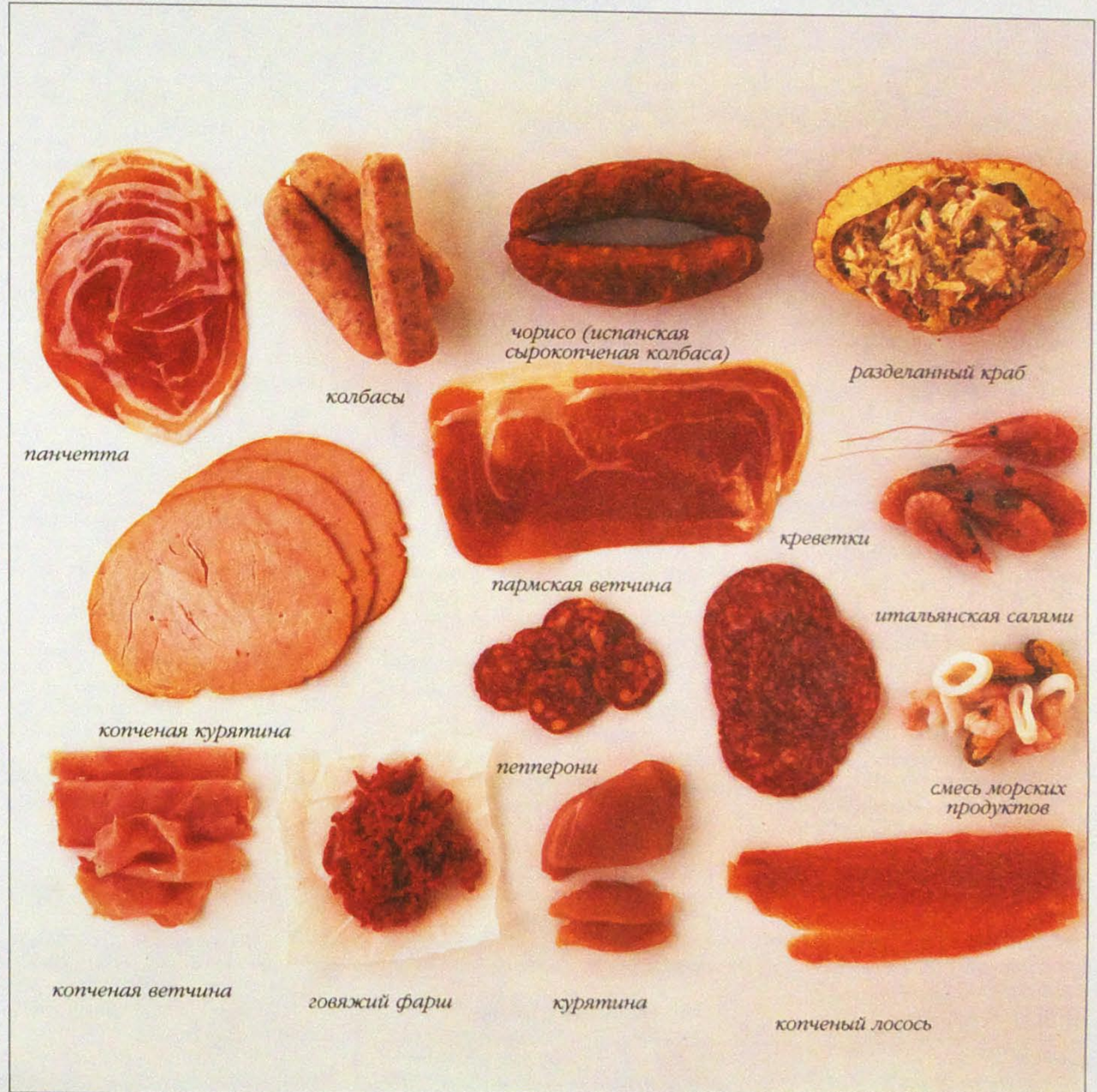
Выбирайте только самые свежие и качественные овощи. И не забывайте интересоваться овощными новинками сезона. Заранее выясните, какие овощи требуют предварительной тепловой обработки, например грибы, кабачки и баклажаны, а какие можно использовать в сыром виде — лук, лук-порей, томаты. Овощные пиццы предназначены не только для вегетарианцев, но и для всех, кто любит вкусную, изысканно приготовленную и красиво поданную на стол пищу.



Мясо и рыба для пиццы

Пиццы с начинкой из мяса или рыбы могут служить превосходным блюдом для сытного обеда или ужина, если подать их с листьями зеленого салата. Начинку можно приготовить из самых разнообразных ингредиентов. Копченое мясо, салями, ветчина и колбаса являются наиболее распространенными. Курятина и говяжий фарш также могут в итоге стать вкусной и оригинальной начинкой.

Очень аппетитные начинки получаются из рыбы и морских продуктов. Наиболее подходят для пиццы креветки, мидии, кальмары и лосось. Их можно использовать как по отдельности, так и в различных сочетаниях. Рыбные консервы, тунец или анчоусы также являются важными составляющими начинок для пиццы. Если, на ваш вкус, анчоусы слишком соленые, их можно перед употреблением вымочить в молоке. Свежие морские продукты лучше добавлять, когда пицца уже наполовину готова, чтобы не пережарить. Покупая рыбу или продукты моря, очень важно определить их свежесть.



«Из чулана»

Для приготовления пиццы используются не только свежие продукты, но и ингредиенты, продаваемые в готовом виде. Некоторые из них стоит купить и всегда иметь под рукой, они долго не портятся, пиццы с ними получатся особенно вкусными и своеобразными.

Анчоусы

Анчоусы, поставляемые из стран Средиземноморья, представляют собой филе, засоленное и законсервированное в масле. Анчоусы служат превосходной вкусовой добавкой и украшением многих пицц.

Сердцевины артишоков

В рецептах этой книги указаны консервированные в масле артишоки, которые идеально подходят для приготовления начинок.

Кукурузная мука

Улучшает структуру и придает своеобразный аромат пицце.

Легкосмешиваемые дрожжи

Использовать их гораздо легче и быстрее (о чем свидетельствует название), чем свежие или сухие дрожжи. Их не нужно разводить в жидкости, можно смешивать непосредственно с мукой. Следует использовать только чуть теплую воду, так как при высокой температуре дрожжи погибают и тесто не поднимается.

Мука

Белая мука содержит от 72 до 74% пшеницы, различается по сортности: из твердых сортов пшеницы, обычная и самоподнимающаяся (с рыхлителями).

Традиционно лепешки для пиццы изготавливаются из

теста, основу которого составляет пшеничная мука из твердых сортов пшеницы. Так она называется из-за повышенного содержания клейковины (в России — мука высшего сорта). Некоторые разновидности твердой муки отбеливают, о чем свидетельствует маркировка на упаковке.

Обычная белая мука (т. е. мука первого сорта) используется для выпечки фокаччи — пшеничной лепешки с различными начинками.

В состав самоподнимающейся муки входят дрожжи или химические рыхлители, поэтому она пригодна для приготовления лепешек для пиццы из сдобного теста.

Цельная мука — это мука, изготовленная из целых зерен, из которых ничего не извлекали и к которым ничего не добавляли. Самоподнимающаяся мука и мука из твердых сортов пшеницы такого сорта часто используется для приготовления теста для пиццы. Если еще добавить белой муки, тесто станет более светлым и легким.

Оливки и маслины

Оливки — это незрелые, а маслины — зрелые и более ароматные плоды оливкового дерева. Поставляются с косточками, без косточек, фаршированные различными продуктами, например анчоусами или пимьенто. Можно купить их в консервированном виде, в рассоле или масле.

Маслины и оливки без косточек запекаются в хлебе или используются для украшения.

Оливковое масло

Оливковое масло высокого качества незаменимо для приготовления традиционной итальянской пиццы. Если обмазать таким маслом тесто перед выпечкой или полить им начинку, блюдо будет надежно защищено от жара печи. В масло для получения определенного аромата можно добавить чеснок или чили. Свежее оливковое масло однократного прессования обычно имеет темно-зеленый оттенок и обладает насыщенным ароматом.

Пимьенто

По-испански «пимьенто» означает «перец». Красные консервированные цельные плоды продаются повсеместно. Основные достоинства — сладковатый аромат и насыщенный красный цвет.

Кедровые орешки

Эти маленькие овальные орешки кремового цвета ценятся в странах Средиземноморья и Ближнего Востока. Ими можно посыпать начинку для улучшения внешнего вида, можно добавлять в соусы, такие как песто, которым намазывают лепешки для придания особого аромата.

Паста из вяленых томатов

Обладает более насыщенным ароматом, чем обычная томат-паста, очень удобна для приготовления начинок.

Красный песто

Насыщенный ароматный соус, состоящий из песто и вяленых томатов. Особенно вкусен на лепешках для пиццы или при добавлении в томатный соус. Холодный песто приготавливается

из свежего базилика, кедровых орешков, чеснока, оливкового масла и сыра.

Каперсы

Цветочные почки кустарника, растущего в Средиземноморье, законсервированные в уксусе и соли или только в соли. Обладают сильным пикантным ароматом, поэтому их следует использовать с осторожностью.

Тапенаде

Изготавливается из маслин или оливок, растертых в пасту, с добавлением оливкового масла и пряностей. Лучше всего намазывать им лепешки перед выпечкой или начинку перед подачей на стол. Особенно вкусен в пиццах, в начинках которых используется козий сыр.

Томаты консервированные

Должны быть на каждой кухне! Консервированные томаты могут быть целыми или резаными для использования в соусах и начинках.

Томаты, вяленые в масле

Они обладают концентрированным солоноватым ароматом и превосходно дополняют вкус различных хлебов и начинок.

Томатное пюре

Очень полезно для придания цвета, насыщенности и аромата домашним томатным соусам.

Тунец

Консервы сделаны в основном с добавлением масла, рассола или воды. Плотная мякоть делает эту рыбу пригодной для начинок.

Грецкие орехи

Придают великолепный вкус хлебу, который подают с закусками ассорти.



анчоусы



пимьенто



грецкие орехи



оливковое масло



вяленые томаты



тунец



кедровые орешки



консервированные томаты



паста из вяленых томатов



сердцевины артишоков



каперсы



кукурузная мука



томатное торе



красный песто



маслины



оливки



легкосмешиваемые дрожжи



обычная мука



тапенате из маслин



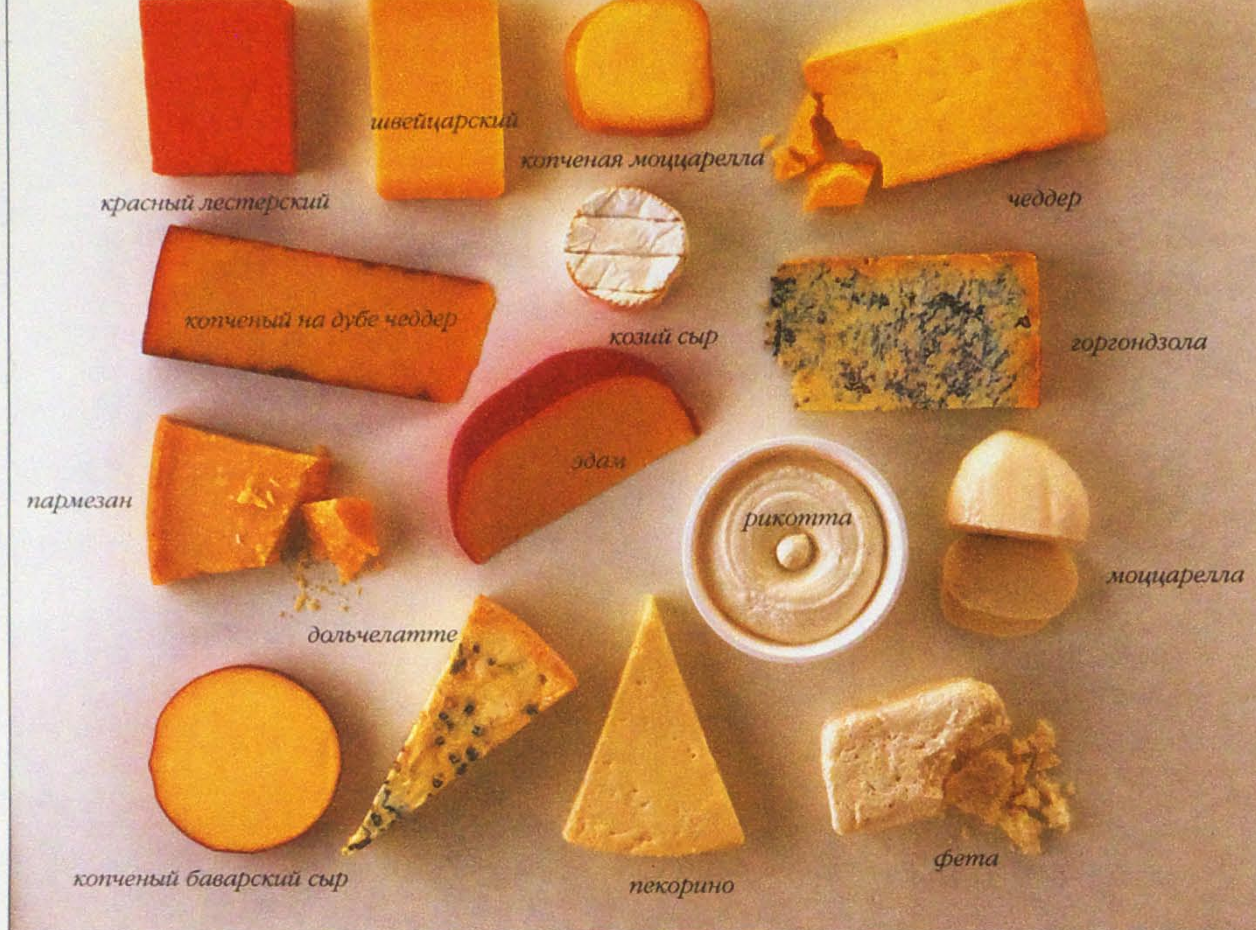
тапенате из оливок



цельная мука



твердая мука



Сыры для пиццы

Обычно с пиццей ассоциируется моццарелла, но наш совет — экспериментируйте, пока не подберете сыр, соответствующий вашему вкусу.

Копченый баварский сыр

Продается круглыми головками в коричневой восковой оболочке. Это сыр бледно-кремового цвета, с мягким ароматом, привкусом дымка и мягкой однородной сырной массой.

Чеддер

Этот сыр из коровьего молока считается самым известным английским сыром. Аромат может варьироваться от мягкого до очень сильного. Универсальный сыр, идеален для приготовления самых

разных блюд, так как не образует нити при плавлении.

Моццарелла

Этот универсальный сыр включен в рецепты приготовления многих разновидностей пиццы из-за поразительной способности плавиться. Качественный сыр должен быть белого цвета, весьма эластичным и влажным на срезе.

Пармезан

Самый знаменитый итальянский твердый сыр, который

обычно используют в тертом виде для подачи с пиццей и для приготовления других блюд. Всегда, если это возможно, покупайте свежий пармезан, так как он считается лучшим.

Дольчелатте

Итальянский сыр с синими прожилками. Сырная масса однородная и маслянистая, аромат — изысканно-пикантный.

Козий сыр

Головки козьего сыра обычно невелики по размерам и разнообразны по форме: батоны, шары, пирамиды или овалы. Вкус также может быть разным — от свежего и сливочного до резкого и пикантного. Пригоден для кулинарной обработки и очень

хорош в сочетании с жареными овощами вегетарианских пицц.

Фета

Фета — относительно твердый сыр, который легко можно крошить на пиццу. Хранится в рассоле, чем объясняется солоноватый вкус. Перед использованием необходимо промыть водой.

Горгондзола пиканте

Сыр с приятным острым вкусом. Сырная масса мягкая, пронизана синевато-зелеными прожилками.

Швейцарский сыр

Твердый сыр с характерным сладковато-ореховым вкусом. Широко используется в кулинарии, благодаря тому что хорошо плавится.

Копченый чеддер

Вариант чеддера, который особенно приятно натереть на пиццу для придания ей характерного привкуса.

Пекорино

Итальянский овечий сыр с характерным острым вкусом. Используется, как и пармезан.

Красный лестерский

У этого сыра мягкий вкус и яркая по цвету сырная масса.

Рикотта

Итальянский творог с изысканным мягким вкусом. Идеален для приготовления начинок для кальцоне и панцеротти.

Копченая моццарелла

У копченой моццареллы сливочный вкус с привкусом дымка, что делает этот сыр более своеобразным, к тому же он превосходно плавится.

ПРИЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Основная рецептура теста

Это тесто раскатывается в тонкую лепешку для приготовления пиццы по традиционным рецептам.

НА:

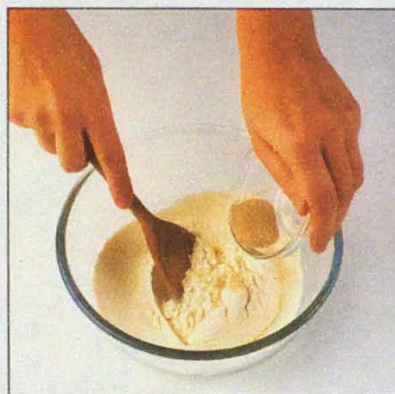
- 1 круглую лепешку для пиццы диаметром 25—30 см
- 4 круглые лепешки для пиццы диаметром 13 см
- 1 продолговатую лепешку для пиццы размером 30 × 18 см

НУЖНЫ:

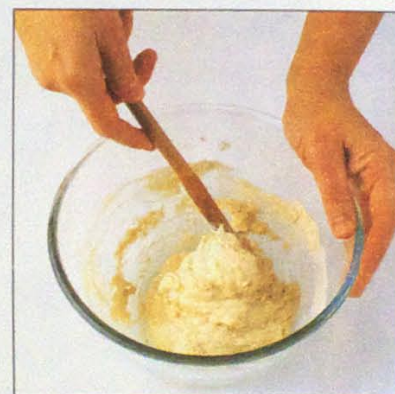
- 1½ стакана твердой белой муки
- ¼ ч. л. соли
- 1 ч. л. легкосмешиваемых дрожжей
- ½–⅔ стакана теплой воды
- 1 ст. л. оливкового масла



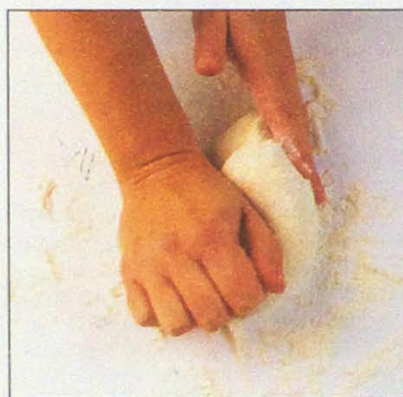
1 Просейте муку и соль в большую миску.



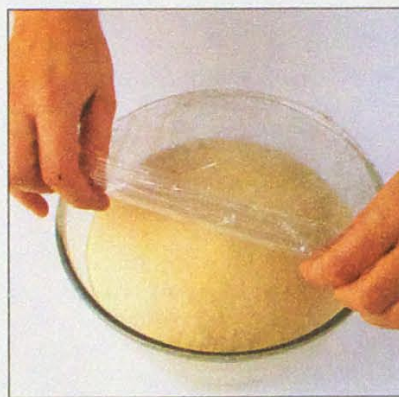
2 Добавьте дрожжи и перемешайте.



3 Сделайте углубление в центре, влейте в него воду и перемешайте ложкой до получения однородной массы.



4 Помесите тесто на припорошенном мукой столе в течение 10 минут, пока оно не станет однородным и эластичным.



5 Поместите тесто в смазанную жиром миску и накройте прозрачной пленкой. Поставьте его в теплое место примерно на 1 час, чтобы тесто увеличилось в объеме вдвое.

6 Обомните тесто на припорошенном мукой столе в течение 2—3 минут. Раскатайте и положите на смазанный жиром противень. Приподнимите края, чтобы образовался ободок.





Тесто для пиццы, выпекаемой в глубокой сковороде

НА:
1 круглую толстую лепешку диамет-
ром 25 см

НУЖНЫ:
2 стакана твердой пшеничной муки
 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли
1 ч. л. легкосмешиваемых дрожжей
 $\frac{2}{3}$ стакана теплой воды
2 ст. л. оливкового масла

Следуйте указаниям по пригото-
влению основного теста для пиццы.
Когда тесто увеличится в объеме
вдвое, обомните его и подмесите
в течение 2—3 минут. Раскатайте
тесто так, чтобы размеры лепешки
соответствовали размерам
25-сантиметровой глубокой сковоро-
ды. Дайте тесту постоять минут
10, потом выложите начинку. Или же
придайте лепешке форму и положи-
те на смазанный жиром противень.



Тесто для пиццы из цельной муки

$\frac{3}{4}$ стакана твердой цельной муки
 $\frac{3}{4}$ стакана твердой белой муки
 $\frac{1}{4}$ ч. л. соли
1 ч. л. легкосмешиваемых дрожжей
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ стакана теплой воды
1 ст. л. оливкового масла

Следуйте указаниям по пригото-
влению основного теста для пиццы.
Возможно, придется добавить
немного больше воды, что зависит
от поглощающей способности муки.

Тесто для пиццы из кукурузной муки

$\frac{1}{2}$ стакана твердой белой муки
 $\frac{1}{4}$ стакана кукурузной муки
 $\frac{1}{4}$ ч. л. соли
1 ч. л. легкосмешиваемых дрожжей
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ стакана теплой воды
1 ст. л. оливкового масла

Следуйте указаниям по пригото-
влению основного теста для пиццы.

Пресное сдобное тесто

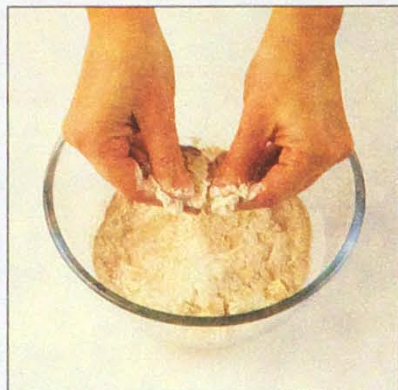
Основная привлекательность сдобного теста – быстрота приготовления.

НА:

- 1 круглую лепешку для пиццы диаметром 25 см
- 1 продолговатую лепешку для пиццы размером 30 x 18 см

НУЖНЫ:

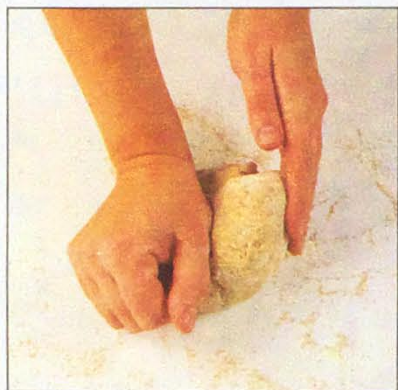
- 1 стакан самоподнимающейся муки
- 1 стакан самоподнимающейся цельной муки
- щепотка соли
- 4 ст. л. сливочного масла, нарезанного кубиками
- около $\frac{2}{3}$ стакана молока



- 1** Смешайте два вида муки и соль в миске. Вотрите масло, пока смесь не будет напоминать хлебные крошки.



- 2** Добавьте молоко и перемешайте деревянной ложкой до получения мягкого теста.



- 3** Аккуратно поместите тесто на припорошенной мукой поверхности, пока оно не станет однородным. Теперь тесто готово.

Сверхбыстрое тесто

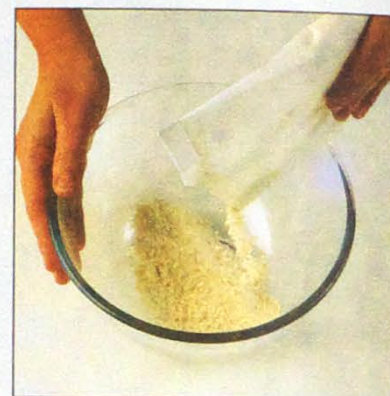
Можете использовать фасованную смесь для теста. Раскатайте его в лепешку несколько большего размера, чем указано на упаковке, т. е. до 25—30 см в диаметре. Лепешка получится хрустящей и тонкой. Для приготовления пиццы в глубокой сковороде используйте 2 пакета.

НА:

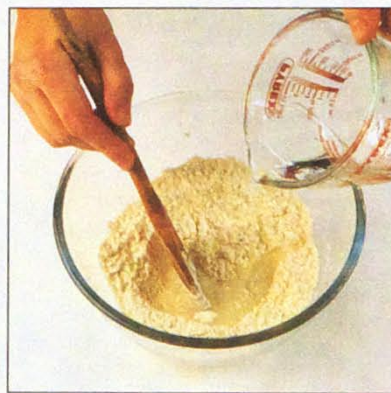
- 4 круглые лепешки для пиццы диаметром 13 см
- 1 продолговатую лепешку для пиццы размером 30 x 18 см

НУЖНЫ:

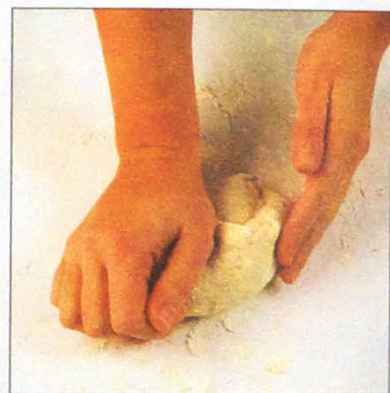
- 1 пакет (150 г) смеси для теста
- $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды



- 1** Высыпьте содержимое пакета в миску.



- 2** Добавьте воду и перемешайте деревянной ложкой до получения мягкого теста.



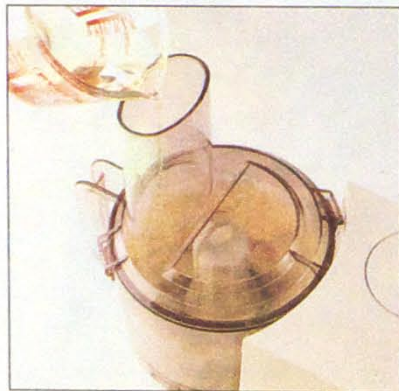
- 3** Выложите тесто на припорошенную мукой поверхность, поместите минут 5, пока оно не станет однородным и эластичным. Тесто готово.

Использование кухонного комбайна

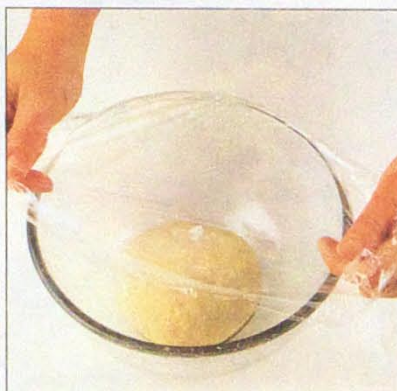
Для ускорения приготовления теста используйте кухонный комбайн.



1 Насыпьте муку, соль и дрожжи в комбайн. Начните смешивание.



2 Налейте воду в мерную кружку, добавьте масло. Не останавливая комбайн, вливайте жидкость и продолжайте процесс смешивания, пока тесто не образует мягкий шар. Остановите комбайн на 2 минуты, потом помесите тесто еще 1 минуту.

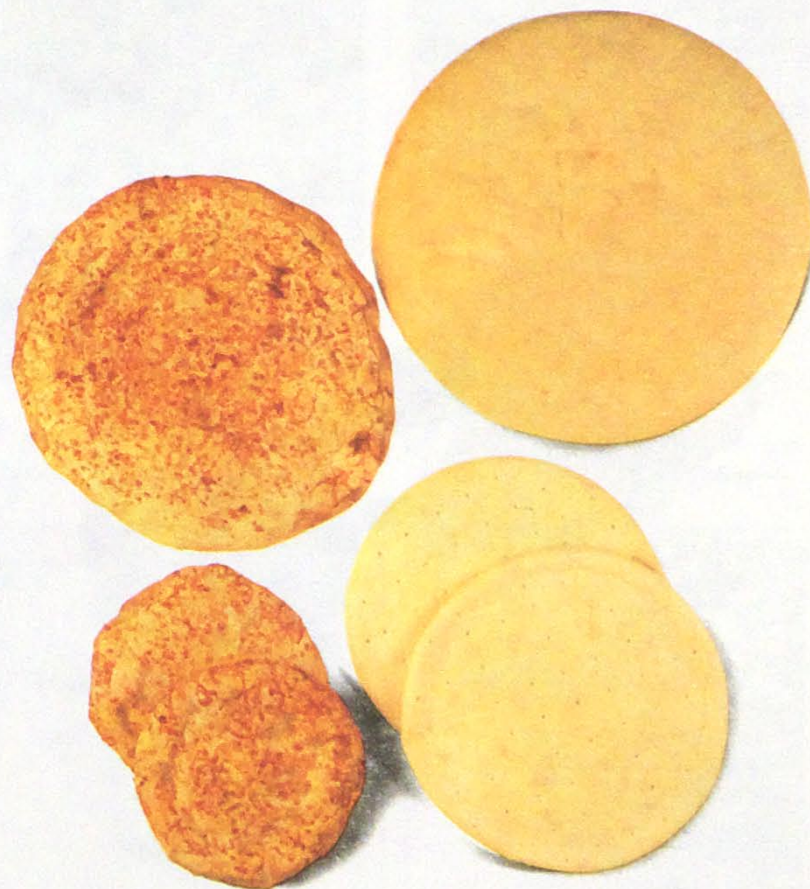


3 Придайте тесту форму шара. Поместите в смазанную жиром миску и закройте прозрачной пленкой. Поставьте в тепло примерно на час, пока тесто не увеличится вдвое. Подмесите в течение 2–3 минут.

Готовые лепешки для пиццы

К удовольствию чересчур занятой хозяйки — готовые лепешки для пиццы, как свежие, так и замороженные, кроме того — длительного хранения.

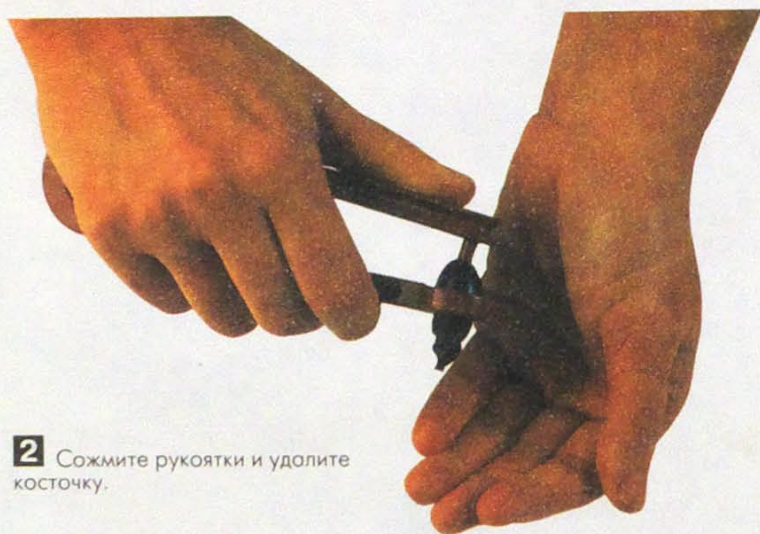
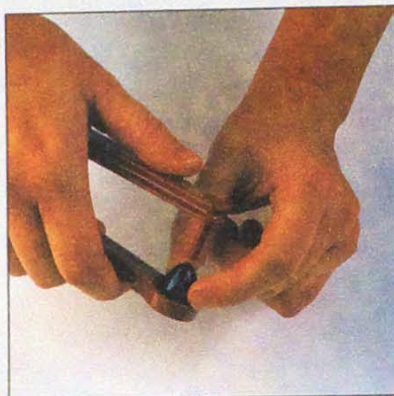
В состав теста многих из них входят дополнительные ингредиенты, такие как сыр, пряные травы и лук. Их всегда стоит иметь под рукой. Вам останется только добавить начинку и выпечь пиццу обычным способом.



Удаление косточек

Косточку из оливки или маслины легче всего можно удалить косточковынимателем, но можно воспользоваться и острым ножом.

1 Поместите оливку или маслину в приспособление острым концом вверх.

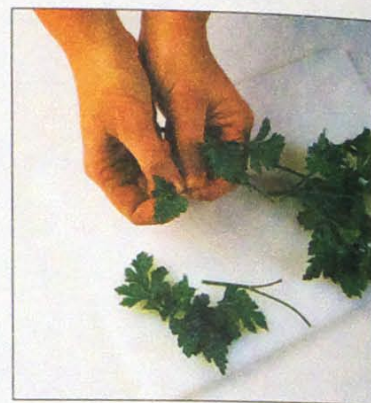


2 Сожмите рукоятки и удалите косточку.

Резка трав

Используйте предложенный ниже метод резки, пока трава, на ваше усмотрение, не станет крупно или мелко нарезанной.

1 Удалите черешки и положите листья на разделочную доску.



2 Прижимая конец острого ножа к доске одной рукой, второй покачивайте лезвие вверх-вниз.

Томатный соус

Томатный соус составляет основу начинки во многих рецептах. Он хорошо приправлен пряностями. В холодильнике, в закрытой посуде, такой соус можно хранить до 3 дней.

НА:

1 круглую лепешку для пиццы
диаметром 25—30 см
1 продолговатую лепешку для
пиццы размером 30 x 18 см.

НУЖНЫ:

1 ст. л. оливкового масла
1 луковица, мелко порубленная
1 зубчик чеснока, раздавленный
400 г резаных томатов из банки
1 ст. л. томатного пюре
1 ст. л. рубленых свежих пряных
трав, таких как петрушка,
тимьян, базилик и ореган
щепотка сахара
соль и черный перец



1 Нагрейте масло на сковороде, добавьте лук и чеснок и жарьте примерно 5 минут на медленном огне.



2 Добавьте томаты, томатное пюре, травы, сахар и специи.



3 Тушите, иногда помешивая, 15—20 минут или до тех пор, пока томаты не превратятся в однородную густую массу. Дайте остыть.

Ароматизированные масла

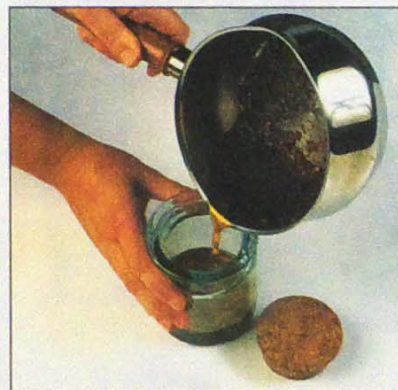
Для усиления аромата смажьте этим маслом лепешку. Кроме того, оно сохранит корочку хрустящей.

Чили

$\frac{2}{3}$ стакана оливкового масла
2 ч. л. томатного пюре
1 ст. л. сухих хлопьев чили



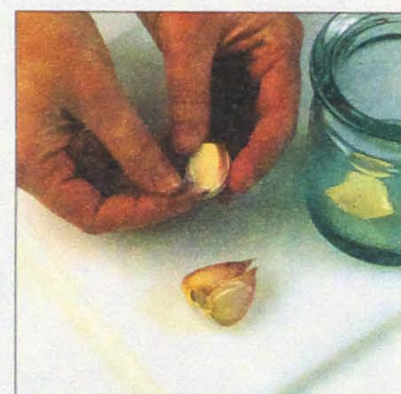
1 Очень сильно нагрейте масло на сковороде. Добавьте томатное пюре и хлопья чили. Остудите.



2 Перелейте масло чили в маленькую баночку или бутылочку. Закройте пробкой. Хранить такое масло в холодильнике можно до 2 месяцев (чем дольше вы его храните, тем острее оно становится).

Чесночное

3—4 зубчика чеснока
 $\frac{1}{2}$ стакана оливкового масла



1 Очистите чеснок и положите его в маленькую баночку или бутылочку.



2 Залейте маслом, плотно закройте пробкой и храните в холодильнике не более 1 месяца.

КЛАССИЧЕСКИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ ПИЦЦЫ

«Маргарита»

(Томаты, базилик и моцарелла)

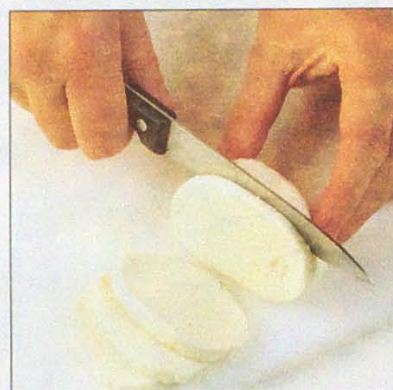
Эту классическую пиццу приготовить очень просто. Вкус томатов чудесно гармонирует с базиликом.

На 2—3 порции

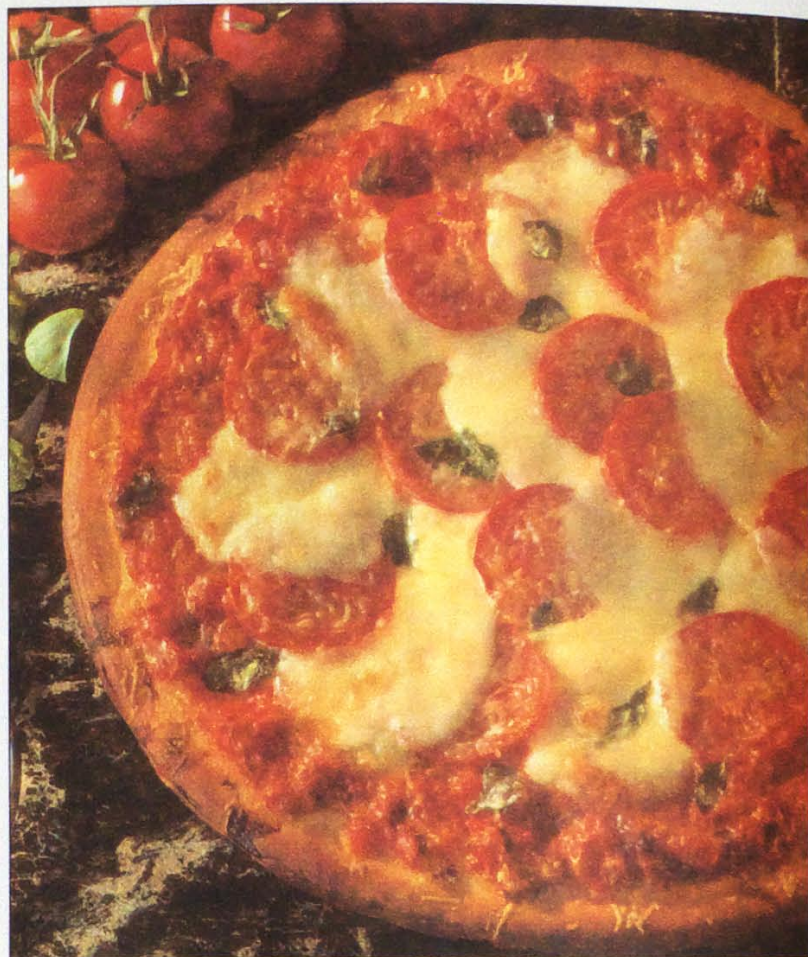
1 лепешка для пиццы диаметром 25—30 см
2 ст. л. оливкового масла
1 порция томатного соуса
150 г моцареллы
2 спелых томата, тонко нарезанных
6—8 свежих листочков базилика
2 ст. л. свеженатертого пармезана
черный перец



1 Нагрейте печь до 220°C (газовая плита — до 7). Смажьте лепешку маслом, потом нанесите на нее томатный соус.



2 Нарезьте моцареллу тонкими ломтиками.



3 Красиво разместите моцареллу и томаты на лепешке.



4 Грубо нарвите листья базилика, посыпьте ими и натертым пармезаном лепешку. Добавьте масло и приправьте черным перцем. Выпекайте 15—20 минут, до золотистой корочки.

«Маринара»

(Томаты и чеснок)

Сочетание чеснока, качественного оливкового масла и орегана. Почувствуйте аромат Италии!

На 2—3 порции

4 ст. л. оливкового масла
675 г сливовидных томатов, очи-
щенных от кожи и семян и мелко
порубленных
1 лепешка для пиццы диаметром
25—30 см
4 тонко нарезанных зубчика
чеснока
1 ст. л. мелко порубленного орегана
соль и черный перец



оливковое масло



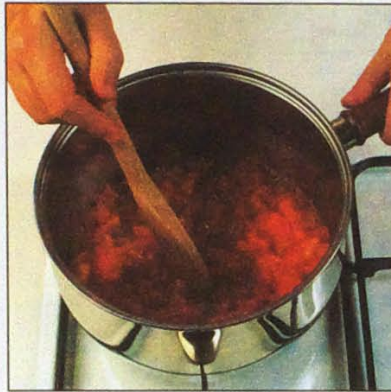
ореган



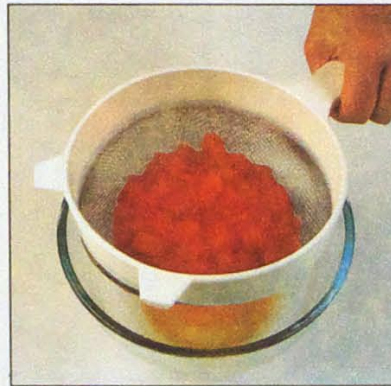
сливовидные
томаты



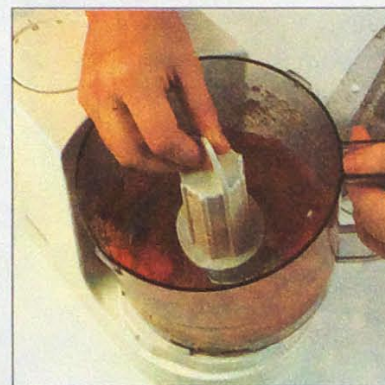
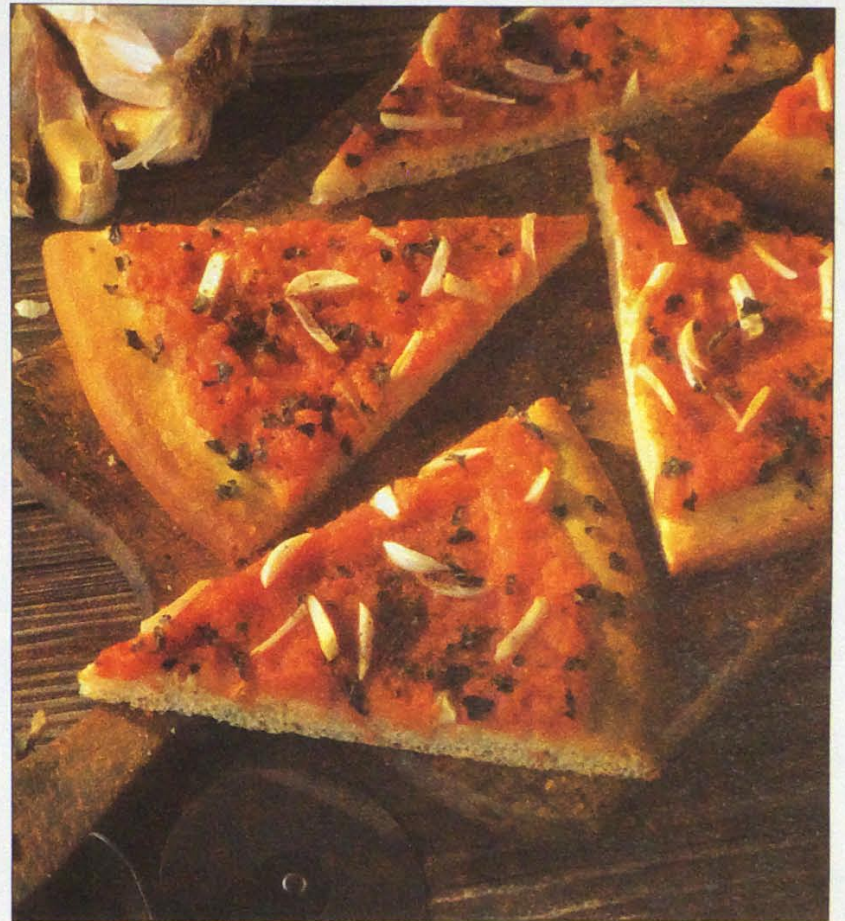
чеснок



1 Доведите печь до 220°C. Одно-
временно разогрейте на сковороде
2 ст. л. оливкового масла. Добавьте
томаты и жарьте их до мягкости.



2 Томаты положите в дуршлаг
и дайте стечь в течение 5 минут.



3 Переложите томаты в кухонный
комбайн и сделайте из них пюре.



4 Смажьте лепешку половиной
оставшегося масла. Выложите
на нее ложкой томаты, посыпьте
чесноком и ореганом. Смажьте
маслом и посыпьте специями.
Выпекайте 15—20 минут.

«Кваттро стаджиони»

(Четыре времени года)

Четыре разные начинки соответствуют четырем временам года.

На 2—4 порции

3 ст. л. оливкового масла
50 г нарезанных молодых грибов
1 лепешка для пиццы диаметром 25—30 см
1 порция томатного соуса
50 г пармской ветчины
6 нарубленных маслин без косточек
4 консервированные в масле сердцевинки артишоков
3 консервированных анчоуса
50 г нарезанной моцареллы
8 мелко нарубленных листьев свежего базилика
черный перец



сердцевинки артишоков



моцарелла



оливковое масло



томатный соус



пармская ветчина



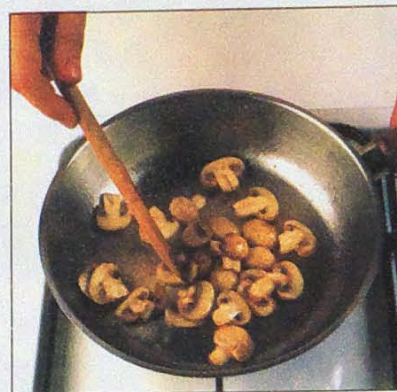
базилик



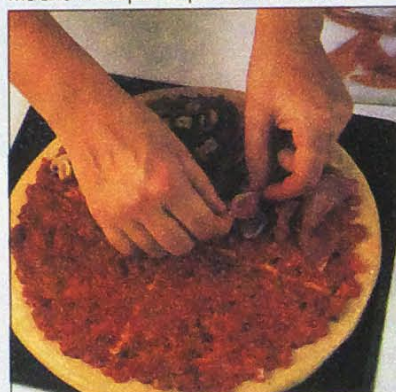
маслины



филе анчоусов



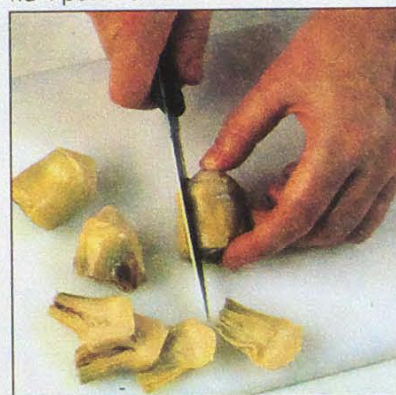
1 Доведите печь до 220°C. Одновременно на сковороде разогрейте 1 ст. л. оливкового масла и жарьте грибы. Охладите.



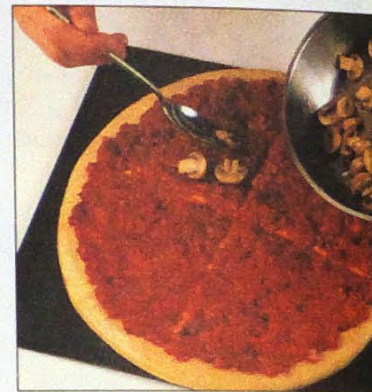
4 Пармскую ветчину нарежьте тонкими полосками и разложите на второй.



2 Смажьте лепешку половиной оставшегося масла, затем томатным соусом; разделите ножом на 4 равные части.



5 Тонко нарежьте сердцевинки артишоков и разложите их на третьей части. Филе анчоусов вместе с моцареллой разложите на четвертой.



3 На одной части разложите грибы.



6 Посыпьте пиццу базиликом. Обрызгайте сверху оставшимся маслом и посыпьте черным перцем. Выпекайте 15—20 минут, до образования хрустящей золотистой корочки. Сразу же подавайте на стол.



«Наполитана»

(Томаты, моццарелла и анчоусы)

Эта пицца считается «фирменной» в Неаполе.

На 2—3 порции

- 1 лепешка для пиццы диаметром 25—30 см
- 2 ст. л. оливкового масла
- 6 сливовидных томатов
- 2 порубленных зубчика чеснока
- 115 г натертой моццареллы
- 50 г рубленого филе анчоусов
- 1 ст. л. мелко порубленного свежего орегана
- 2 ст. л. свеженатертого пармезана



1 Нагрейте печь до 220°C. Смажьте лепешку 1 ст. л. масла. Томаты положите в миску и залейте кипятком, через 30 секунд быстро погрузите в холодную воду.



пармезан



моццарелла



филе анчоусов



оливковое масло



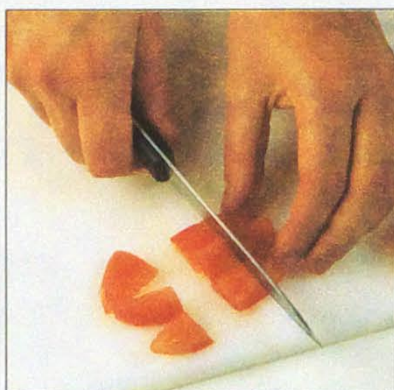
сливовидные томаты



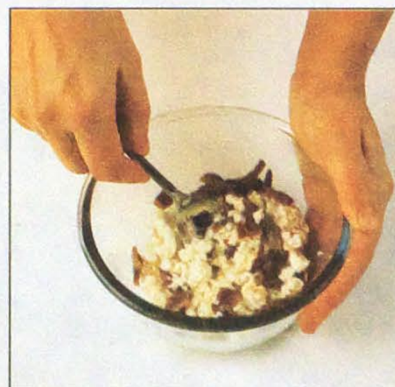
чеснок



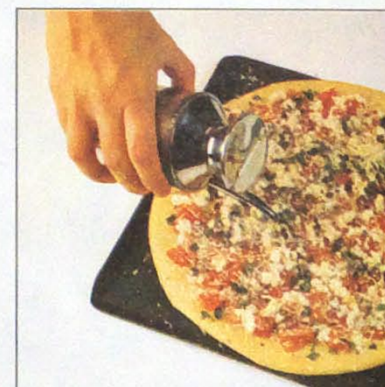
ореган



2 Томаты очистите от кожицы, удалите семена. Крупно нарежьте, разложите на лепешке и посыпьте чесноком.



3 Моццареллу смешайте с анчоусами и выложите на пиццу.



4 Посыпьте начинку пармезаном и ореганом, потом смажьте оставшимся маслом и посыпьте перцем. Выпекайте 15—20 минут, до образования хрустящей золотистой корочки.

«Кваттро формаджи»

(Четыре сорта сыра)

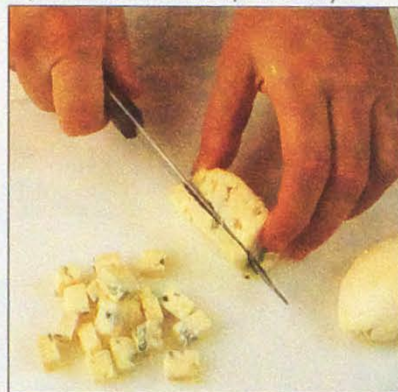
Сытная, с богатым сырным вкусом. Перед ароматом плавленого сыра устоять просто невозможно!

На 2—4 порции

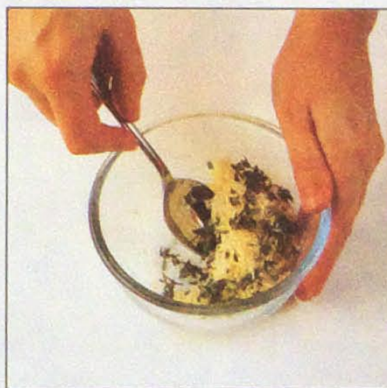
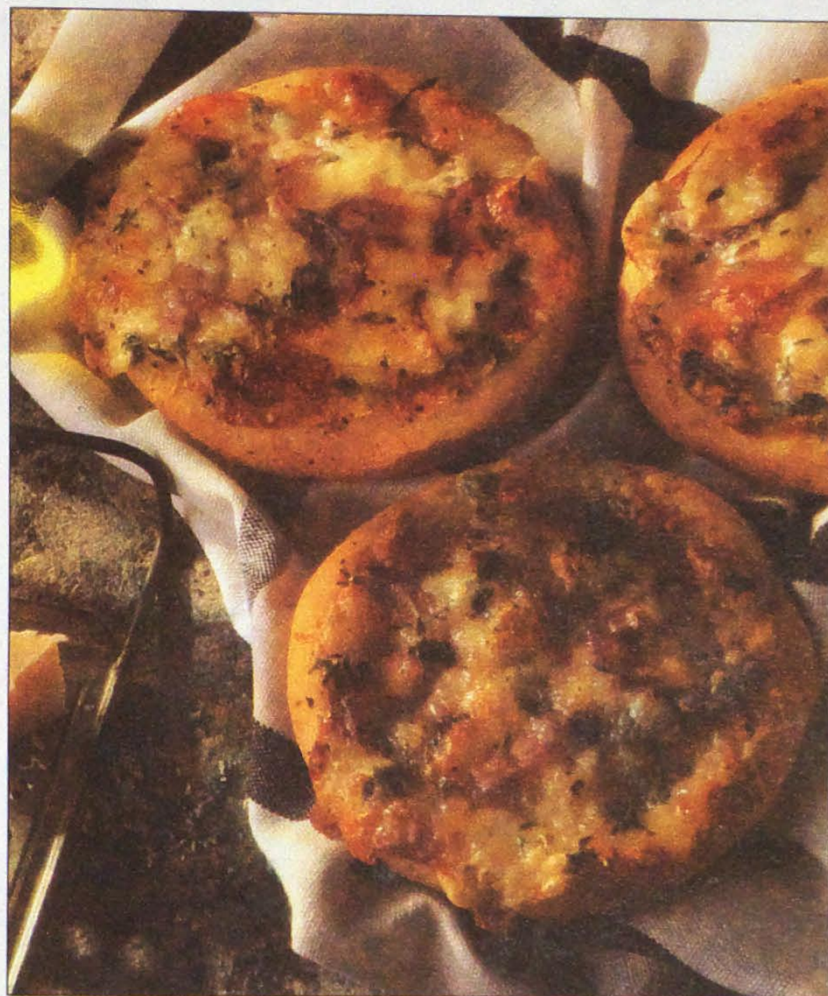
1 порция основного или сверхбыстрого теста для пиццы
1 ст. л. чесночного масла
 $\frac{1}{2}$ небольшой красной луковицы, очень тонко нарезанной
50 г дольчелатте
50 г моцареллы
50 г натертого швейцарского сыра
2 ст. л. свеженатертого пармезана
1 ст. л. свеженарубленного тимьяна
черный перец



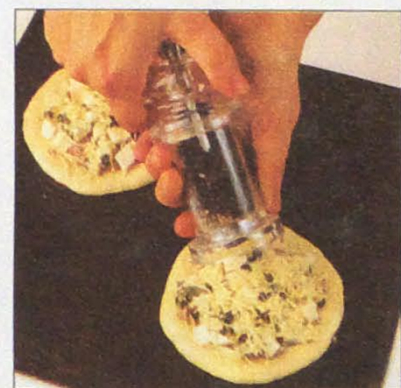
1 Нагрейте печь до 220°C. Тесто разделите на 4 части и раскатайте каждую в лепешку диаметром примерно 13 см. Лепешки разложите на большом противне и чуть-чуть приподнимите края. Смажьте лепешки чесночным маслом и разложите на них красный лук.



2 Нарежьте дольчелатте и моцареллу кубиками и разложите сыр по лепешкам.



3 Смешайте швейцарский сыр, пармезан и тимьян и посыпьте смесью лепешки.



4 Размелите немного черного перца, посыпьте им начинку. Выпекайте 15—20 минут, до образования хрустящей золотистой корочки.

«Фиорентина»

Шпинат и тертый мускатный орех придают этой пицце уникальный аромат и вкус.

На 2—3 порции

175 г свежего шпината
3 ст. л. оливкового масла
1 небольшая красная луковица,
тонко нарезанная
1 лепешка для пиццы диаметром
25—30 см
1 порция томатного соуса
свеженатертый мускатный орех
150 г моцареллы
3 яйца
25 г тертого швейцарского сыра



1 Нагрейте печь до 220°C. Удалите черешки листьев шпината и промойте их в большом количестве холодной воды.



2 Нагрейте 1 ст. л. масла и жарьте лук до мягкости. Добавьте шпинат, жарьте, пока не увянет. Слейте избыток жидкости.



3 Смажьте лепешку половиной оставшегося масла, поместите на нее томатный соус, затем шпинат. Посыпьте мускатным орехом.



4 Тонко нарежьте моцареллу и разложите ее поверх шпината. Обрызгайте пиццу оставшимся маслом. Выпекайте 10 минут, потом достаньте из печи.



5 Сделайте в центре пиццы углубление и вбейте туда яйцо.



6 Посыпьте лепешку швейцарским сыром и поместите пиццу в печь на 5—10 минут, до образования хрустящей золотистой корочки. Сразу же подавайте на стол.



Пиццы с мясом

«Американ хот»

Эта популярная пицца приправлена зелеными перцами чили и пепперони.

На 2–3 порции

1 лепешка для пиццы диаметром 25–30 см
1 ст. л. оливкового масла
115 г рубленого консервированного зеленого перца чили
1 порция томатного соуса
75 г нарезанной пепперони
6 маслин без косточек
1 ст. л. свежесорубленного орегана
115 г тертого сыра моццарелла
листья орегана для украшения



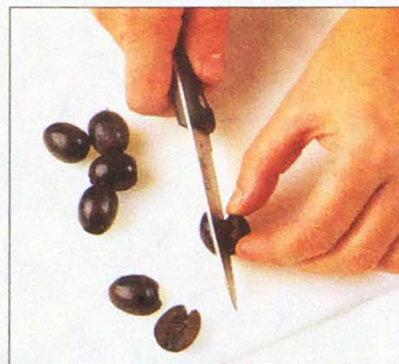
1 Нагрейте печь до 220°C. Смажьте лепешку маслом.



2 Смешайте перец с соусом и нанесите смесь на лепешку.



3 Разложите пепперони.



4 Маслины разрежьте вдоль и разложите поверх пепперони вместе с ореганом.



5 Посыпьте начинку тертой моццареллой и выпекайте минут 15–20, до образования хрустящей золотистой корочки.



моццарелла



ореган



пепперони



томатный соус



оливковое масло



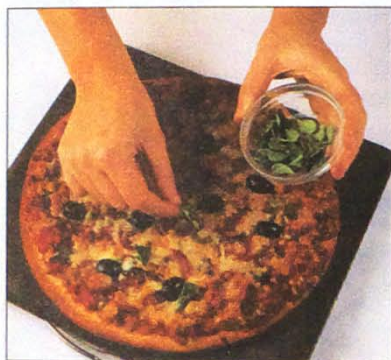
зеленый перец чили



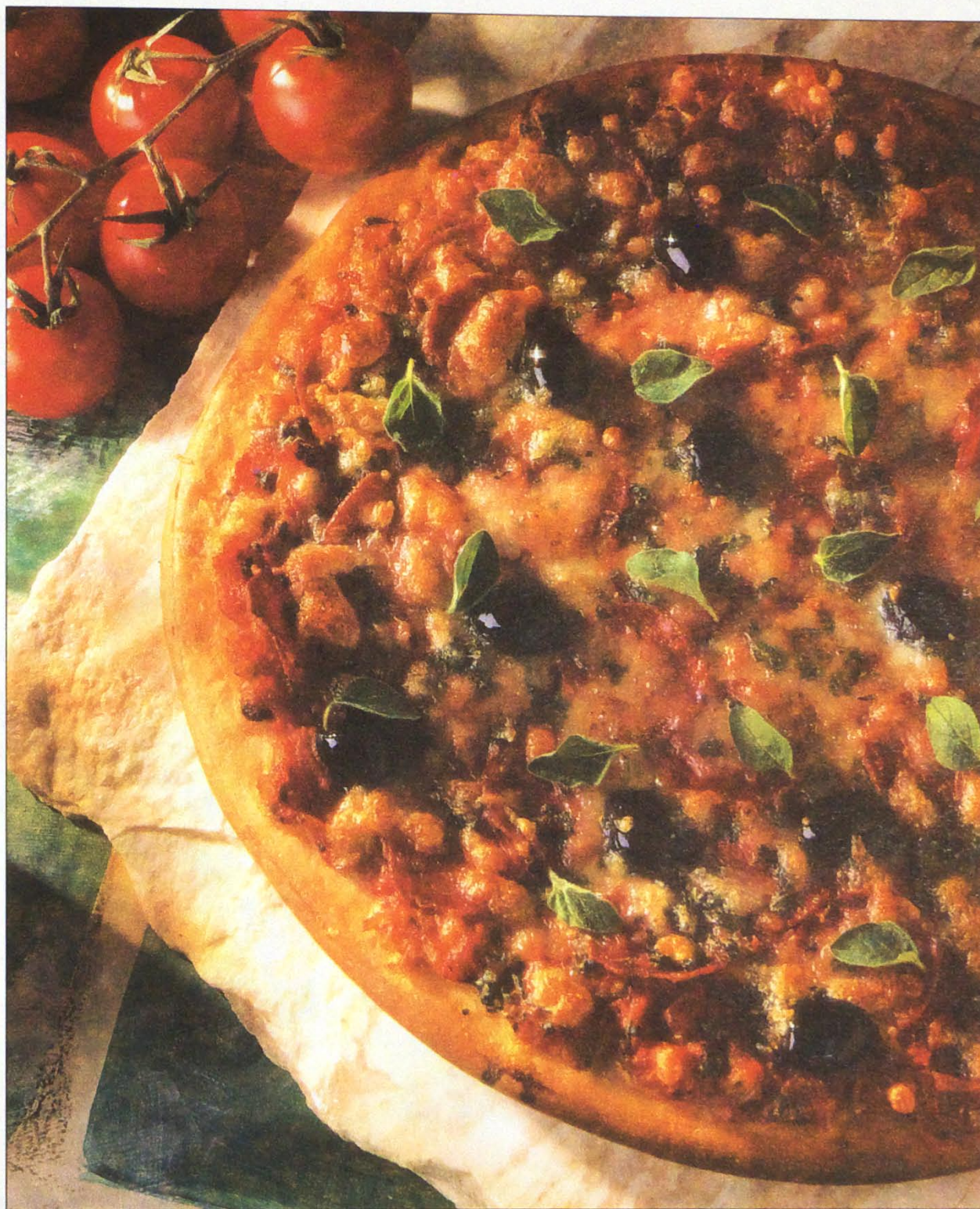
маслины

ВАРИАНТ

«Американ хот» можно сделать сколь угодно острой. Если вам нужна действительно огненная острота, используйте нарезанный ломтиками свежий красный или зеленый перец чили вместо консервированного.



6 Украсьте пиццу листьями орегана и подавайте на стол.

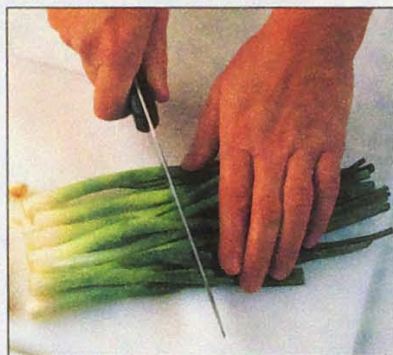


Прошьютто, грибы и артишоки

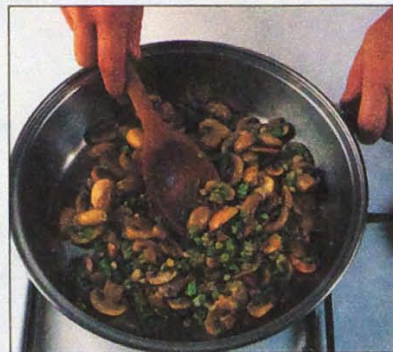
Эта пицца ароматна и вкусна. Для придания ей более изысканного вкуса используйте смесь искусственно выращенных грибов.

На 2—3 порции

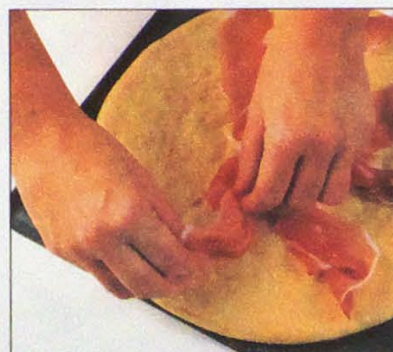
- 1 пучок зеленого лука
- 4 ст. л. оливкового масла
- 225 г нарезанных грибов
- 2 рубленых зубчика чеснока
- 1 лепешка для пиццы диаметром 25—30 см
- 8 ломтиков ветчины прошьютто
- 4 сердцевин артишоков, консервированных в масле и нарезанных ломтиками
- 4 ст. л. свеженатертого пармезана
- соль и черный перец
- молодые веточки тимьяна для украшения



1 Нагрейте печь до 220°C. Зеленый лук нарежьте: белые части и немного зеленых.



2 Разогрейте 2 ст. л. оливкового масла в сковороде. Добавьте лук, грибы и чеснок и жарьте на среднем огне, пока не испарится сок. Приправьте специями и оставьте охлаждаться.



3 Смажьте лепешку половиной оставшегося масла. Разложите на ней прошьютто, грибы и артишоки.



4 Посыпьте начинку пармезаном, сбрызните оставшимся маслом и добавьте специи. Выпекайте 15—20 минут. Украсьте веточками тимьяна.

Чорисо и сахарная кукуруза

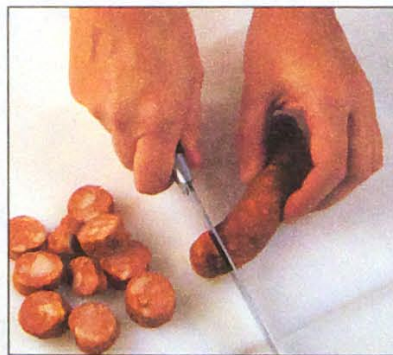
Острая чорисо и сладкая нежная кукуруза чудесно сочетаются в этой сытной и красочной пицце. Вместо петрушки можно использовать базилик.

На 2–3 порции

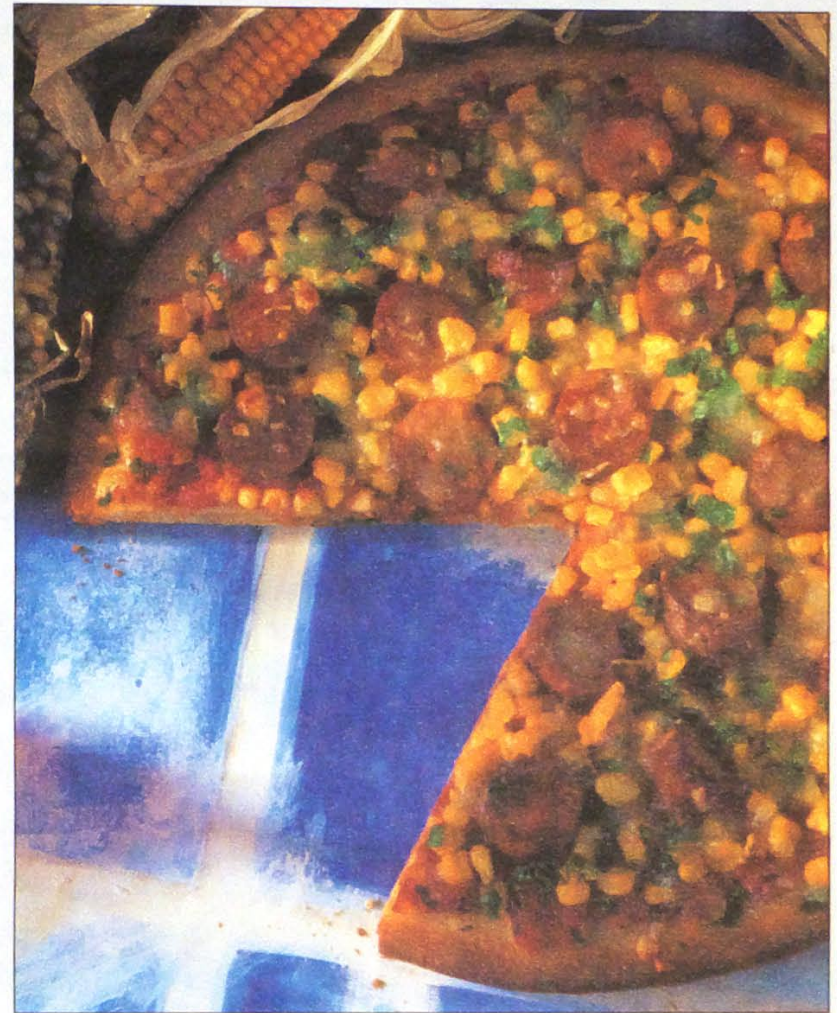
- 1 лепешка для пиццы диаметром 25–30 см
- 1 ст. л. чесночного масла
- 1 порция томатного соуса
- 175 г чорисо
- 175 г (без соуса) консервированной сладкой кукурузы
- 2 ст. л. свежепорубленной листовой петрушки
- 50 г тертой моцареллы
- 2 ст. л. свеженатертого пармезана



1 Нагрейте печь до 220°C. Смажьте лепешку чесночным маслом и томатным соусом.



2 Нарежьте чорисо толстыми ломтиками и разложите поверх соуса. Выпекайте 10 минут, затем выньте из печи.



томатный соус



листовая петрушка



колбаса чорисо



моцарелла



чесночное масло



пармезан



сладкая кукуруза



3 Посыпьте пиццу сладкой кукурузой и петрушкой.



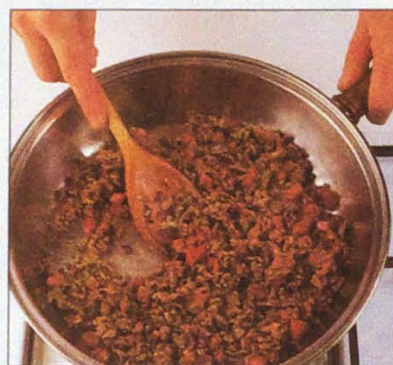
4 Смешайте моцареллу с пармезаном, посыпьте смесью пиццу. Выпекайте еще 5–10 минут, до хрустящей золотистой корочки.

Говядина с чили

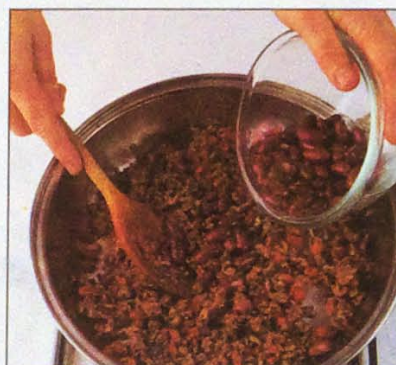
Говяжий фарш, красная фасоль, копченый сыр в смеси с ореганом, тмином и перцем чили придают вкусу этой пиццы «мексиканский» оттенок.

На 4 порции

- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 красная луковица, мелко порубленная
- 1 давленный зубчик чеснока
- 1/2 красного перца, очищенного от семян и мелко порубленного
- 175 г постного мясного фарша
- 1/2 ч. л. молотого тмина
- 2 свежих перца чили, очищенных от семян и порубленных
- 115 г (без соуса) консервированной красной фасоли
- 1 порция кукурузного теста для пиццы
- 1 порция томатного соуса
- 1 ст. л. свежепорубленного орегана
- 50 г тертой моцареллы
- 75 г тертого копченого чеддера
- соль и черный перец



1 Доведите печь до 220°C. На сковороде нагрейте 1 ст. л. масла, добавьте лук, чеснок и сладкий перец и жарьте до мягкости. Усилите огонь, положите фарш и, перемешивая, хорошо прожарьте.



2 Добавьте в фарш тмин и перец чили и продолжайте жарить еще минут 5, потом положите в фарш фасоль и специи.



3 Тесто раскатайте на посыпанной кукурузной мукой поверхности, чтобы лепешка соответствовала противню 30 x 18 см. Чуть приподнимите края, чтобы образовался ободок.



4 Нанесите на лепешку томатный соус.



5 Разложите фарш и посыпьте начинку ореганом.



6 Посыпьте пиццу сыром и выпекайте 15–20 минут, до образования хрустящей золотистой корочки.

ВАРИАНТ

Если вы предпочитаете менее острую пищу, уменьшите в этой пицце количество свежего перца чили или совсем откажитесь от него.

Курятина, грибы шиитаке и кориандр

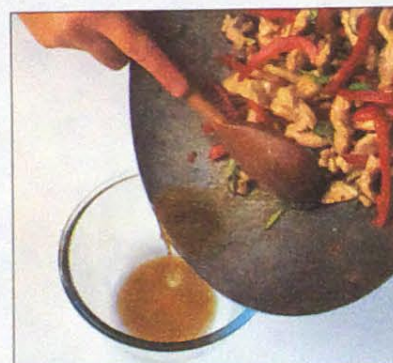
Грибы шиитаке придают своеобразный аромат этой красочной пицце, а свежий красный перец чили — необходимую пикантность.

На 3—4 порции

- 3 ст. л. оливкового масла
- 350 г белого куриного мяса, нарезанного тонкими полосками
- 1 пучок зеленого лука
- 1 свежий порубленный красный перец чили, без семян
- 1 красный сладкий перец, очищенный от семян и нарезанный тонкими полосками
- 75 г свежих грибов шиитаке, обсушенных и нарезанных
- 3—4 ст. л. свежепорубленного кориандра
- 1 лепешка для пиццы, примерно 25—30 см в диаметре
- 1 ст. л. масла чили
- 150 г моцареллы
- соль и черный перец



1 Доведите печь до 220°C. Нагрейте 2 ст. л. масла на большой сковороде. Добавьте курятину, зеленый лук, перец чили, сладкий перец и грибы. Жарьте на сильном огне 2—3 минуты. Положите специи.



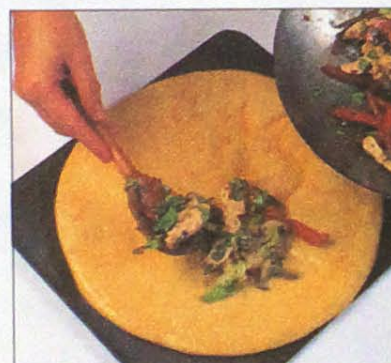
2 Слейте избыток масла и оставьте начинку охлаждаться.



3 Добавьте в куриную начинку свежий кориандр.



4 Смажьте лепешку маслом чили.



5 Разложите начинку и полейте ее оставшимся оливковым маслом.



6 Натрите моцареллу и посыпьте сыром начинку. Выпекайте 15—20 минут, до образования хрустящей золотистой корочки. Сразу же подавайте на стол.



Панчетта, лук-порей и копченая моццарелла

Копченая моццарелла с коричневатой, пахнущей дымком корочкой, панчетта и лук-порей делают эту исключительно вкусную пиццу идеальной.

На 4 порции

- 2 ст. л. свеженатертого пармезана
- 1 порция основного или сверхбыстрого теста для пиццы
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 стебля лука-порея среднего размера
- 8—12 ломтиков панчетты
- 150 г копченой моццареллы
- черный перец



панчетта



лук-порей



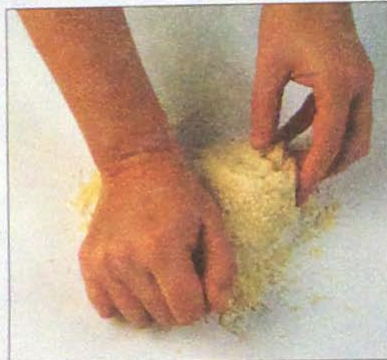
моццарелла



оливковое масло



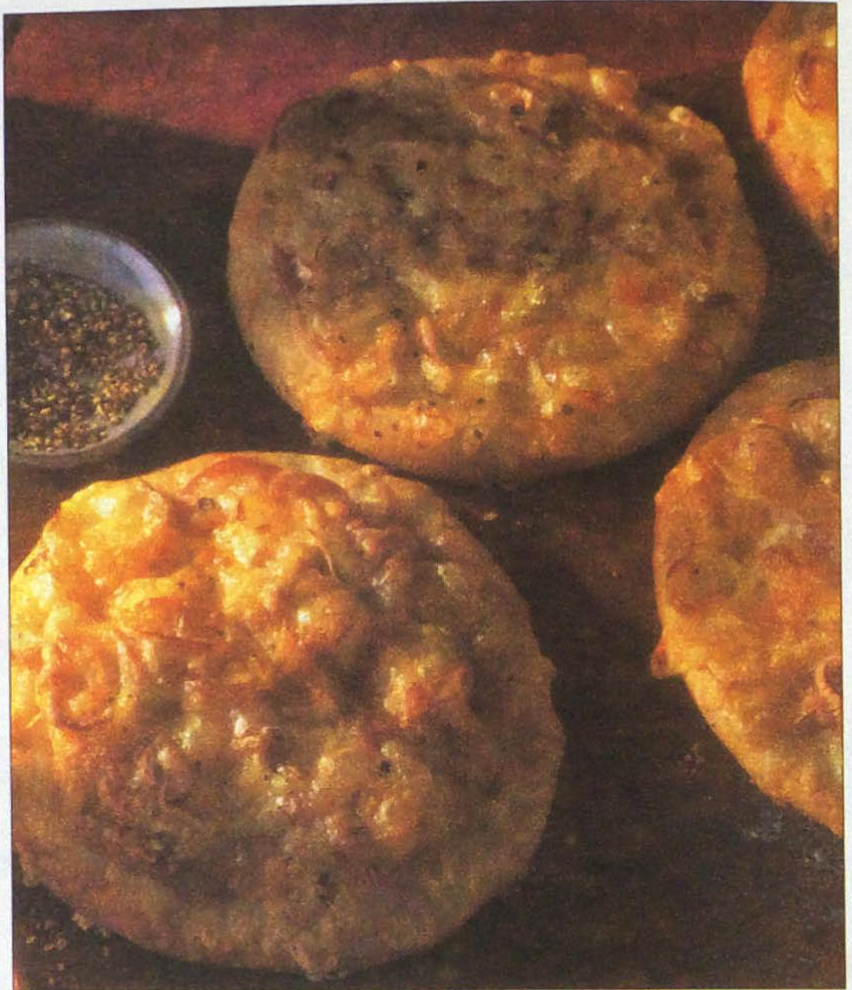
пармезан



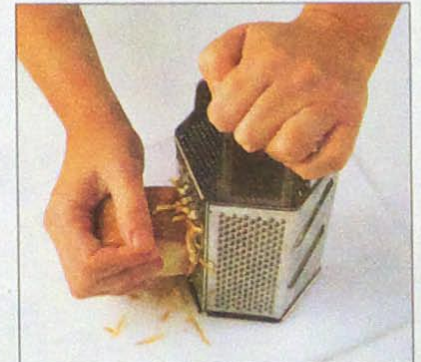
1 Нагрейте печь до 220°C. Посыпьте поверхность стола пармезаном, вмесите его в тесто. Разделите готовую массу на 4 части, раскатайте их диаметром 13 см и разместите на двух хорошо смазанных жиром противнях. Приподнимите края и смажьте лепешки 1 ст. л. оливкового масла.



2 Очистите и тонко нарежьте лук-порей.



3 Красиво разместите ломтики панчетты и лук-порей на лепешках.



4 Натрите моццареллу и посыпьте начинку. Затем смажьте пиццу оставшимся маслом и приправьте черным перцем. Выпекайте 15—20 минут, до золотистой корочки.

Пирожки кальцоне с ветчиной и моццареллой

Пирожки представляют собой вывернутую наизнанку пиццу: тесто находится снаружи, а начинка – внутри. Вегетарианцы могут заменить ветчину слегка обжаренными в масле грибами или тушеным рубленым шпинатом.

На 2 порции

1 порция основного или сверхбыстрого теста для пиццы
115 г рикотты
2 ст. л. свеженатертого пармезана
желток одного яйца
2 ст. л. рубленого свежего базилика
75 г мелко рубленной вареной ветчины
75 г моццареллы, нарезанной маленькими кубиками
оливковое масло для смазывания
соль и черный перец



базилик



яйцо



пармезан



рикотта



моццарелла



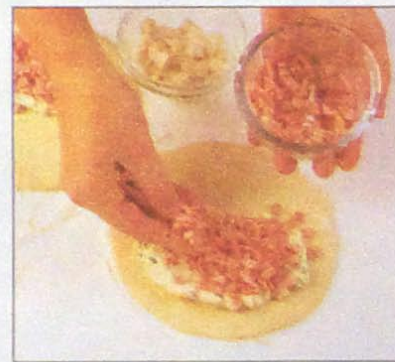
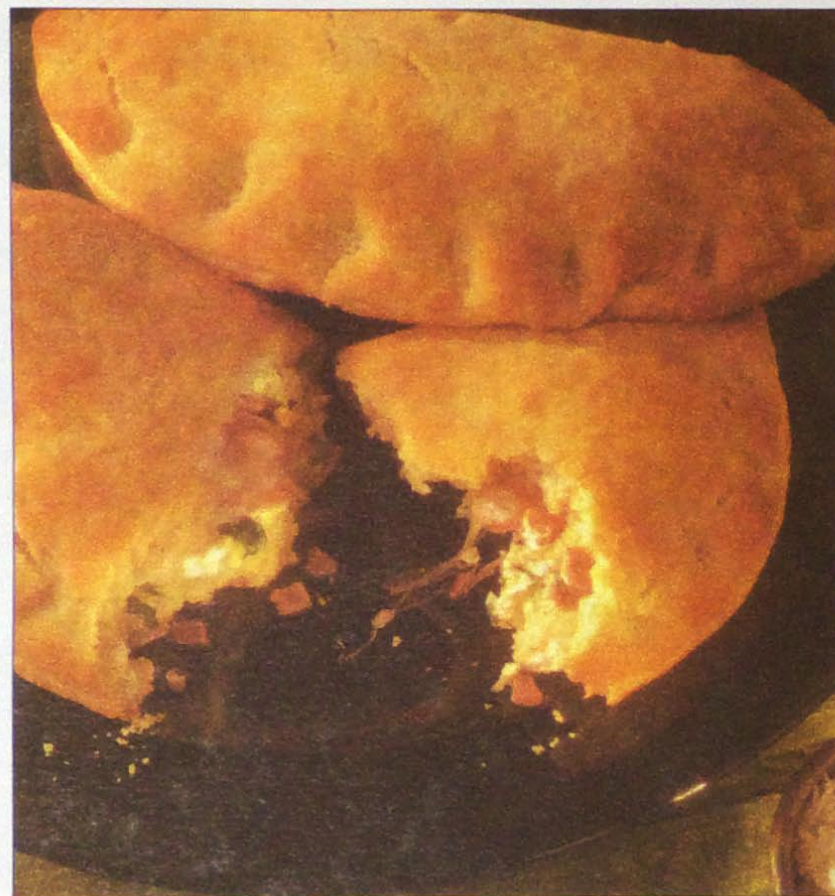
вареная ветчина



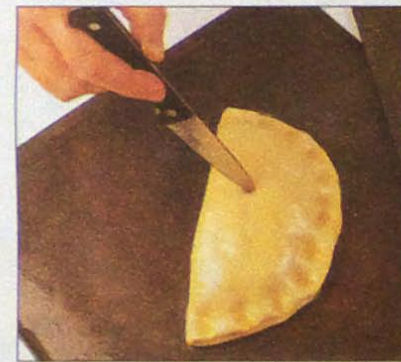
1 Нагрейте печь до 220°C. Тесто разделите на 2 равные части и раскатайте на слегка присыпанной мукой поверхности в 2 лепешки диаметром приблизительно 18 см.



2 В миске смешайте рикотту и пармезан, яичный желток, базилик и пряности.



3 Смесь разложите на половине каждой лепешки, отступив от края 2,5 см, затем посыпьте начинку моццареллой и ветчиной. Края лепешек смочите водой, затем сложите их так, чтобы начинка оказалась внутри.



4 Плотно сожмите края лепешек и получившиеся пирожки положите на 2 смазанных жиром противня. Помаслите пирожки сверху и проделайте в центре каждого отверстие для выхода пара. Выпекайте 15–20 минут, до образования золотистой корочки. Сразу же подавайте на стол.

Пиццетты с копченой курятиной, желтым перцем и вялеными томатами

Составные части идеально подходят друг к другу, из них получается вкуснейшая начинка.

На 4 порции

- 1 порция основного или сверхбыстрого теста для пиццы
- 3 ст. л. оливкового масла
- 4 ст. л. томатной пасты из вяленых томатов
- 2 желтых перца, очищенные от семян и нарезанные тонкими полосками
- 175 г рубленого копченого мяса курицы или индейки
- 150 г моцареллы, нарезанной кубиками
- 2 ст. л. шинкованного свежего базилика
- соль и черный перец



базилик



моцарелла



желтый перец



оливковое масло



копченая курятина



паста из вяленых томатов



1 Нагрейте печь до 220°C. Тесто разделите на 4 части и раскатайте каждую в лепешку диаметром 13 см. Расположите лепешки на двух противнях, приподнимите края и смажьте 1 ст. л. масла.



3 Обжарьте перец, постоянно помешивая, в половине оставшегося масла.



2 Обильно смажьте лепешки томатной пастой.



4 Курятину и перец расположите поверх томатной пасты.



5 Посыпьте пиццу кубиками моцареллы и приправьте черным перцем.

ВАРИАНТ

Для приготовления вегетарианской пиццы с таким же привкусом дымка вместо курятины поджарьте и очистите от кожицы перец, а моцареллу замените баварским копченым сыром.



6 Сбрызните начинку оставшимся маслом и выпекайте 15–20 минут, до образования хрустящей золотистой корочки.



Пикантная колбаса

Очень вкусная и сытная пицца. Для начинки можно порекомендовать свежую острую итальянскую колбасу.

На 3–4 порции

- 225 г качественной свиной колбасы
- 1 ч. л. молотого перца чили
- $\frac{1}{2}$ ч. л. свежемолотого черного перца
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2–3 зубчика чеснока
- 1 лепешка для пиццы диаметром 25–30 см
- 1 порция томатного соуса
- 1 красная луковица, тонко нарезанная
- 1 ст. л. рубленого свежего орегана
- 1 ст. л. рубленого свежего тимьяна
- 50 г тертой моцареллы
- 50 г свеженатертого пармезана



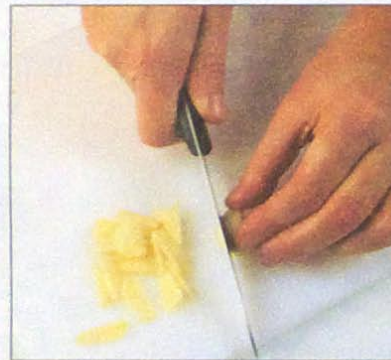
1 Нагрейте печь до 220°C. Очистите колбасу от кожуры и порубите ее на куски размером с грецкий орех. Положите ее в миску, добавьте молотый перец чили и черный перец. Хорошо перемешайте.



2 Нагрейте 1 ст. л. оливкового масла на сковороде и жарьте на нем куски колбасы в течение 2–3 минут, пока не подрумянятся.



3 Шумовкой выложите колбасные шарики на бумажное полотенце и дайте стечь.



4 Тонко нарежьте чеснок.



5 Лепешку смажьте оставшимся маслом и томатным соусом. Разложите на ней колбасу, чеснок, лук и травы.



6 Посыпьте начинку моцареллой и пармезаном и выпекайте пиццу 15–20 минут, до образования хрустящей золотистой корочки.

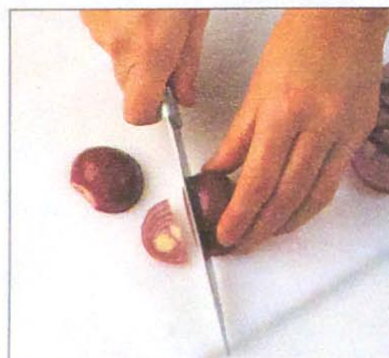


Карамелизованный лук, салями и маслины

Сладковатый вкус карамелизованного лука приятно оттеняется солеными маслинами, прованской смесью трав и пармезаном.

На 4 порции

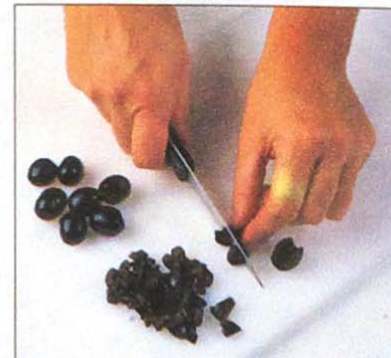
700 г красного лука
4 ст. л. оливкового масла
12 маслин
1 порция основного или сверхбыстрого теста для пиццы
1 ч. л. сухой прованской смеси трав
6—8 ломтиков итальянской салями, разрезанных на четыре части
2—3 ст. л. свеженатертого пармезана
черный перец



1 Нагрейте печь до 220°C. Тонко нарежьте лук.



2 Нагрейте 2 ст. л. масла, добавьте лук, закройте крышкой и жарьте на медленном огне 15—20 минут, до светлой окраски лука. Охладите.



3 Мелко нарежьте маслины.



4 Поместите тесто на слегка присыпанной мукой поверхности, добавив в него маслины и прованскую смесь. Раскатайте тесто до размеров противня 30 x 18 см. Приподнимите края, чтобы образовался тонкий ободок, и смажьте лепешку половиной оставшегося масла.



5 Ложкой разложите половину лука на лепешке, сверху положите салями, потом оставшийся лук.



6 Обильно присыпьте начинку черным перцем, смажьте оставшимся маслом. Выпекайте 15—20 минут, до образования хрустящей золотистой корочки. Вынув из печи, посыпьте пармезаном и подавайте на стол.



Пицца на французской булке с ветчиной и ананасами

Из французской булки получается чудесная основа для пиццы. Для очень быстрого приготовления используйте готовый соус для пиццы.

На 4 порции

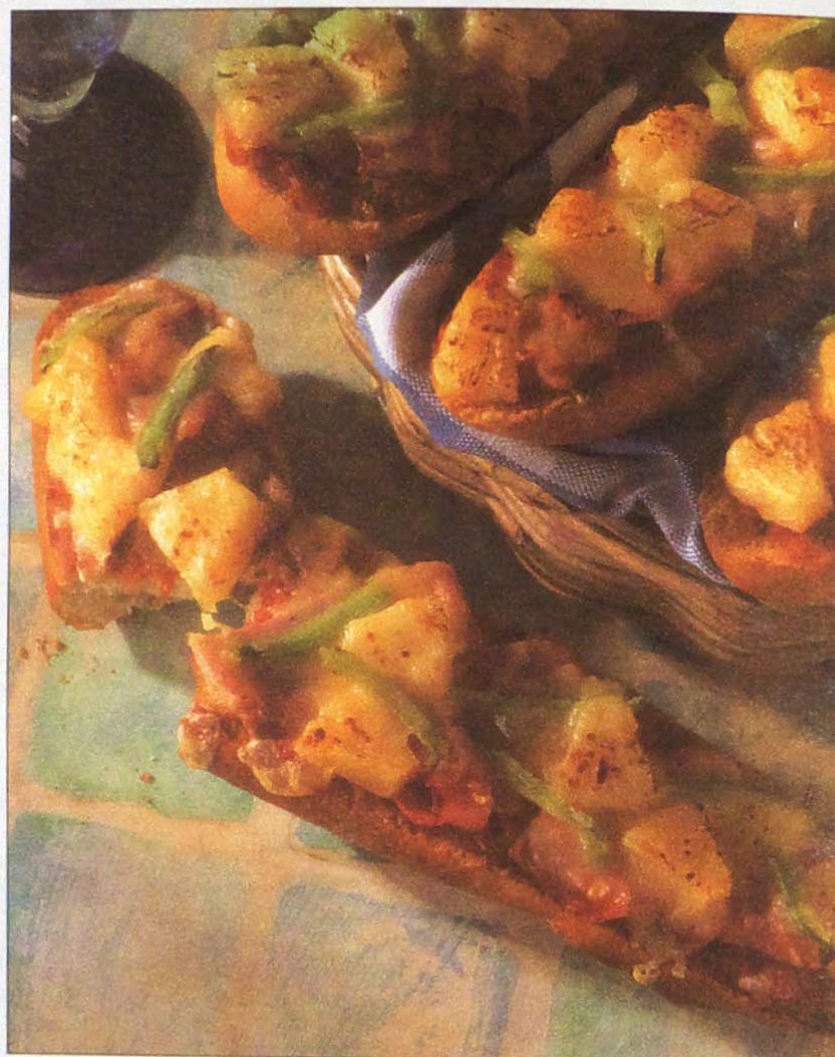
2 маленькие французские булки
1 порция томатного соуса
75 г нарезанной вареной ветчины
4 ломтика порубленных консервированных ананасов
1/2 маленького зеленого перца, очищенного от семян и нарезанного тонкими полосками
75 г зрелого чеддера
соль и черный перец



1 Нагрейте печь до 200°C. Булки разрежьте вдоль и запеките, пока мякоть не подрумянится до золотистого цвета и не станет хрустящей.



2 Намажьте булку томатным соусом.



3 Нарежьте ветчину тонкими полосками, положите на булку вместе с ананасами и специями.



4 Натрите чеддер и посыпьте им пиццу. Жарьте на гриле до хрустящей золотистой корочки.



Пицца чиабатта с пармской ветчиной, жареным перцем и моццареллой

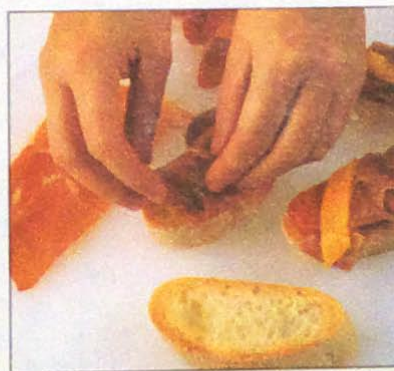
Сочный жареный перец, солоноватая пармская ветчина и маслянистая моццарелла – изысканное сочетание для непревзойденного вкуса!

На 2 порции

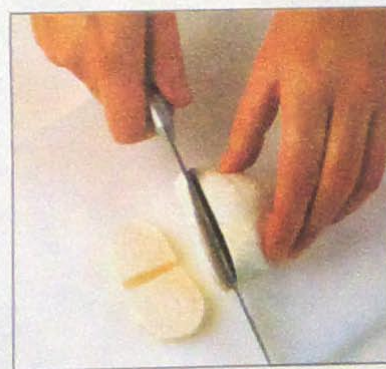
$\frac{1}{2}$ хлеба чиабатта
1 красный перец, жаренный и очищенный от кожицы
1 желтый перец, жаренный и очищенный от кожицы
4 ломтика пармской ветчины, нарезанной толстыми полосками
75 г моццареллы
черный перец
маленькие листочки базилика для украшения



1 Четыре ломтя хлеба поджарьте до золотистого цвета.



2 Нарезьте жареные перцы толстыми полосками и разложите их на булке вместе с пармской ветчиной.



3 Тонко нарежьте моццареллу и разложите на начинке. Приправьте молотым черным перцем. Жарьте в гриле, пока не закипит сыр.



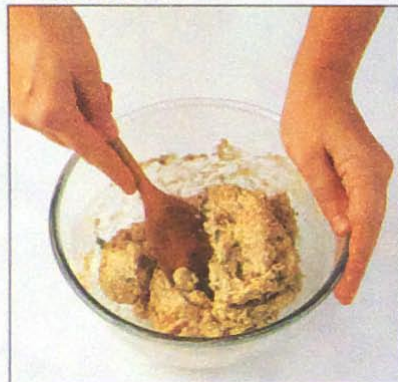
4 Украсьте пиццу листочками базилика и подавайте на стол.

Пицца с пепперони на сковороде

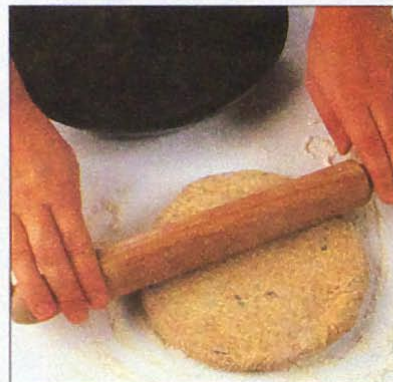
В приготовлении этой пиццы используется пресное сдобное тесто. Начинка, в зависимости от ваших вкусов, может быть самой разнообразной: тунец, креветки, ветчина или салями.

На 2—3 порции

- 1 ст. л. рубленых свежих пряных трав
- 1 порция пресного сдобного теста
- 2 ст. л. томатной пасты
- 400 г рубленых консервированных томатов, хорошо слитых
- 50 г молодых грибов, тонко нарезанных
- 75 г нарезанной колбасы пепперони
- 6 рубленых маслин без косточек
- 50 г тертого эдама
- 50 г тертого зрелого чеддера
- 1 ст. л. рубленого свежего базилика для украшения



1 Добавьте смесь трав в тесто и хорошо перемешайте.



2 На слегка присыпанной мукой поверхности размесите тесто до однородности. Раскатайте в лепешку диаметром примерно 22 см.



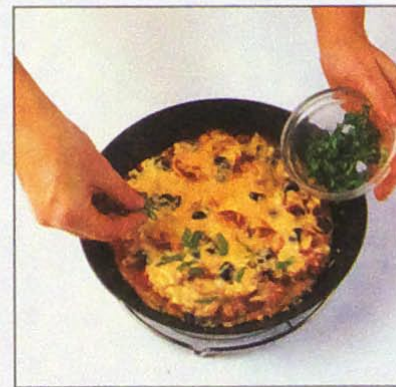
3 Жарьте лепешку на слабом огне примерно 5 минут, до приобретения золотистого оттенка.



4 Выложите лепешку на противень, потом положите обратно на сковороду — поджаристой стороной вверх.

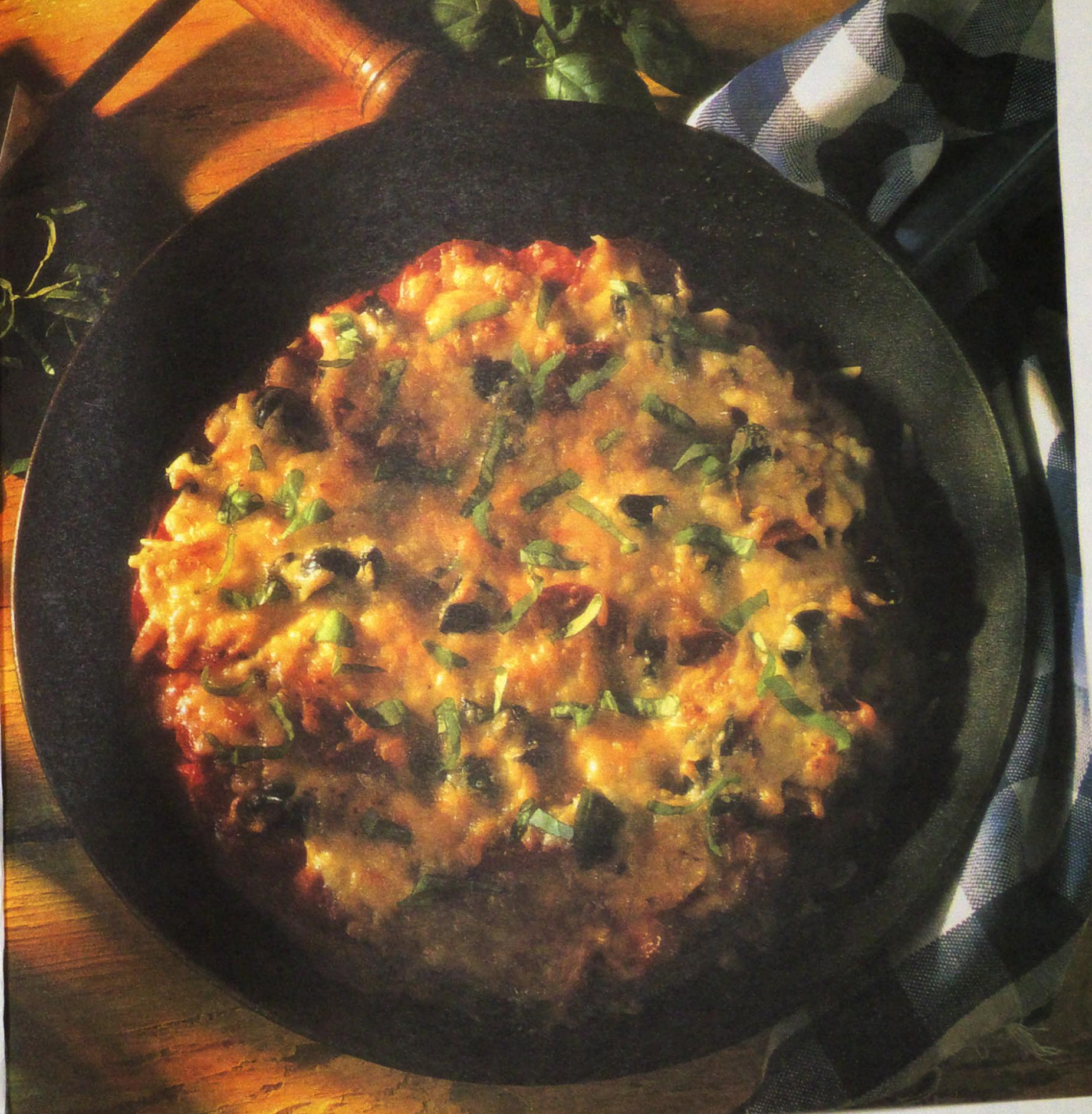


5 Смешайте томатное пюре и слитые томаты; покройте смесью лепешку. Выложите на нее грибы, пепперони, маслины и сыр. Продолжайте поджаривать еще 5 минут, пока нижняя сторона не станет золотистой.



6 Когда пицца поджарится, переместите сковороду в заранее разогретый гриль, чтобы расплавить сыр. Посыпьте пиццу базиликом и немедленно подавайте на стол.





Пиццы с рыбой и продуктами моря

Смесь продуктов моря

Эта пицца в полной мере обладает ароматом Средиземноморья, идеальна для летнего ужина!

На 3–4 порции

- 1 лепешка для пиццы диаметром 25–30 см
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 порция томатного соуса
- 400 г смеси полуфабрикатов морских продуктов (мидии, креветки, мясо кальмара), предварительно размороженной
- 3 зубчика чеснока
- 2 ст. л. рубленой свежей петрушки
- 2 ст. л. свеженатертого пармезана для украшения



смесь морских продуктов



чеснок



оливковое масло



петрушка



томатный соус



пармезан



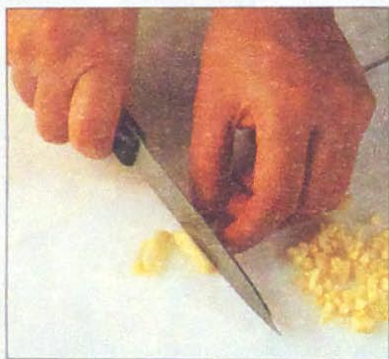
- 1** Нагрейте печь до 220°C. Смажьте лепешку для пиццы 1 ст. л. оливкового масла.



- 2** Нанесите на лепешку томатный соус. Выпекайте в течение 10 минут, затем выньте из печи.



- 3** Промокните смесь морских продуктов досуха, используя бумажное полотенце, и разложите их на лепешке.



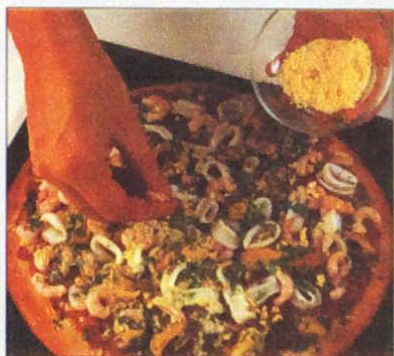
- 4** Нарубите чеснок и посыпьте им начинку.



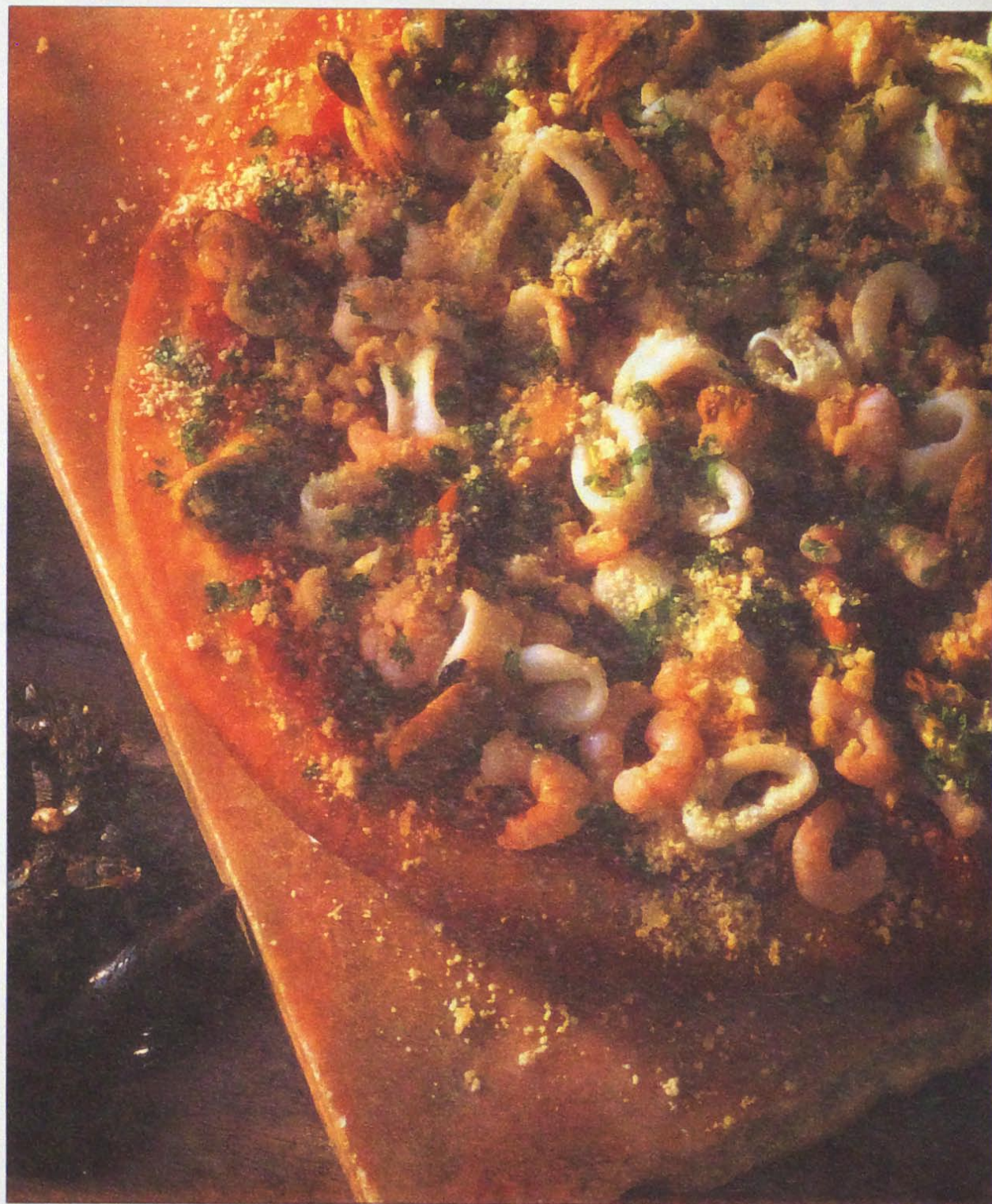
- 5** Посыпьте пиццу петрушкой и сбрызните оставшимся маслом.

ВАРИАНТ

При желании пиццу можно приготовить только с мидиями, или креветками, или любой другой смесью ваших любимых морских продуктов.



6 Выпекайте еще 5–10 минут, пока морские продукты не прогреются, до образования хрустящей золотистой корочки. Посыпьте пармезаном и сразу же подавайте на стол.

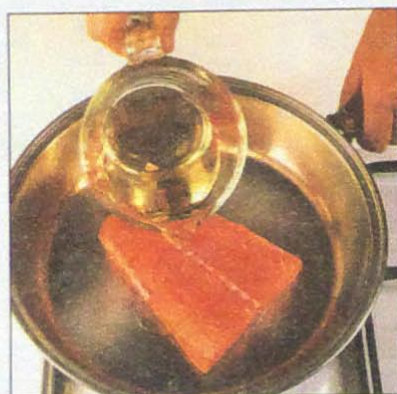


Лосось и авокадо

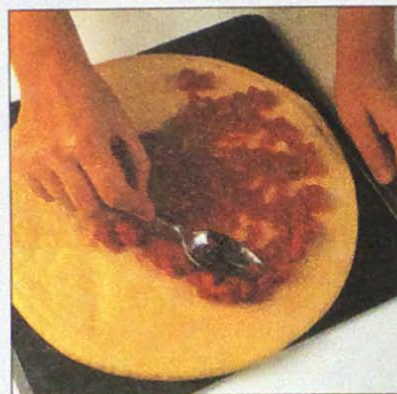
Из копченого и свежего лосося, особенно в смеси с авокадо, получается вкуснейшая начинка для пиццы. Обрезки копченого лосося дешевле ломтиков, но для пиццы так же хороши.

На 3—4 порции

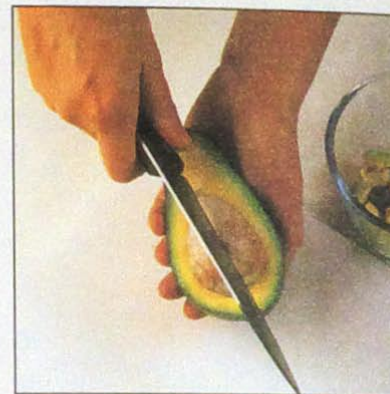
- 150 г филе лосося
- $\frac{1}{2}$ стакана сухого белого вина
- 1 лепешка для пиццы диаметром 25—30 см
- 1 ст. л. оливкового масла
- 400 г рубленых консервированных томатов, хорошо слитых
- 115 г тертой моцареллы
- 1 небольшое авокадо
- 2 ч. л. лимонного сока
- 2 ст. л. крема-фреш (чуть сгущенные натуральным брожением сливки)
- 75 г копченого лосося, нарезанного полосками
- 1 ст. л. каперсов
- 2 ст. л. резаного шнитт-лука для украшения
- черный перец



1 Нагрейте печь до 220°C. Филе лосося положите на сковороду, залейте вином и приправьте черным перцем. Доведите до кипения, снимите с огня, накройте крышкой и охладите. Очистите от кожи и расслоите филе лосося на небольшие кусочки; удалите все кости.



2 Сбрызните лепешку маслом и разложите на ней слитые томаты. Сверху посыпьте 50 г моцареллы. Выпекайте 10 минут, потом выньте из печи.



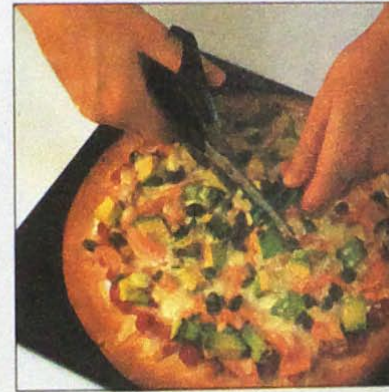
3 Тем временем разрежьте пополам, удалите косточку и кожицу у авокадо. Мякоть нарежьте небольшими кубиками и аккуратно поместите в лимонный сок.



4 Чайной ложкой нанесите крем-фреш на лепешку.



5 Разложите на лепешке копченый и свежий лосось, авокадо, каперсы и оставшуюся моцареллу. Выпекайте еще 5—10 минут до образования хрустящей золотистой корочки.



6 Сверху посыпьте шнитт-луком и немедленно подавайте на стол.



Пиццетты с креветками и вялеными томатами

Вяленые томаты с их концентрированным карамелизованным вкусом являются идеальной начинкой. Подавайте эти пиццы в качестве легкой закуски.

На 4 порции

1 порция основного или сверхбыстрого теста для пиццы
2 ст. л. масла чили
75 г тертой моцареллы
1 рубленый зубчик чеснока
1/2 небольшой красной луковицы, тонко нарезанной
4–6 вяленых томатов, тонко нарезанных
115 г очищенных вареных креветок
2 ст. л. рубленого свежего базилика
соль и черный перец
рубленые листья базилика для украшения



базилик



масло чили



вяленые томаты



моцарелла



красный лук



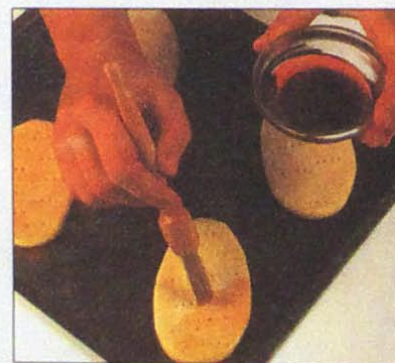
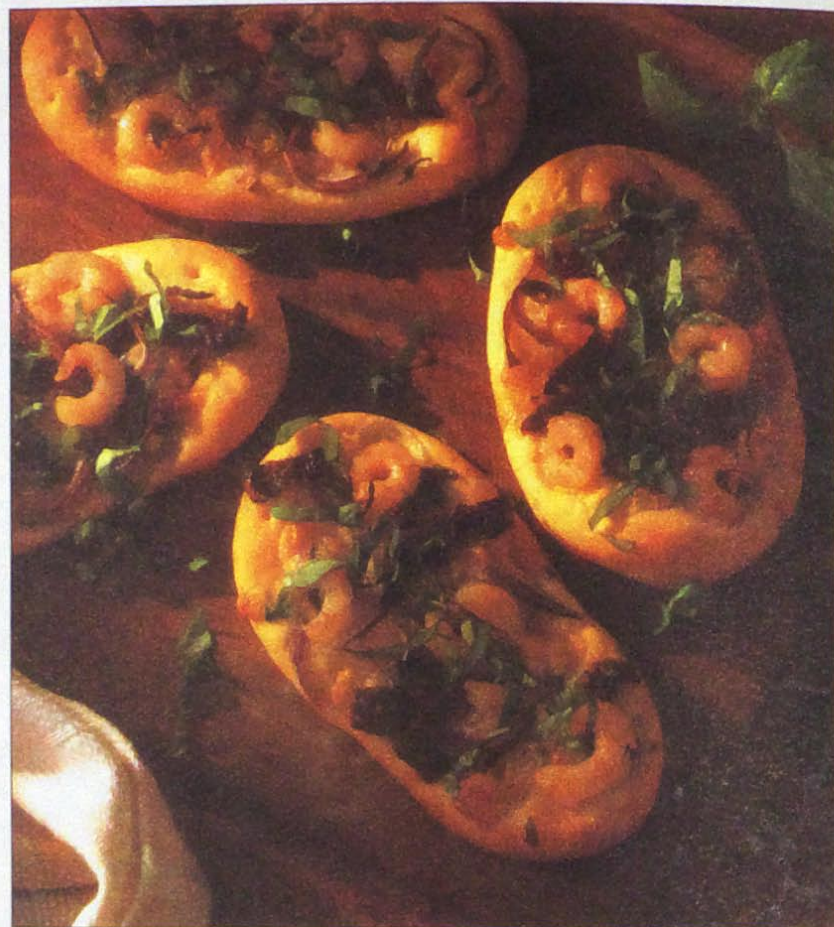
чеснок



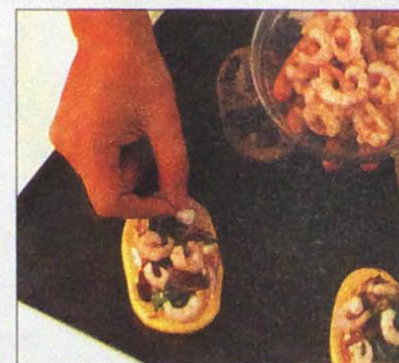
1 Нагрейте печь до 220°C. Тесто разделите на 8 равных частей.



2 На припорошенной мукой поверхности раскатайте каждую часть в овалы толщиной 5 мм. Разложите лепешки подальше друг от друга на смазанных жиром противнях. Наколите каждую лепешку вилкой.



3 Смажьте лепешки 1 ст. л. масла чили и посыпьте моцареллой, отступив от краев 1 см.



4 Разложите на лепешки чеснок, лук, вяленые томаты, креветки и базилик. Приправьте специями и смажьте оставшимся маслом чили. Выпекайте 8–10 минут. Украсьте листьями базилика.

Кальцонелли с крабами и пармезаном

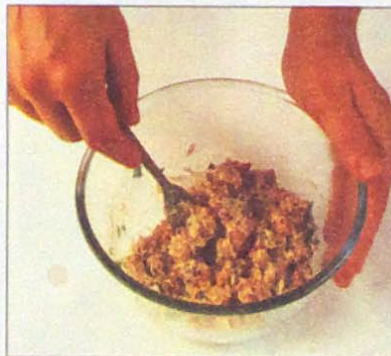
Миниатюрные кальцоне невероятно популярны из-за своего аппетитного вида. При желании можно заменить крабовое мясо креветками.

На 10–12 штук

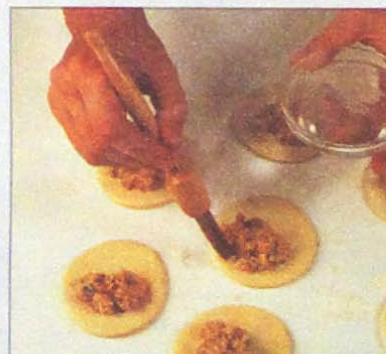
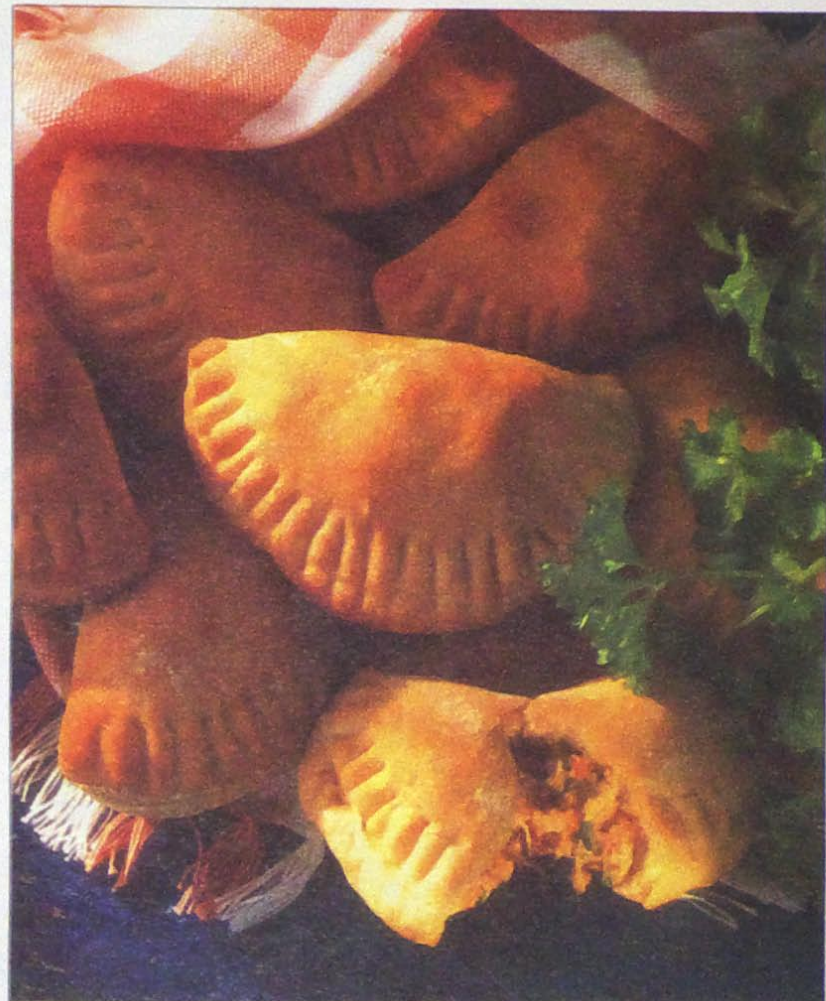
1 порция основного или сверхбыстрого теста для пиццы
115 г крабового мяса
1 ст. л. 33%-ных сливок
2 ст. л. свеженатертого пармезана
2 ст. л. рубленой свежей петрушки
1 давленый зубчик чеснока
соль и черный перец
веточки петрушки для украшения



1 Нагрейте печь до 200°C. Тесто раскатайте на припорошенной мукой поверхности в пласт толщиной 3 мм. Используя круглую форму диаметром 7,5 см, вырежьте 10–12 кружков.



2 В миске смешайте крабовое мясо, сливки, пармезан, петрушку, чеснок и специи.



3 Разложите начинку на половине каждого кружочка, смочите края теста водой.



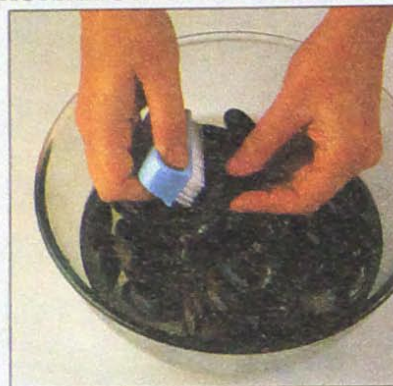
4 Края плотно прижмите вилкой. Расположите на смазанных жиром противнях. Выпекайте до золотистой корочки. Украсьте петрушкой.

Пиццетты с мидиями и луком-пореем

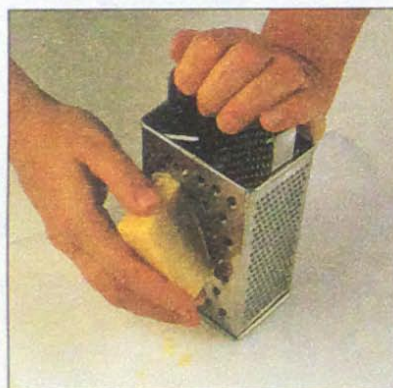
Подавайте на хрустящих листьях зеленого салата.

На 4 порции

450 г живых мидий
1/2 стакана сухого белого вина
1 порция основного или сверхбыстрого теста для пиццы
1 ст. л. оливкового масла
50 г швейцарского сыра
50 г моцареллы
2 небольших стебля лука-порея
соль и черный перец



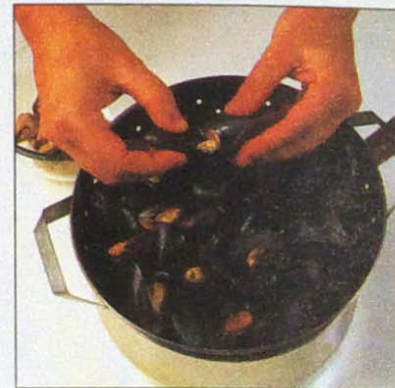
1 Нагрейте печь до 220°C. Мидии положите в миску с холодной водой, хорошо промойте и почистите. Удалите мантии и выбросьте все мидии, у которых открыты створки.



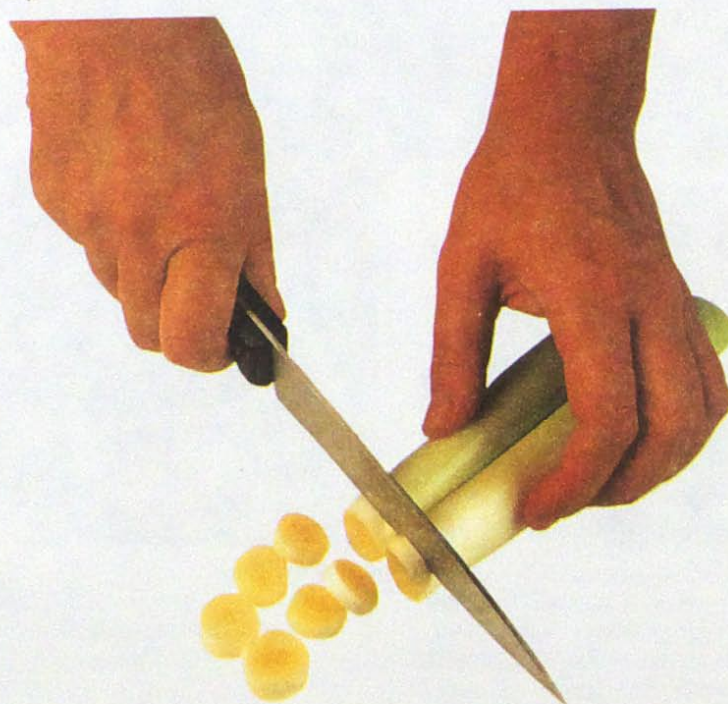
4 Тесто разделите на 4 части и раскатайте каждую на припорошенной мукой поверхности в лепешку диаметром 13 см. Разложите на хорошем расстоянии друг от друга на двух смазанных жиром противнях, приподнимите края лепешек, чтобы образовался ободок. Смажьте лепешки маслом. Натрите сыр и посыпьте половиной его количества лепешки.



2 Положите мидии на сковороду, залейте вином и готовьте, пока створки не откроются, 5–10 минут на сильном огне, периодически встряхивая.



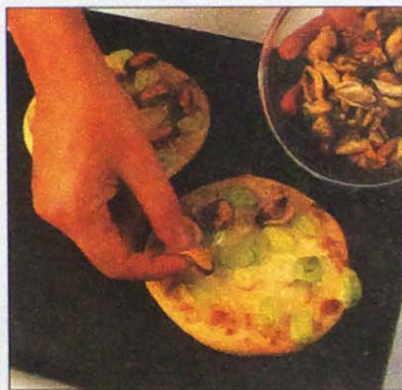
3 Слейте жидкость. Удалите мидии из раковин, выбрасывая закрытые. Оставьте охлаждаться.



5 Тонко нарежьте стебли лука-порея, разложите их на лепешки и посыпьте сыром. Выпекайте 10 минут, затем выньте из печи.

ВАРИАНТ

Можно использовать мороженные или консервированные мидии, но добиться такого же аромата и нежного вкуса не удастся. Обязательно хорошо разморозьте мидии.



6 Разложите мидии поверх лука-поррея. Приправьте и посыпьте оставшимся сыром. Выпекайте еще 5–10 минут, до образования хрустящей золотистой корочки.



Анчоусы, перцы и томаты

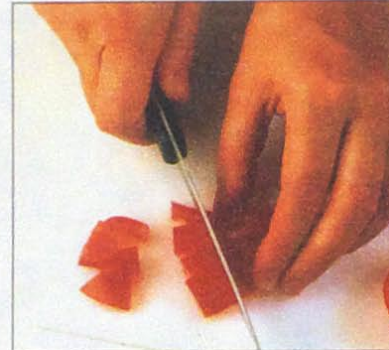
Эта чудесная летняя пицца не только крайне проста в приготовлении, но и исключительно вкусна. Перцы лучше поджарить в гриле, тогда они приобретут приятный привкус дыма.

На 2–3 порции

6 сливовидных томатов
3 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. соли
1 крупный красный перец
1 крупный желтый перец
1 лепешка для пиццы диаметром 25–30 см
2 рубленых зубчика чеснока
50 г консервированных анчоусов, хорошо слитых
черный перец
листья базилика для украшения



1 Разрежьте томаты пополам и удалите семена.



2 Крупно порубите мякоть. Залейте 1 ст. л. оливкового масла и посыпьте солью. Хорошо перемешайте и оставьте мариноваться на 30 минут.



3 Нагрейте печь до 220°C. Перцы разрежьте пополам и удалите семена. Половинки перцев положите на противень кожицей вверх и прожарьте в гриле, пока кожица хорошо не зарумянится.



4 Положите перцы в миску и закройте крышкой на 10 минут. Потом снимите с них кожицу и нарежьте тонкими полосками.



5 Смажьте лепешку половиной оставшегося масла. Слейте томаты и разложите их на лепешке вместе с перцем и чесноком.



6 Нарежьте ножницами анчоусы и положите их сверху. Сбрызните пиццу оставшимся маслом и выпекайте 15–20 минут, до образования хрустящей золотистой корочки. Украсьте листьями базилика и немедленно подавайте на стол.



Тунец, анчоусы и каперсы

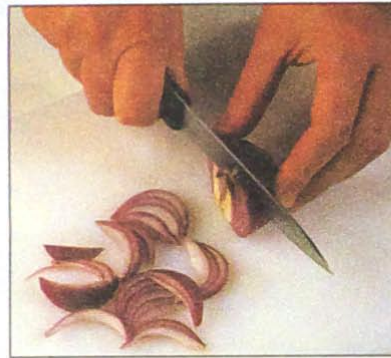
Из этой пиццы получаются две или три солидные порции, которыми можно прекрасно поужинать, если подать с простым салатом.

На 2—3 порции

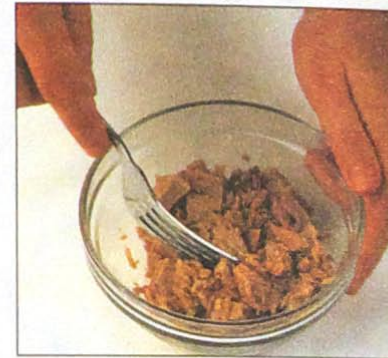
1 порция простого сдобного теста
2 ст. л. оливкового масла
1 порция томатного соуса
1 маленькая красная луковица
200 г консервированного тунца без жидкости
1 ст. л. каперсов
12 маслин без косточек
3 ст. л. свеженатертого пармезана
50 г консервированных анчоусов, слитых и разрезанных вдоль
черный перец



1 Нагрейте печь до 220°C. Раскатайте тесто в лепешку диаметром 25 см, положите на жирный противень и смажьте 1 ст. л. оливкового масла. Томатный соус равномерно нанесите на лепешку.



2 Лук тонко нарежьте и разложите на лепешке.



3 Грубо покрошите тунец ложкой и разложите поверх лука.



4 Посыпьте пиццу каперсами, маслинами и пармезаном.



5 Анчоусы разложите сверху «решеткой».



6 Сбрызните пиццу оставшимся маслом, обильно приправьте черным перцем. Выпекайте 15—20 минут, до образования хрустящей золотистой корочки.



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ПИЦЦЫ

Печеные овощи и козий сыр

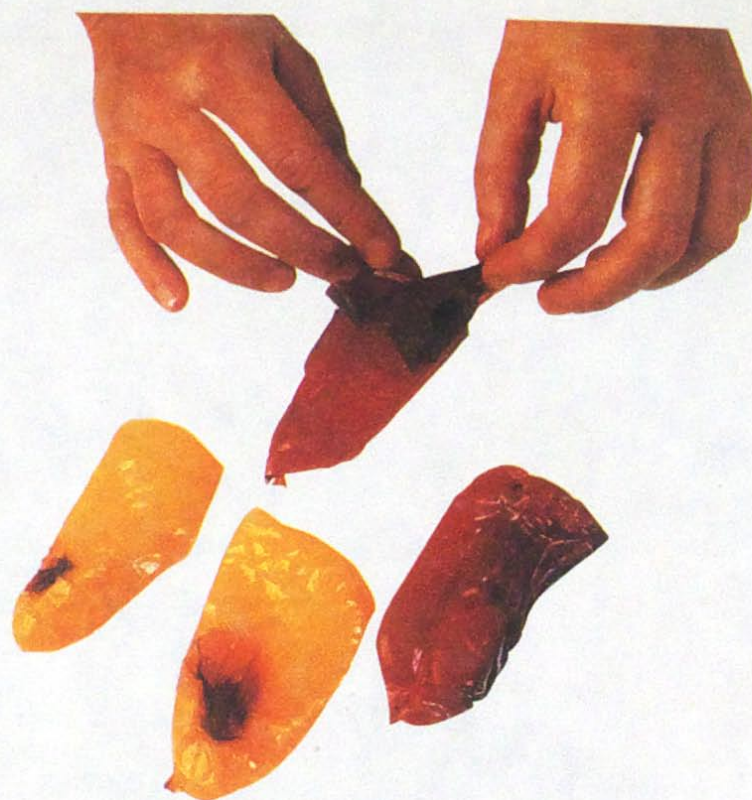
Эта пицца чудесно сочетает в себе дымный привкус жаренных в печи овощей и характерный вкус козьего сыра.

На 3 порции

- 1 баклажан, нарезанный крупными кусками
- 2 маленьких кабачка, нарезанные вдоль
- 1 красный перец, разрезанный на 4 части
- 1 желтый перец, разрезанный на 4 части
- 1 маленькая красная луковица
- 6 ст. л. чесночного масла
- 1 лепешка для пиццы диаметром 25–30 см
- 400 г консервированных рубленых томатов, хорошо слитых
- 115 г козьего сыра (с корочкой)
- 1 ст. л. рубленого свежего тимьяна
- черный перец
- тапенеда из оливок — для сервировки



1 Нагрейте печь до 220°C. Баклажаны, кабачки, перцы и лук положите на большой противень для жарки. Смажьте 4 ст. л. чесночного масла. Поместите в печь минут на 30, пока овощи слегка не подрумянятся, но переверните перцы через 15 минут.



2 Когда перцы достаточно остынут, снимите с них кожицу и нарежьте мякоть широкими полосками.



баклажан

кабачки

чесночное
масло

козий сыр

тапенеда

рубленые
томаты

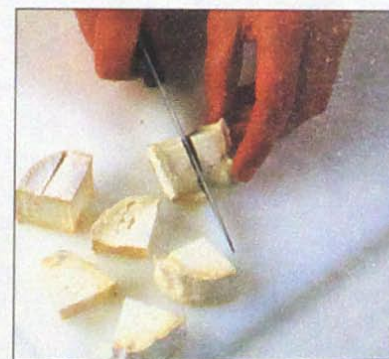
перцы



3 Смажьте лепешку половиной оставшегося чесночного масла и разложите слитые томаты.



4 Разложите печеные овощи поверх томатов.



5 Сыр нарежьте кубиками и положите на пиццу. Посыпьте тимьяном.

СОВЕТ ПОВАРА

Если вы положите перцы остывать в пластиковый пакет, снять с них кожицу будет значительно проще.



6 Сбрызните пиццу оставшимся чесночным маслом и приправьте черным перцем. Выпекайте 15–20 минут до образования хрустящей золотистой корочки. Перед подачей на стол смажьте пиццу тапенаде.



Молодой картофель, розмарин и чеснок

Молодой картофель, копченая моццарелла, розмарин и чеснок делают вкус этой пиццы уникальным. Розмарин можно заменить шалфеем.

На 2—3 порции

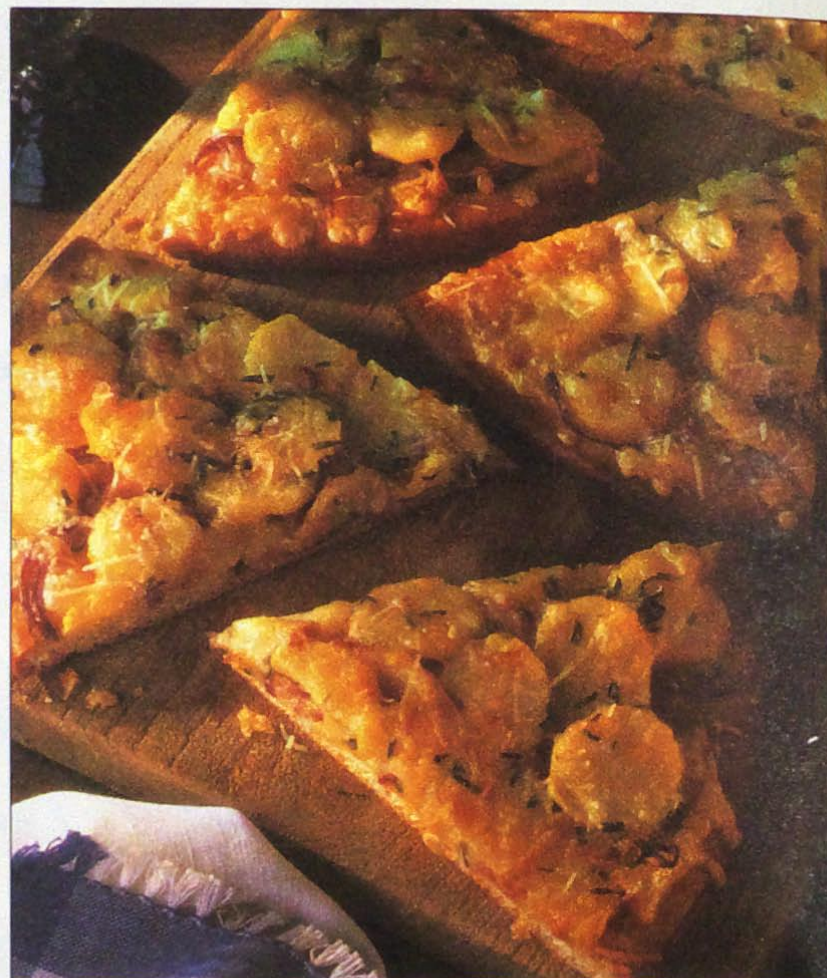
- 350 г молодого картофеля
- 3 ст. л. оливкового масла
- 2 давленных зубчика чеснока
- 1 лепешка для пиццы диаметром 25—30 см
- 1 красная луковица, тонко нарезанная
- 150 г тертой копченой моццареллы
- 2 ч. л. рубленого розмарина
- соль и черный перец
- 2 ст. л. свеженатертого пармезана для украшения



1 Нагрейте печь до 200°C. Картофель отварите в подсоленной кипящей воде в течение 5 минут. Слейте, охладите и тонко нарежьте.



2 Разогрейте 2 ст. л. оливкового масла в сковороде. Добавьте картофель и чеснок и жарьте 5—8 минут до мягкости.



3 Смажьте лепешку для пиццы оставшимся маслом. Потом разложите лук, поверх него — картофель.



4 Посыпьте пиццу моццареллой и розмарином. Приправьте черным перцем и выпекайте 15—20 минут до золотистой корочки. Перед подачей на стол посыпьте пармезаном.

Пиццетты с лесными грибами

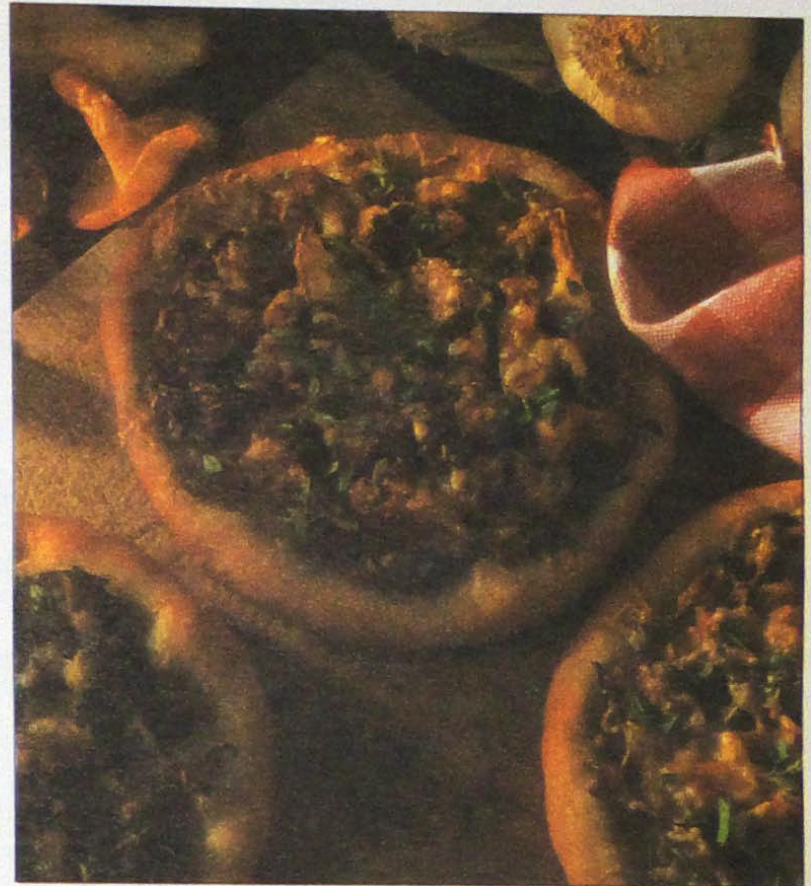
Подавайте эти экстравагантные пиццы в качестве закуски. Свежие лесные грибы придают начинке неповторимый аромат.

На 4 порции

3 ст. л. оливкового масла
350 г свежих лесных грибов,
промытых и нарезанных
2 рубленые головки лука-шалота
2 мелкорубленых зубчика чеснока
2 ст. л. рубленых свежих тимьяна
и листовой петрушки
1 порция основного или сверх-
быстрого теста для пиццы
40 г тертого швейцарского сыра
2 ст. л. свеженатертого пармезана
соль и черный перец



1 Доведите печь до 220°C. В сковороде нагрейте 2 ст. л. оливкового масла. Добавьте грибы, лук-шалот и чеснок и жарьте на среднем огне, пока не испарится влага.



2 Добавьте половину трав и специй, отставьте охлаждаться.



3 Разделите тесто на четыре части и раскатайте каждую в лепешку диаметром 13 см. Разместите лепешки на двух смазанных жиром противнях. Приподнимите края лепешек, чтобы образовался ободок. Смажьте лепешки оставшимся маслом и положите сверху грибную начинку.



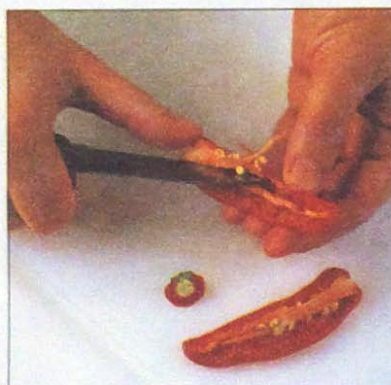
4 Смешайте швейцарский сыр и пармезан, посыпьте смесью пиццу. Выпекайте 15–20 минут, до образования хрустящей золотистой корочки. Перед подачей на стол посыпьте оставшимися травами.

Перец чили, томаты и шпинат

Начинка с богатым ароматом и пряным оттенком не только вкусна, но и очень красочна.

На 3 порции

- 1—2 свежих перца чили
- 3 ст. л. томатного масла (из банки с вялеными консервированными томатами)
- 1 рубленая луковица
- 2 рубленых зубчика чеснока
- 50 г (сухой вес) вяленых томатов в масле
- 400 г рубленых томатов
- 1 ст. л. томатной пасты
- 175 г свежего шпината
- 1 лепешка для пиццы диаметром 25—30 см
- 75 г тертого копченого баварского сыра
- 75 г тертого зрелого чеддера
- соль и черный перец



1 Очистите от семян и мелко порубите красный перец чили.



2 Нагрейте 2 ст. л. томатного масла в сковороде, добавьте лук, чеснок, перец чили и жарьте на медленном огне 5 минут до размягчения.



3 Порубите вяленые томаты вместе с рублеными томатами, томатной пастой и специями. Тушите, периодически помешивая, на медленном огне 15 минут.



4 Удалите черешки листьев шпината и промойте листья в большом количестве холодной воды. Слейте воду и промокните листья бумажным полотенцем. Шпинат крупно порубите.



5 Положите шпинат в соус. Готовьте, помешивая, еще 5—10 минут, пока шпинат не увянет, а на сковороде еще останется влага. Охладите.



6 Нагрейте печь до 220°C. Смажьте лепешку оставшимся томатным маслом, выложите на нее соус. Посыпьте смесью сыров и выпекайте 15–20 минут до образования хрустящей золотистой корочки. Сразу же подавайте на стол.

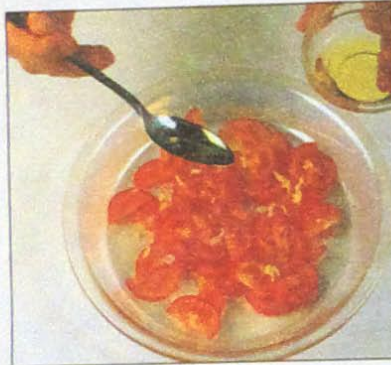


Томаты, песто и маслины

Эти индивидуальные пиццы приготовить очень просто и быстро. Маринованные томаты придают им особый привкус.

На 4 порции

2 сливовидных томата
1 давленный зубчик чеснока
4 ст. л. оливкового масла
1 порция основного или сверхбыстрого теста для пиццы
2 ст. л. красного песто
150 г тонко нарезанной моццареллы
4 рубленые маслины без косточек
1 ст. л. рубленого орегана
соль и черный перец
листья орегана для украшения



1 Нарежьте томаты и положите в мелкую посуду вместе с чесноком. Добавьте 2 ст. л. масла и специи. Оставьте мариноваться 15 минут.



красный песто



ореган



маслины



моццарелла



сливовидные томаты



2 Нагрейте печь до 220°C. Разделите тесто на 4 равные части и раскатайте каждую в лепешку диаметром 13 см. Расположите лепешки на двух смазанных жиром противнях, приподнимите края, чтобы образовался тонкий ободок. Смажьте лепешки половиной оставшегося масла, а сверху песто.



3 Слейте томаты и разложите их на лепешках, чередуя с ломтиками моццареллы.



4 Сверху положите маслины и ореган. Сбрызните оставшимся маслом и выпекайте до хрустящей золотистой корочки. Украсьте листьями орегана.

Свежие травы

Нарежьте эту пиццу узкими клиньями и подавайте с другими смешанными закусками.

На 8 порций

115 г смеси свежих пряных трав,
таких как петрушка, базилик
и ореган
3 давленных зубчика чеснока
 $\frac{1}{2}$ стакана 33%-ных сливок
1 лепешка для пиццы диаметром
25—30 см
1 ст. л. чесночного масла
115 г тертого пекорино
соль и черный перец



1 Нагрейте печь до 220°C.
Размельчите травы в кухонном комбайне, если у вас он есть.



2 В миске смешайте травы, чеснок, сливки и специи.



3 Смажьте лепешку чесночным маслом, сверху положите травяную смесь.



4 Посыпьте пиццу пекорино. Выпекайте 15—20 минут, пока на тесте не образуется золотистая корочка, а начинка не останется влажной.

Кальцоне с баклажанами, луком-шалотом и вялеными томатами

К необычной начинке добавьте хлопья чили.

На 2 порции

- 3 ст. л. оливкового масла
- 3 рубленые головки лука-шалота
- 4 молодых баклажана
- 1 рубленый зубчик чеснока
- 50 г (сухой вес) вяленых томатов в масле, рубленых
- 1/4 ч. л. хлопьев чили
- 2 ч. л. мелко нарезанного свежего тимьяна
- 1 порция основного или сверхбыстрого теста для пиццы
- 75 г моцареллы кубиками
- соль и черный перец
- 1—2 ст. л. свеженатертого пармезана, перед подачей на стол



1 Нагрейте печь до 220°C. Почистите баклажаны и нарежьте их маленькими кубиками.



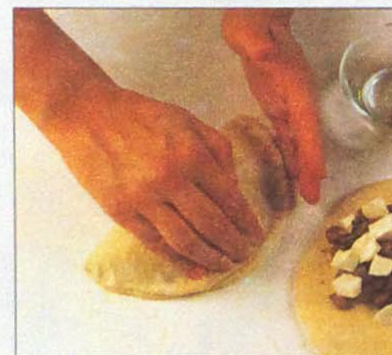
2 Поджарьте лук-шалот до мягкости. Добавьте баклажаны, чеснок, вяленые томаты, хлопья чили, тимьян и специи. Жарьте 4—5 минут, часто помешивая, пока баклажаны не начнут размягчаться.



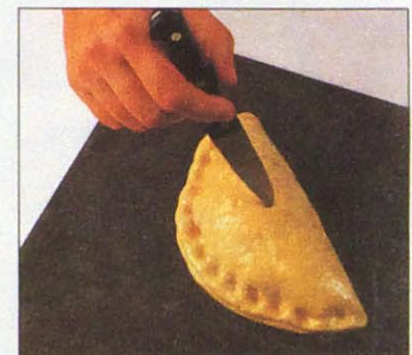
3 Разделите тесто на 2 части и раскатайте на припорошенной мукой поверхности в лепешки диаметром 18 см каждая.



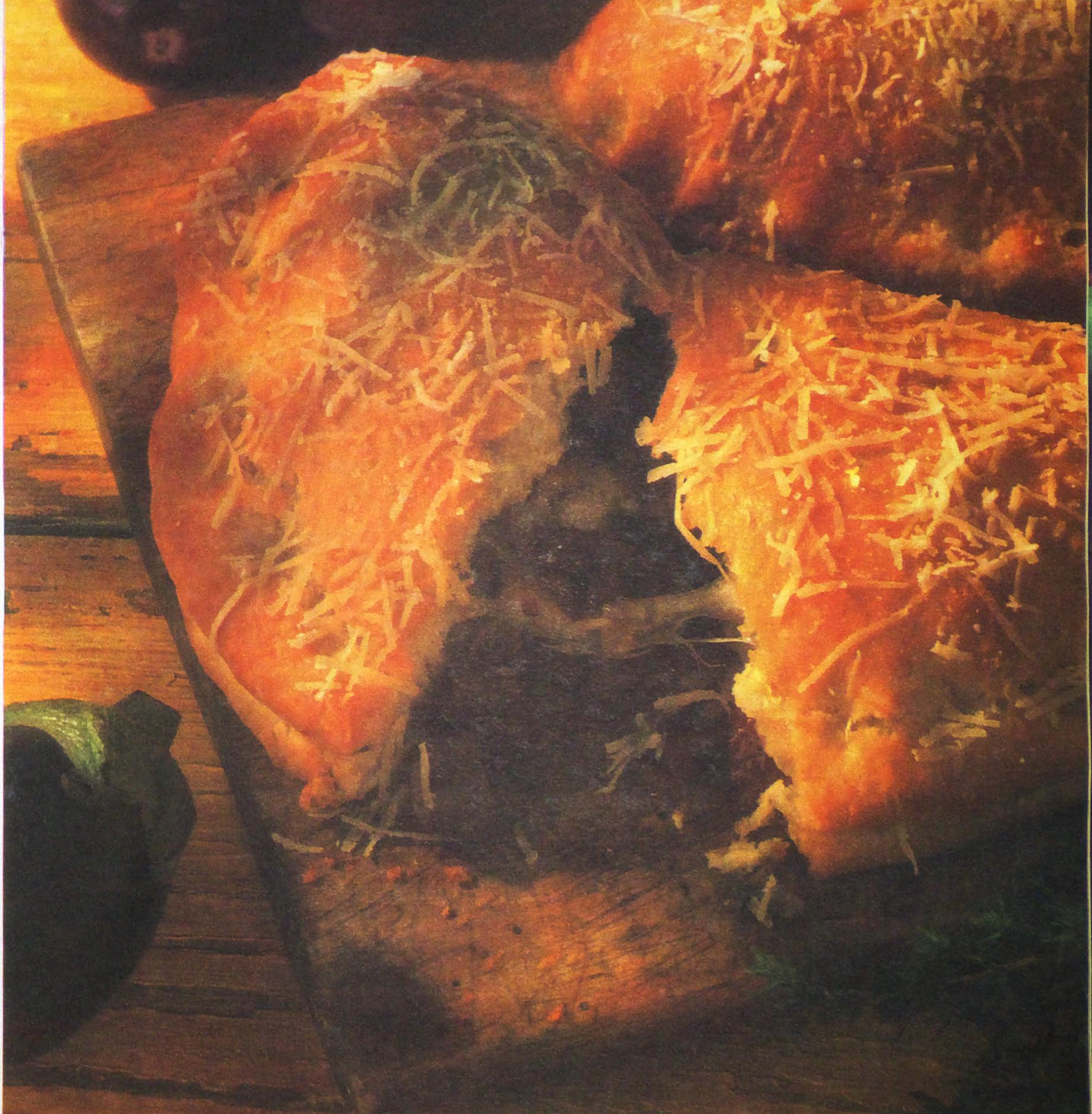
4 Разложите начинку из баклажанов на половине каждой лепешки, оставив свободной кромку 2,5 см, затем положите сверху моцареллу.



5 Смочите кромки водой, сложите лепешку вдвое, чтобы начинка оказалась внутри. Крепко сожмите кромки и положите кальцоне на два смазанных жиром противня.



6 Смажьте кальцоне половиной оставшегося масла и проделайте в каждом отверстие для выхода пара. Выпекайте 15—20 минут, до образования золотистой корочки. Выньте из печи и смажьте оставшимся маслом. Посыпьте пармезаном и сразу же подавайте на стол.

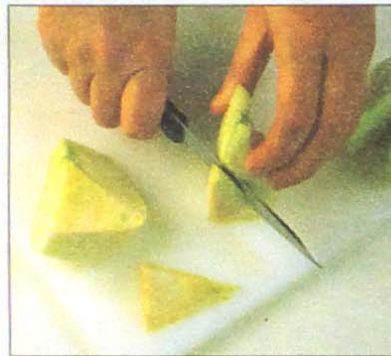


Томаты, фенхель и пармезан

Непобедимая комбинация томатов, фенхеля и пармезана. Фенхель придает дополнительную рассыпчатость и характерный аромат.

На 2–3 порции

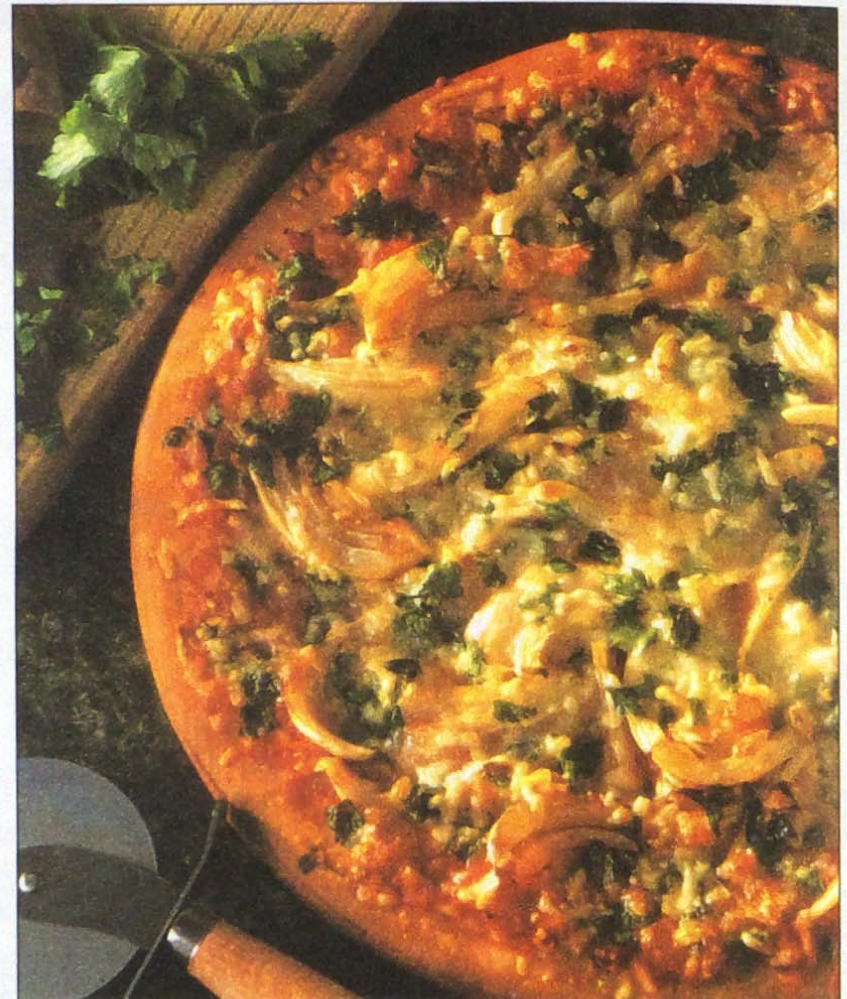
- 1 кочанчик фенхеля
- 3 ст. л. чесночного масла
- 1 лепешка для пиццы диаметром 25–30 см
- 1 порция томатного соуса
- 2 ст. л. мелко нарезанной свежей листовой петрушки
- 50 г тертой моцареллы
- 50 г тертого пармезана
- соль и черный перец



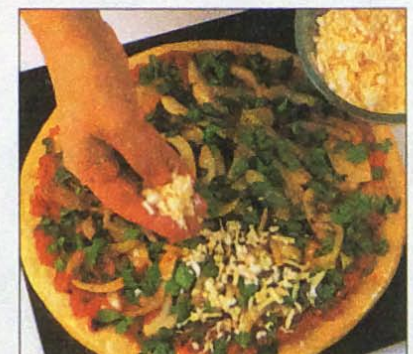
1 Нагрейте печь до 220°C. Почистите и разделите на 4 части фенхель. Удалите кочерыжку и тонко нарежьте.



2 Нагрейте 2 ст. л. чесночного масла в сковороде и жарьте на нем фенхель 4–5 минут, пока не размягчится. Добавьте специи.



3 Смажьте лепешку оставшимся чесночным маслом, поверх нанесите томатный соус. Разложите ложкой фенхель и посыпьте петрушкой.



4 Смешайте моцареллу и пармезан и посыпьте пиццу. Выпекайте 15–20 минут до золотистой корочки. Сразу же подавайте на стол.

Красный лук, горгондзола и шалфей

Эта начинка сочетает сочность горгондзолы и тонкий аромат шалфея.

На 4 порции

1 порция основного или сверхбыстрого теста для пиццы
2 ст. л. чесночного масла
2 маленькие красные луковицы
150 г горгондзолы *пиканте*
2 зубчика чеснока
2 ч. л. мелко нарезанного свежего шалфея
черный перец



шалфей



горгондзола



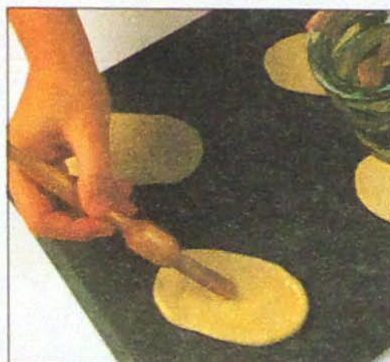
чеснок



чесночное масло



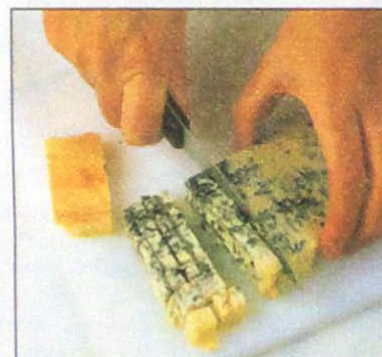
красный лук



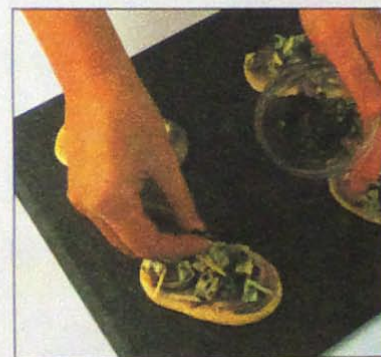
1 Нагрейте печь до 220°C. Разделите тесто на 8 равных частей и раскатайте каждую в небольшие овалы 5 мм толщиной. Разложите на двух смазанных жиром противнях и наколите вилкой. Смажьте лепешки 1 ст. л. чесночного масла.



2 Разрежьте луковицы пополам, потом нарежьте тонкими ломтиками. Разложите на лепешках.



3 Срежьте корку с горгондзолы. Нарежьте сыр маленькими кубиками, разложите его поверх лука.



4 Зубчики чеснока нарежьте тонкими ломтиками и посыпьте ими и шалфеем пиццу. Сбрызните начинку оставшимся маслом и обильно приправьте черным перцем. Выпекайте 10—15 минут до золотистой корочки.

Лук и три сорта сыра

Можете использовать любую комбинацию сыров. Отличным вкусом обладают эдам и чеддер.

На 3–4 порции

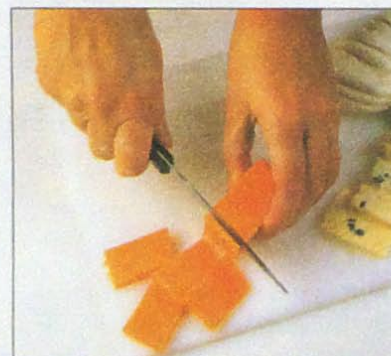
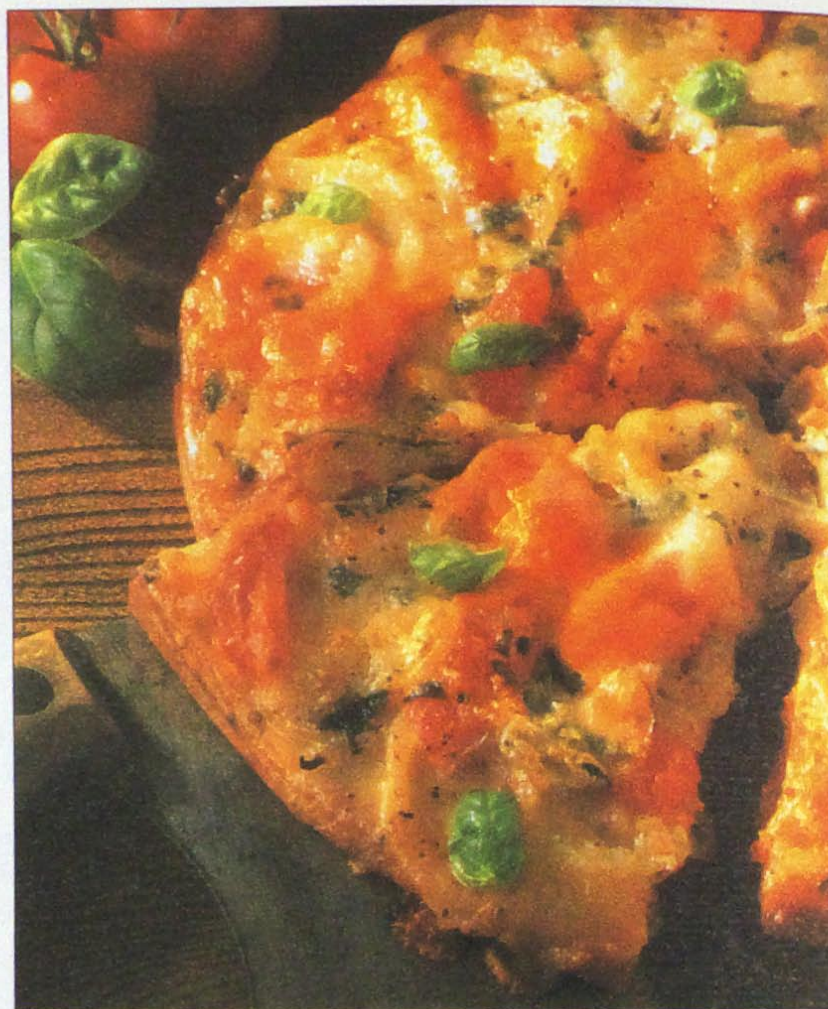
3 ст. л. оливкового масла
3 средние луковицы, нарезанные кружками
1 лепешка для пиццы диаметром 25–30 см
4 маленьких томата, очищенные от кожицы и семян и нарезанные тонкими ломтиками
2 ст. л. мелко нарезанного свежего базилика
115 г дольчелатте
150 г моцареллы
115 г красного лестерского сыра
черный перец
свежие листья базилика



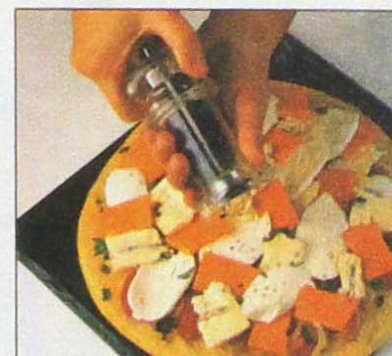
1 Нагрейте печь до 220°C. В сковороде 2 ст. л. оливкового масла, пожарьте лук на медленном огне, периодически помешивая, 10 минут. Отставьте остыть.



2 Смажьте лепешку оставшимся маслом. Ложкой выложите на нее томаты и лук, посыпьте базиликом.



3 Тонко нарежьте сыр и разложите его поверх томатов и лука.



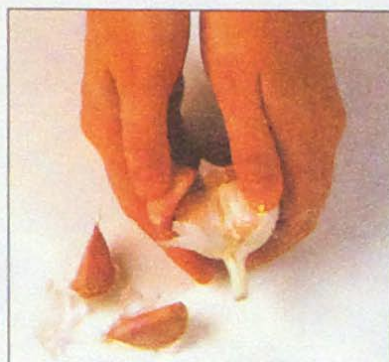
4 Обильно приправьте черным перцем и выпекайте 15–20 минут, до хрустящей золотистой корочки. Украсьте листьями базилика.

Фета, жареный чеснок и ореган

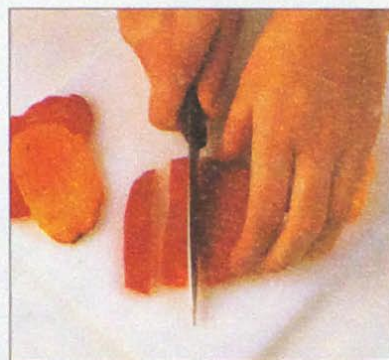
Эта пицца — для больших любителей чеснока!

На 4 порции

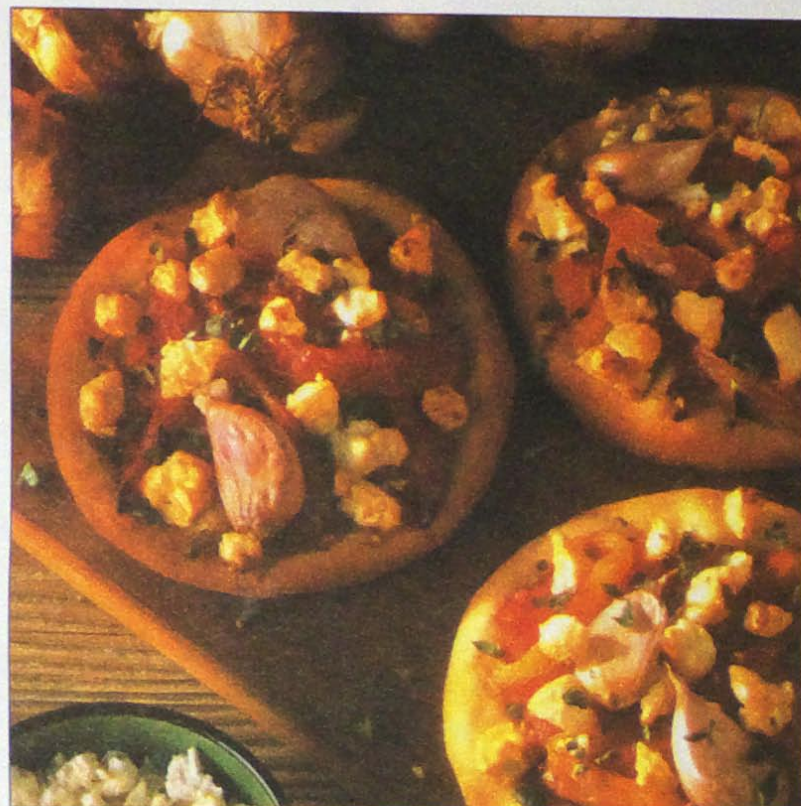
- 1 головка чеснока среднего размера, неочищенная
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 красный перец среднего размера, разрезанный вдоль на 4 части
- 1 желтый перец среднего размера, разрезанный вдоль на 4 части
- 2 сливовидных томата
- 1 порция основного или сверхбыстрого теста для пиццы
- 175 г феты, раскрошенной
- черный перец
- 1–2 ст. л. мелко нарезанного свежего орегана для украшения



1 Нагрейте печь до 220°C. Разделите головку чеснока на зубчики, сняв сухую шелуху, опустите их в 1 ст. л. масла.



2 Перцы поместите кожей вверх на противень и жарьте до тех пор, пока кожа равномерно не подрумянится. Положите в миску под крышку на 10 минут, затем снимите кожицу. Нарежьте мякоть на полоски.



3 Положите томаты в миску и залейте кипятком. Через 30 секунд резко опустите их в холодную воду. Очистите от кожицы и семян, крупно порубите мякоть. Разделите тесто на 4 равные части и раскатайте каждую на припорошенной мукой поверхности в лепешки диаметром 13 см.



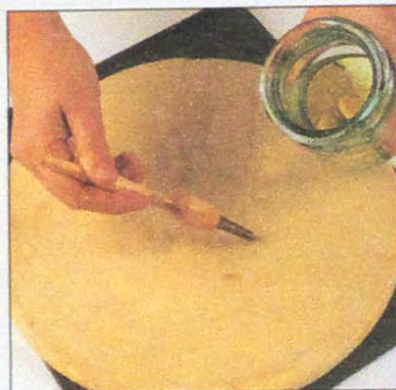
4 Разместите лепешки на двух противнях, приподнимите края, чтобы образовался ободок. Смажьте лепешки половиной оставшегося масла, положите на них рубленые томаты. Поверх положите перец, фету и зубчики чеснока. Сбрызните оставшимся маслом и приправьте черным перцем. Выпекайте 15–20 минут, до золотистой корочки. Украсьте мелко нарезанным ореганом.

Ранние овощи и кедровые орешки

Длительное приготовление пиццы вполне оправдано ее красочностью. Состав может меняться в зависимости от наличия ингредиентов.

На 2–3 порции

- 1 лепешка для пиццы диаметром 25–30 см
- 3 ст. л. чесночного масла
- 1 порция томатного соуса
- 4 пера зеленого лука
- 2 кабачка
- 1 стебель лука-порей
- 115 г побегов спаржи
- 1 ст. л. мелко нарезанного свежего орегана
- 2 ст. л. кедровых орешков
- 50 г тертой моцареллы
- 2 ст. л. свеженатертого пармезана
- черный перец



1 Нагрейте печь до 220°C. Смажьте лепешку 1 ст. л. чесночного масла, затем разложите томатный соус.



2 Нарежьте зеленый лук, кабачки, лук-порей и спаржу.



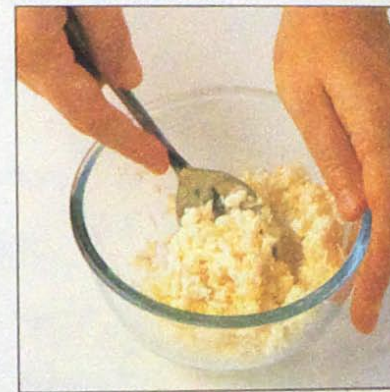
3 Нагрейте половину оставшегося чесночного масла на сковороде и помешивая жарьте овощи в течение 3–5 минут.



4 Разложите овощи поверх томатного соуса.



5 Посыпьте пиццу ореганом и кедровыми орешками.



6 Смешайте моцареллу и пармезан и посыпьте смесью пиццу. Сбрызните оставшимся чесночным маслом и приправьте черным перцем. Выпекайте 15–20 минут, до образования хрустящей золотистой корочки. Сразу же подавайте на стол.



Пиццы для вечеринок

Панцеротти со шпинатом и рикоттой

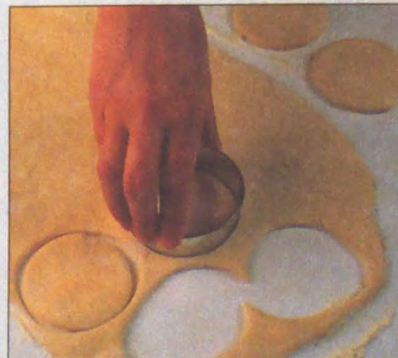
Чудесное блюдо для вечеринок, а также в качестве закуски для большого количества гостей.

На 20–24 штуки

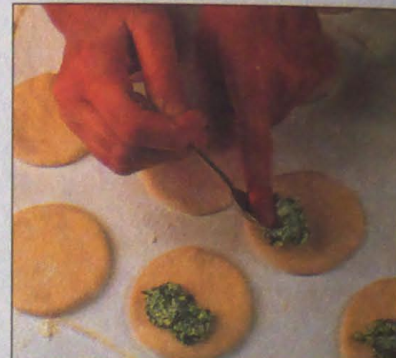
115 г мелко нарезанного замороженного шпината, размороженного и отжатого досуха
50 г рикотты
50 г свеженатертого пармезана
щедрая щепотка свеженатертого мускатного ореха
2 порции основного или сверхбыстрого теста для пиццы
1 слегка взбитый яичный белок
растительное масло для жарки
соль и черный перец



1 Положите шпинат, рикотту, пармезан, мускатный орех и специи в миску и перемешайте.



2 Раскатайте тесто в лист толщиной 3 мм. Используя круглую форму диаметром 7,5 см, вырубите 20–24 кружка.



3 На половину каждого кружка положите по чайной ложке начинки.



4 Смажьте края теста яичным белком.



5 Сложите кружки и плотно прижмите края.

СОВЕТ ПОВАРА

Подавайте на стол сразу же после жарки: в холодном виде блюдо теряет свою аппетитность.



6 Нагрейте масло в глубокой сковороде с толстым дном или фритюрнице до 180°C. Жарьте панцеротти по несколько штук 2–3 минуты до приобретения золотистой окраски. Дайте стечь маслу на бумажном полотенце и подавайте на стол.



Пиццетты с копченым лососем

Для вечеринки трудно придумать более вкусную начинку.

На 10–12 штук

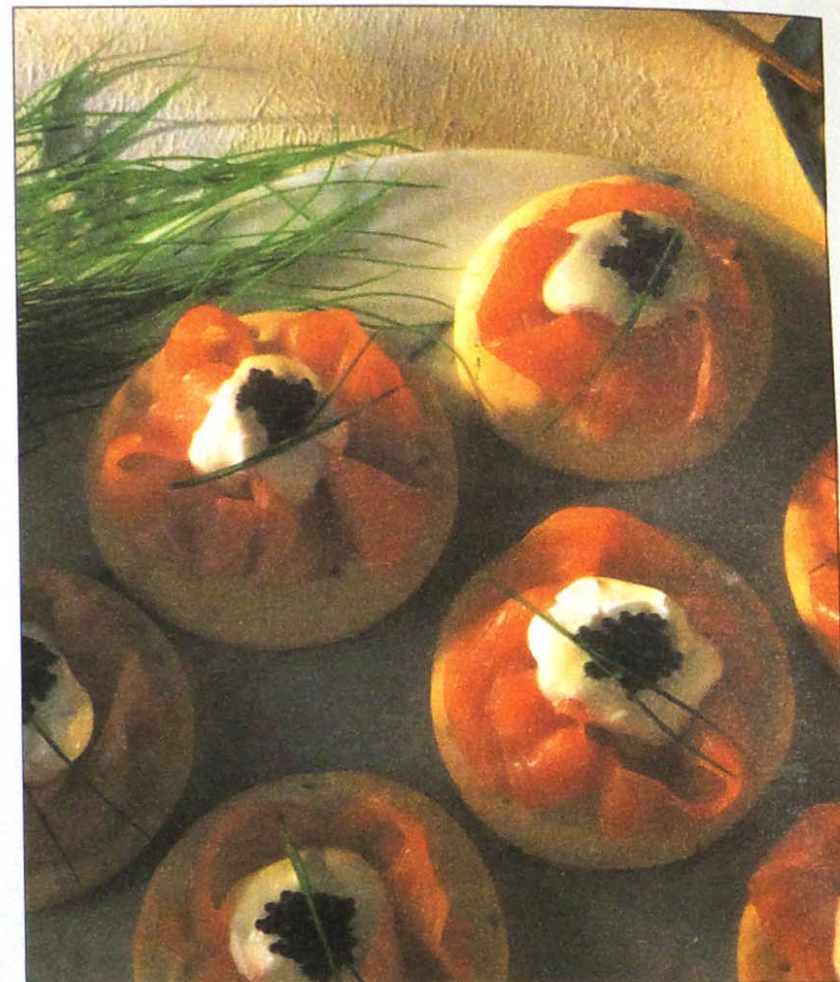
- 1 порция основного или сверхбыстрого теста для пиццы
- 1 ст. л. резаного свежего шнитт-лука
- 1 ст. л. оливкового масла
- 75–115 г копченого лосося, нарезанного полосками
- 4 ст. л. крем-фреш
- 2 ст. л. черной икры морского воробья
- шнитт-лук для украшения



1 Нагрейте печь до 200°C. Аккуратно перемесите тесто, добавляя в него резаный шнитт-лук.



2 Раскатайте тесто на припорошенной мукой поверхности в лепешку толщиной 3 мм. Используя обычную круглую форму диаметром 7,5 см, вырубите 10–12 кружков.



3 Разложите лепешки на двух смазанных жиром противнях, наколите вилкой и смажьте маслом. Выпекайте 10–15 минут, до образования хрустящей золотистой корочки.



4 Разложите на лепешки лососину, а сверху — крем-фреш. В центр положите совсем немного икры морского воробья и украсьте шнитт-луком. Сразу же подавайте на стол.



Кусочки пиццы с вялеными томатами, базиликом и маслинами

Очень простой и быстрый рецепт.

На 24 куска

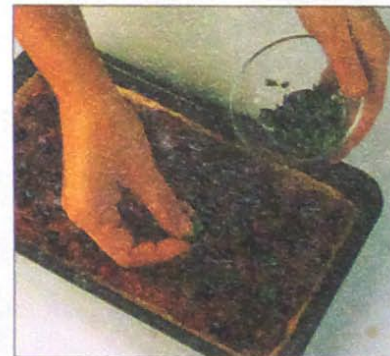
18—20 свежих листьев базилика
1 порция пресного теста для
пиццы
2 ст. л. томатного масла (из банки
вяленых томатов)
1 порция томатного соуса
115 г (сухой вес) рубленых
вяленых томатов в масле
10 рубленых маслин без косточек
50 г тертой моцареллы
2 ст. л. свеженатертого пармезана
шинкованные листья базилика
для украшения



1 Нагрейте печь до 220°C. Мелко нарежьте листья базилика. Добавьте половину в тесто перед перемешиванием. Остальные отложите в сторону.



2 Аккуратно подмесите тесто на припорошенной мукой поверхности до однородности. Раскатайте, чтобы выложить лепешкой на противень размером 30 x 18 см. Приподнимите края, чтобы образовался тонкий ободок.



3 Смажьте лепешку 1 ст. л. томатного масла, потом намажьте томатным соусом. Разложите вяленые томаты, маслины и оставшийся базилик.



4 Смешайте моцареллу и пармезан, посыпьте смесью пищу. Сбрызните оставшимся томатным маслом. Выпекайте примерно 20 минут. Разрежьте вдоль и поперек на 24 куска. Украсьте базиликом.



Деревенская пицца

Нарезанная полосками с палец шириной, идеальна для подачи большому количеству гостей.

На 8 порций

- 6 ст. л. оливкового масла
- 225 г молодых грибов
- 2 порции основного или сверхбыстрого теста для пиццы
- 1 порция томатного соуса
- 300 г нарезанной моцареллы
- 115 г тончайших ломтиков копченой ветчины
- 6 консервированных в масле сердцевин артишоков, нарезанных
- 50 г анчоусов, нарезанных вдоль
- 10 маслин без косточек, разрезанных пополам
- 2 ст. л. мелко нарезанного свежего орегана
- 3 ст. л. свеженатертого пармезана
- черный перец



1 Доведите печь до 220°C. Нагрейте 2 ст. л. масла в большой сковороде, добавьте грибы и жарьте примерно 5 минут, пока не испарится жидкость. Оставьте охладиться.



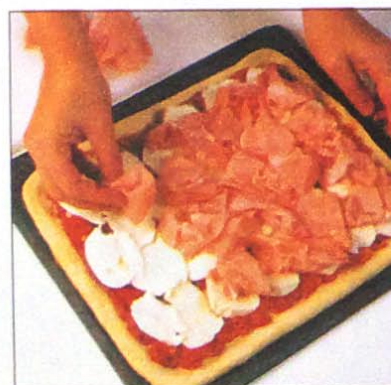
2 Раскатайте тесто в прямоугольную лепешку 30 x 25 см. Перенесите ее на смазанный жиром противень и приподнимите края, чтобы образовался тонкий ободок. Смажьте 2 ст. л. масла.



3 Намажьте лепешку томатным соусом.



4 Поверх соуса разложите ломтики моцареллы.



5 Сомните ветчину и разложите поверх сыра вместе с артишоками, грибами и анчоусами.



6 Украстье маслинами, посыпьте ореганом и пармезаном. Сбрызните оставшимся маслом и приправьте черным перцем. Выпекайте примерно 25 минут, до образования хрустящей золотистой корочки. Сразу же подавайте на стол.





Фета, пимьенто и кедровые орешки

Удивите своих гостей этой аппетитной пиццей. Фету при желании можно заменить козьим сыром.

На 24 штуки

- 2 порции основного или сверхбыстрого теста для пиццы
- 4 ст. л. оливкового масла
- 2 ст. л. тапенате из маслин
- 175 г феты
- 1 крупный консервированный пимьенто, слитый
- 2 ст. л. мелко нарезанного свежего тимьяна
- 2 ст. л. кедровых орешков
- черный перец
- веточки тимьяна для украшения



пимьенто



тимьян



фета



тапенате



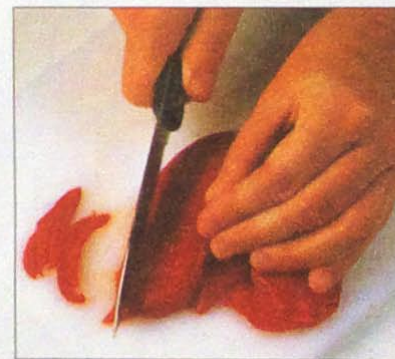
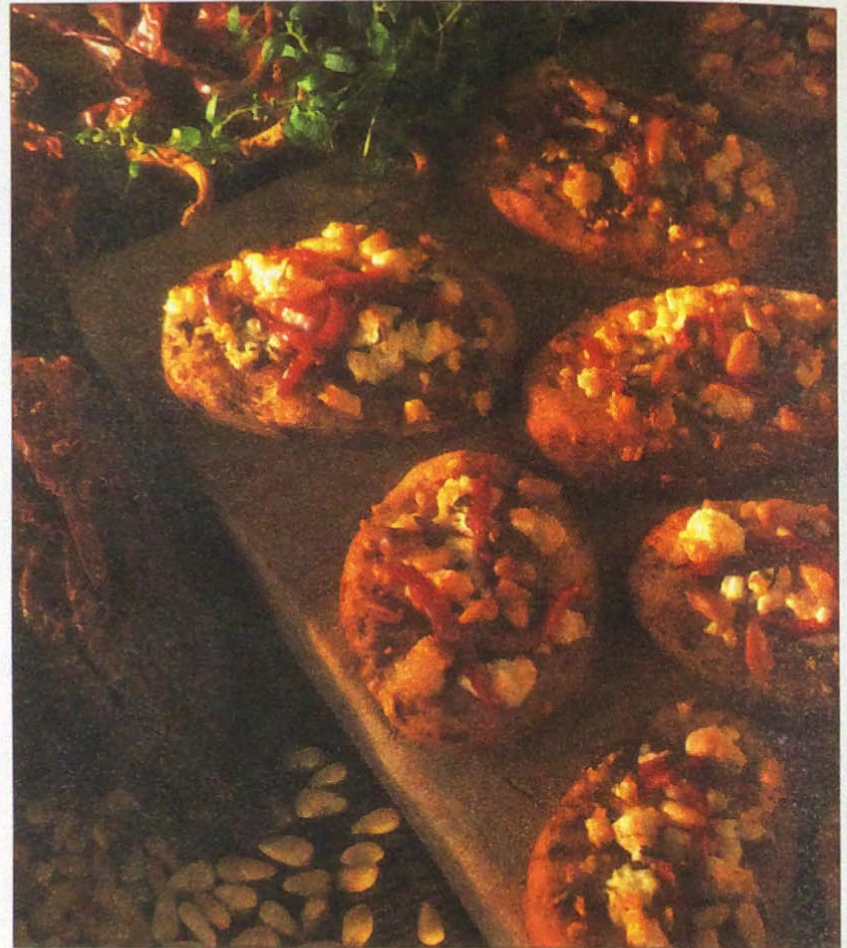
кедровые орешки



1 Нагрейте печь до 220°C. Тесто разделите на 24 равные части и раскатайте каждую в овальную лепешку 3 мм толщиной. Разложите на двух противнях, наколите вилкой и смажьте 2 ст. л. масла.



2 На каждую лепешку нанесите тонкий слой тапенате и посыпьте фетой.



3 Пимьенто нарежьте тонкими полосками и положите поверх сыра.



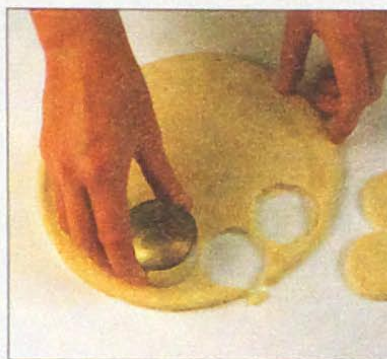
4 Посыпьте лепешки тимьяном и кедровыми орешками. Сбрызните оставшимся маслом и обильно приправьте черным перцем. Выпекайте 10–15 минут, до золотистой корочки. Украсьте веточками тимьяна.

Моццарелла, анчоусы и песто

Пиццы сочетают в себе пикантность маслин и каперсов со вкусом анчоусов и моццареллы.

На 24 штуки

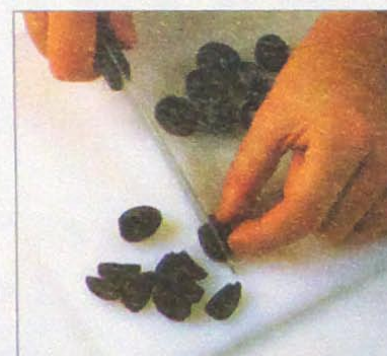
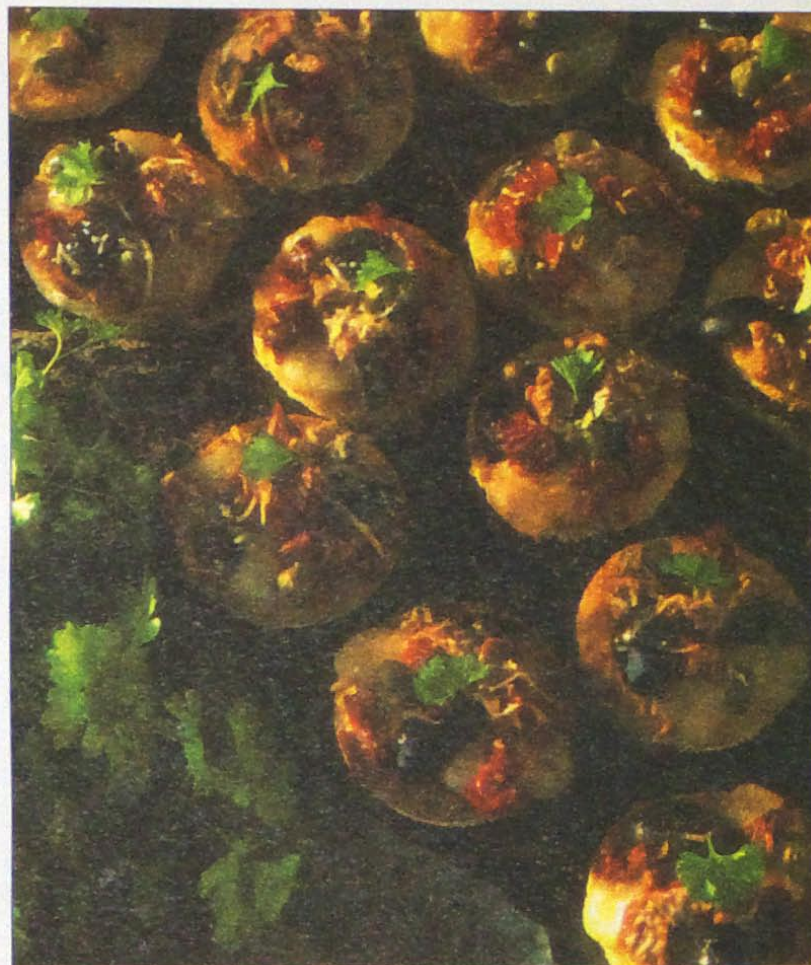
- 2 готовые лепешки для пиццы диаметром 20 см
- 4 ст. л. оливкового масла
- 2 ст. л. красного песто
- 12 маслин без косточек
- 75 г нарезанной кубиками моццареллы
- 50 г (сухой вес) рубленых вяленых томатов в масле
- 2—3 ст. л. каперсов
- 50 г анчоусов, слитых и грубо порубленных
- 2 ст. л. свеженатертого пармезана
- веточки петрушки для украшения



1 Нагрейте печь до 220°C. Используя обычную круглую форму диаметром 5 см, вырубите из лепешек 24 кружка. Разложите кружки на двух смазанных жиром противнях.



2 Смажьте кружки 2 ст. л. масла, затем нанесите на них песто.



3 Маслины нарежьте вдоль на четвертинки и разложите их на кружках, вместе с моццареллой, вялеными томатами, каперсами и анчоусами.



4 Посыпьте пармезаном и сбрызните оставшимся маслом. Выпекайте 8—10 минут, до образования хрустящей золотистой корочки. Украсьте веточками петрушки.



ИТАЛЬЯНСКИЕ ХЛЕБА

Хлеб с вялеными томатами

Этот пряный хлеб вкусен сам по себе, но особенно рекомендуется для приготовления сэндвичей.

На 1 буханку

3¼ стакана твердой белой муки
1 ч. л. соли
2 ч. л. легкосмешиваемых сухих дрожжей
50 г (сухой вес) рубленых вяленых томатов в масле
¾ стакана теплой воды
5 ст. л. теплого оливкового масла, плюс еще немного для смазывания
обычная мука для присыпания



вода



оливковое масло



твердая белая мука



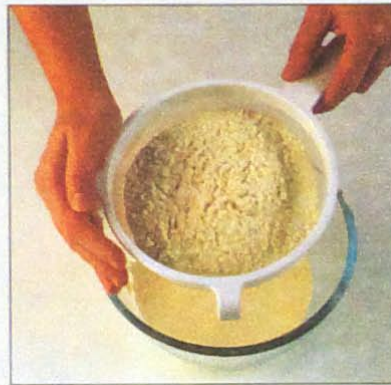
легкосмешиваемые дрожжи



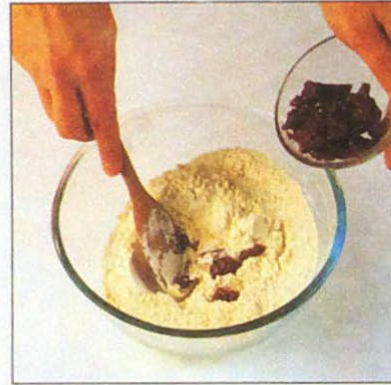
вяленые томаты



соль



1 Просейте муку и соль в большую миску.



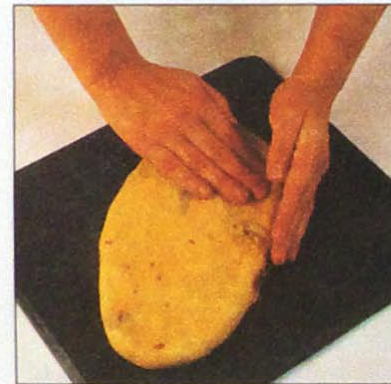
2 Постоянно помешивая, добавьте дрожжи и вяленые томаты.



3 Сделайте углубление в центре. Влейте воду и масло, постоянно помешивая, пока ингредиенты не образуют мягкое тесто.



4 Выложите тесто на припорошенную мукой поверхность и подмесите примерно 10 минут.



5 Придайте тесту форму продолговатой буханки, не делая верх слишком гладким, и положите ее на смазанный жиром противень. Смажьте верх маслом, закройте прозрачной пленкой и оставьте в теплом месте примерно на час, чтобы тесто поднялось.



6 Нагрейте печь до 220°C. Снимите пленку, слегка присыпьте буханку мукой. Выпекайте 30–40 минут, пока не услышите глухой звук, постучав по низу буханки. Подавайте на стол теплым.

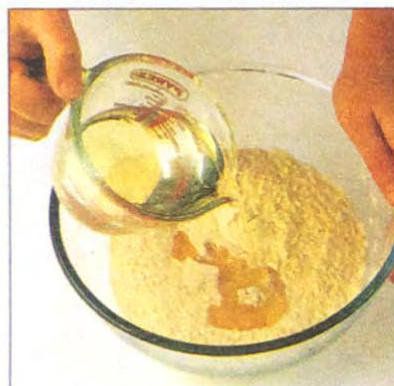


Фокачья с розмарином и морской солью

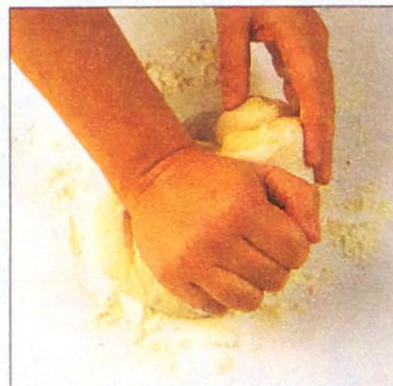
Фокачья – это итальянский плоский хлеб, в тесто которого добавлено оливковое масло.

На 1 буханку

- 3 стакана обычной муки
- $\frac{1}{2}$ ч. л. соли
- 2 ч. л. легкосмешиваемых сухих дрожжей
- 1 стакан теплой воды
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 маленькая красная луковица
- листья с одной большой ветки розмарина
- 1 ч. л. грубой морской соли



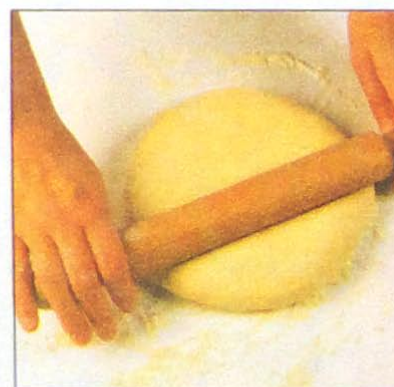
1 Просейте муку и соль в большую миску. Помешивая, добавьте дрожжи, потом сделайте углубление в центре. Влейте воду и 2 ст. л. масла. Хорошо перемешайте.



2 Выложите тесто на припорошенную мукой поверхность и подмесите примерно 10 минут, пока оно не станет однородным и эластичным.



3 Поместите тесто в смазанную жиром миску, накройте и оставьте в теплом месте примерно на час, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.



4 Нагрейте печь до 220°C. Раскатайте тесто в большую лепешку, примерно 1 см толщиной, и положите ее на смазанный жиром противень. Смажьте оставшимся маслом.



5 Луковицу разрежьте пополам, потом нарежьте тонкими полукольцами. Лепешку посыпьте луком, розмарином и морской солью, слегка вжимая их в тесто.



6 Пальцем сделайте глубокие углубления в тесте. Накройте прозрачной пленкой и оставьте в теплом месте подниматься на 30 минут. Снимите пленку и выпекайте 25–30 минут, пока хлеб не станет золотистым. Подавайте на стол теплым.



Мини-фокачья

Кедровые орешки придают приятный ореховый привкус этим маленьким хлебцам.

На 4 мини-буханки

- 3 стакана обычной муки
- $\frac{1}{2}$ ч. л. соли
- 2 ч. л. легкосмешиваемых дрожжей
- 1 стакан теплой воды
- 3 ст. л. оливкового масла
- 3—4 ст. л. кедровых орешков
- 2 ч. л. грубой морской соли



вода



морская соль



оливковое масло



обычная мука



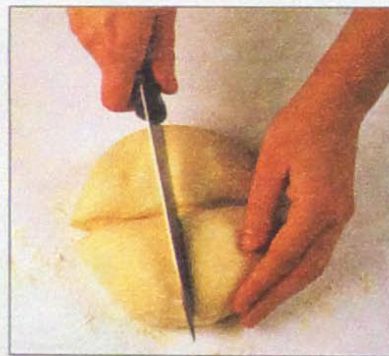
легкосмешиваемые дрожжи



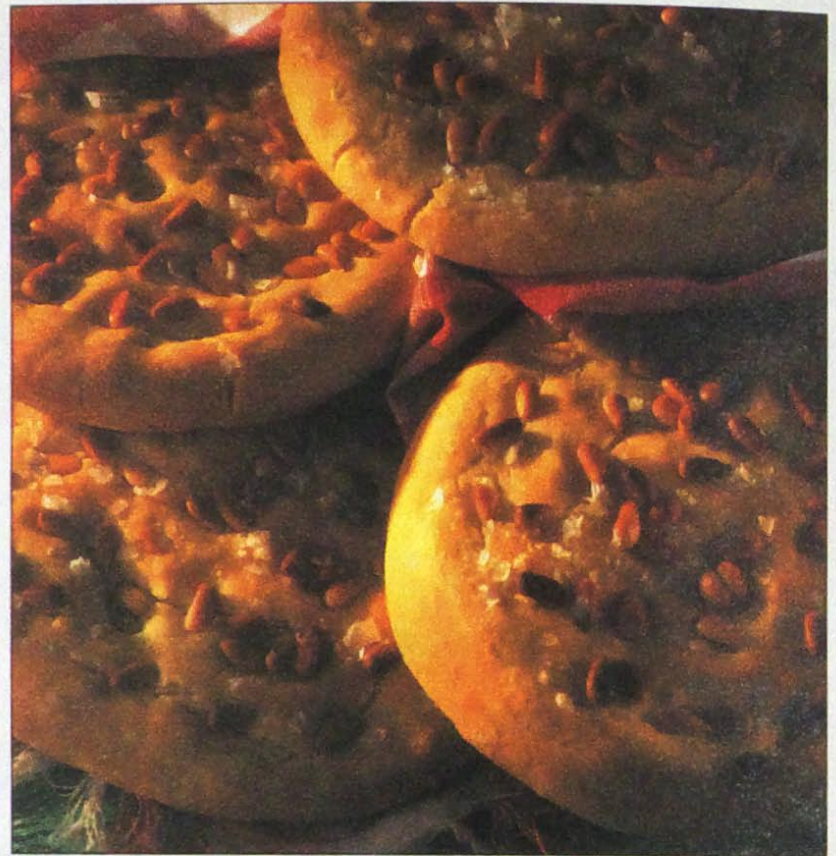
кедровые орешки



1 Просейте муку и соль в большую миску. Постоянно помешивая, добавьте дрожжи, потом сделайте углубление в центре. Влейте воду и 2 ст. л. масла. Подмесите примерно 10 минут, пока тесто не станет однородным и эластичным. Положите его в смазанную маслом миску, накройте и оставьте в теплом месте примерно на час, пока тесто не увеличится в объеме вдвое. Обомните и помесите тесто 2—3 минуты.



2 Разделите тесто на 4 части.



3 Ладонью разомните каждую часть на смазанном жиром противне, чтобы получить продолговатые лепешки с круглыми краями 10 x 7,5 см.



4 Посыпьте лепешки орешками и слегка вдавите их в тесто, посыпьте солью и сбрызните оставшимся маслом. Накройте прозрачной пленкой и оставьте подниматься примерно на 30 минут. Нагрейте печь до 220°C. Снимите пленку и выпекайте хлебцы 15—20 минут, пока они не станут золотистыми.

Хлеб с грецкими орехами

Ореховый аромат этого удивительного по текстуре хлеба превосходен, особенно в поджаренном виде с плавящимся козым сыром.

На 2 буханки

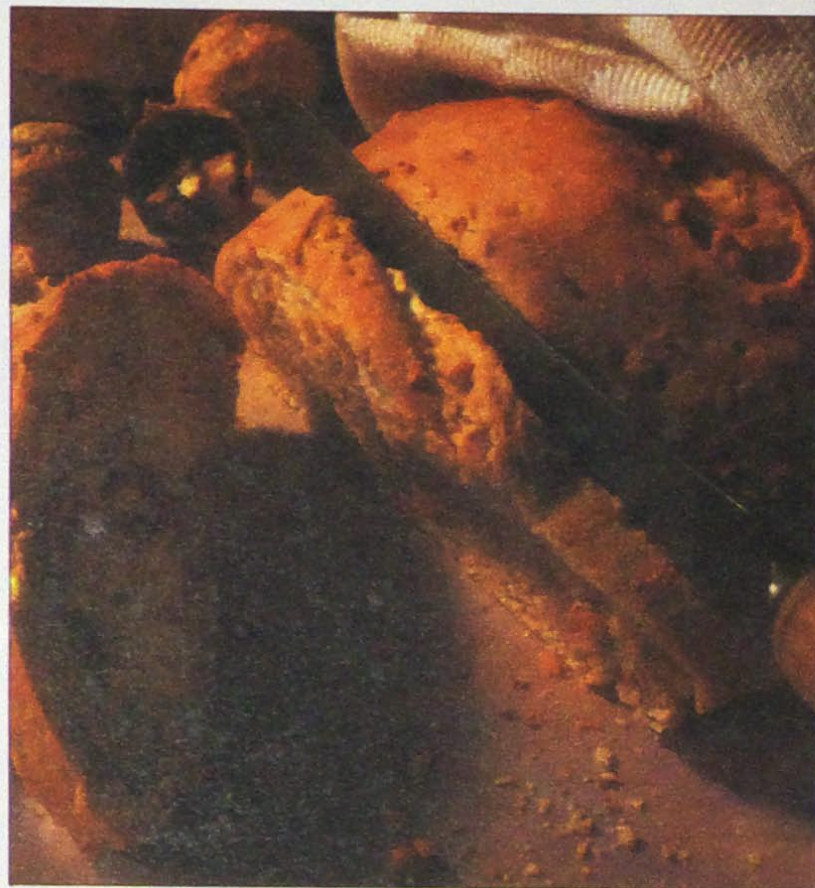
- 4 стакана твердой белой муки
- 2 ч. л. соли
- 2 ч. л. легкосмешиваемых дрожжей
- 1 1/4 стакана измельченных ядер грецких орехов
- 4 ст. л. мелко нарезанной свежей петрушки
- 1 2/3 стакана теплой воды
- 4 ст. л. оливкового масла



1 Просейте муку и соль в большую миску. Помешивая, добавьте дрожжи, грецкие орехи и петрушку.



2 Сделайте углубление в центре. Влейте воду и масло и размешайте до состояния мягкого теста. Выложите его на припорошенную мукой поверхность и подмесите примерно 10 минут, пока оно не станет однородным и эластичным. Положите тесто в смазанную маслом миску и оставьте в теплом месте примерно на час, пока тесто не увеличится вдвое.



3 Обомните тесто и поместите 2—3 минуты. Разделите на 2 части и придайте каждой форму толстого рулета 18—20 см длиной. Положите на смазанные жиром противни, накройте прозрачной пленкой и оставьте подниматься на 30 минут.

4 Нагрейте печь до 220°C. Снимите пленку, слегка надрежьте буханки ножом. Выпекайте 10 минут, потом понизьте температуру до 180°C (газ. плита — 4) и выпекайте еще 25—30 минут, пока не услышите глухой звук, постучав по буханкам.



Хлеб с оливками

Оливки добавлены для повышения ароматности этого сочного хлеба. Если хотите, используйте как оливки, так и маслины.

На 2 буханки

6 стаканов твердой белой муки
1 ч. л. соли
упаковка легкосмешиваемых сухих дрожжей
1 ст. л. мелко нарезанного свежего орегана
1½ стакана теплой воды
7 ст. л. оливкового масла
около 30 оливок без косточек



оливки



твердая белая мука



ореган



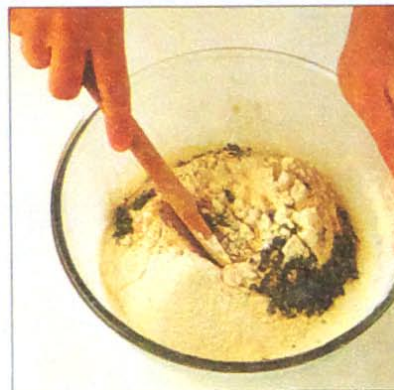
легкосмешиваемые дрожжи



оливковое масло



соль



1 Просейте муку и соль в большую миску. Постоянно помешивая, добавьте дрожжи и ореган.



2 Отмерьте воду в кувшин, потом добавьте 6 ст. л. масла. В центре сухой мучной смеси сделайте углубление, влейте туда жидкость и мешайте до получения мягкого теста.



3 Выложите тесто и подмесите примерно 10 минут, пока оно не станет однородным и эластичным. Положите его в миску и оставьте в теплом месте примерно на час, пока тесто не увеличится вдвое.



4 Обомните и помесите тесто 2–3 минуты. Разделите его на 2 части и разомните каждую ладонью на смазанном жиром противне в овальную лепешку примерно 1 см толщиной.



5 Чистым пальцем сделайте примерно по 15 углублений в каждой лепешке. В каждое поместите оливку.



6 Смажьте лепешки оставшимся маслом, накройте прозрачной пленкой и оставьте подниматься примерно на 30 минут. Нагрейте печь до 220°C. Снимите пленку и выпекайте 20–25 минут, пока не услышите глухой звук, постучав по буханкам.



Хлебные палочки с шафраном и базиликом

Шафран придает этим вкусным палочкам изысканный аромат и аппетитный желтый цвет.

На 32 штуки

щедрая щепотка шафрана
4 стакана твердой белой муки
1 ч. л. соли
2 ч. л. легкосмешиваемых сухих дрожжей
1 1/4 стакана теплой воды
3 ст. л. оливкового масла
3 ст. л. мелко нарезанного свежего базилика



твердая
белая мука



вода



оливковое масло



базилик



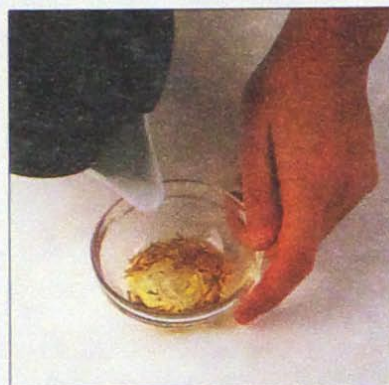
легкосмешиваемые
дрожжи



шафран



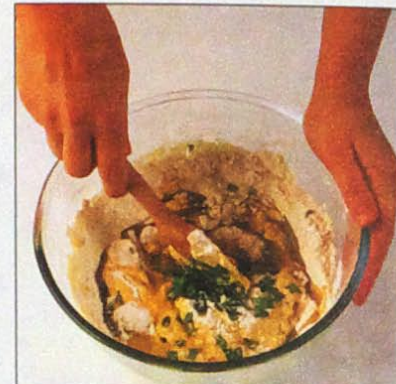
соль



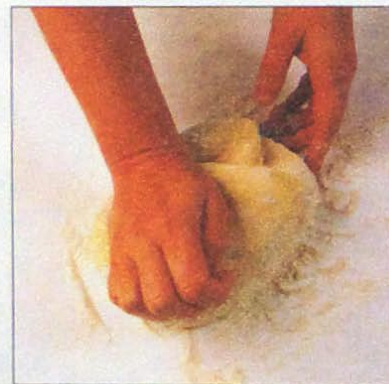
1 Заварите шафран в 2 ст. л. горячей воды в течение 10 минут.



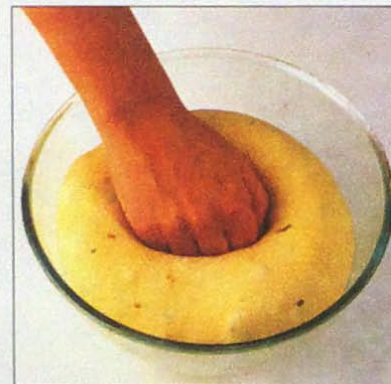
2 Просейте муку и соль в большую миску. Постоянно помешивая, добавьте дрожжи, затем сделайте углубление в центре. Влейте воду и настой шафрана, начните помешивать.



3 Добавьте масло и базилик и перемешайте до состояния мягкого теста.



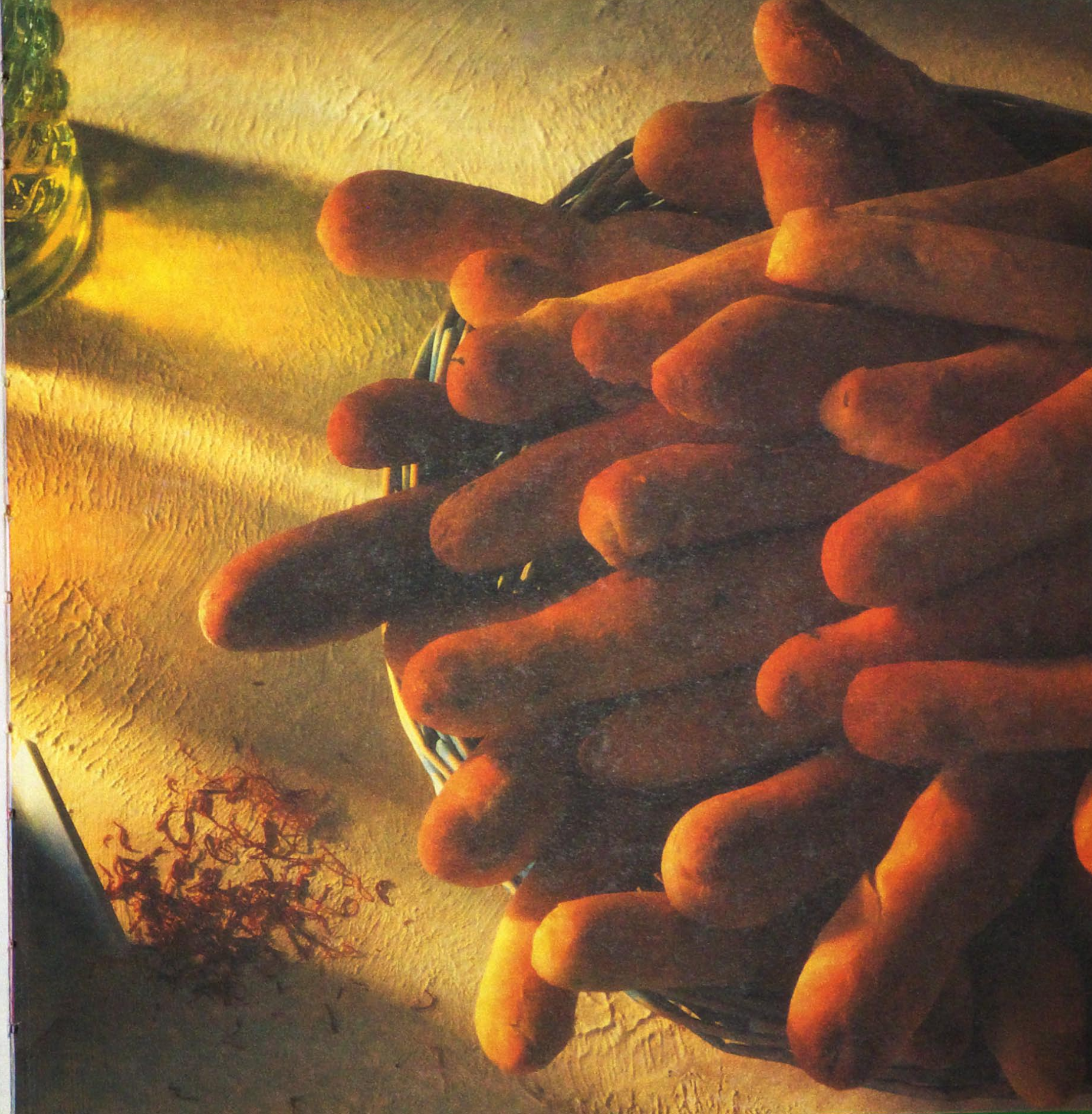
4 Выложите тесто на припорошенную мукой поверхность и подмесите примерно 10 минут, пока оно не станет однородным и эластичным. Положите тесто в смазанную маслом миску и оставьте в теплом месте примерно на час, пока оно не увеличится в объеме вдвое.



5 Обомните и помесите тесто на припорошенной мукой поверхности 2—3 минуты.



6 Нагрейте печь до 220°C. Тесто разделите на 32 части и придайте им форму длинных палочек. Разложите на смазанных жиром противнях и оставьте минут на 15—30, пока они не станут пышными. Выпекайте примерно 15 минут, пока палочки не станут хрустящими и золотистыми.



УКАЗАТЕЛЬ

А

«Американ хот» 30

Г

Говядина с чили 34

Готовые лепешки
для пиццы 19

К

Кальцоне

с баклажанами 70

Кальцоне с ветчиной 39

Кальцонелли с крабами 55

«Кваттро стаджиони» 24

«Кваттро формаджи» 27

Курятина

и грибы шиитаке 36

Кухонный комбайн 19

Л

Лосось и авокадо 52

М

«Маргарита» 22

«Маринара» 23

Масла

ароматизированные 21

Маслины 44

Масло чесночное 21

Масло чили 21

Мини-фокачя

с кедровыми орешками 90

Мясо для пиццы 11

Н

«Наполитана» 26

О

Овощи для пиццы 10

П

Панчетта, лук-порей 38

Пикантная колбаса 42

Панцеротти со шпинатом
и рикоттой 78

Пицца деревенская 82

Пицца с анчоусами 58

Пицца с анчоусами
и песто 85

Пицца с ветчиной
и ананасами 46

Пицца с картофелем
и розмарином 64

Пицца с красным луком,
горгондзолой
и шалфеем 73

Пицца с луком
и тремя сортами сыра 74

Пицца с овощами
и кедровыми орешками 76

Пицца с овощами
и козьим сыром 62

Пицца с пармской
ветчиной 47

Пицца с пепперони 48

Пицца с песто
и маслинами 68

Пицца с пимьенто
и кедровыми орешками 84

Пицца с травами
и пекорино 69

Пицца с тунцом
и каперсами 60

Пицца с фенхелем
и пармезаном 72

Пицца с фетой
и ореганом 75

Пицца с чили
и шпинатом 66

Пицца

Средиземноморья 50

Пиццетты с вялеными
томатами, базиликом
и маслинами 81

Пиццетты с копченым
лососем 80

Пиццетты с креветками 54

Пиццетты с курятиной
и вялеными томатами 40

Пиццетты
с лесными грибами 65

Пиццетты с мидиями
и луком-пореем 56

Пиццы
вегетарианские 62—77

Пиццы для вечеринок 78—85

Пиццы итальянские 22—29

Пиццы с мясом 30—49

Пиццы
с продуктами моря 50—61

Пиццы с рыбой 50—61

Посуда и приспособления 15

Приемы
приготовления 16—21

Продукты
«из чулана» 12—13

Прошьютто, грибы
и артишоки 32

Р

Резка трав 20

Рецептуры теста 16—18

Рыба для пиццы 11

С

Салями 44

Соус томатный 21

Сыры для пиццы 14

Т

Тесто, основная
рецептура 16—18

Томаты сливовидные 23

Травы и специи 8—9

У

Удаление косточек 20

Ф

«Фиорентина» 28

Фокачя с розмарином
и морской солью 88

Х

Хлеб с вялеными томатами 86

Хлеб с грецкими орехами 91

Хлеб с оливками 92

Хлеба итальянские 86—95

Хлебные палочки с шафраном
и базиликом 94

Ч

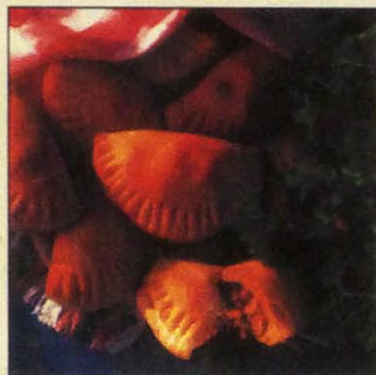
Чорисо и сахарная
кукуруза 33

Ш

Шпинат 28

Домоводство

50 рецептов пиццы



Все о тесте
и начинке для пиццы



Быстрые и простые рецепты
на все случаи жизни



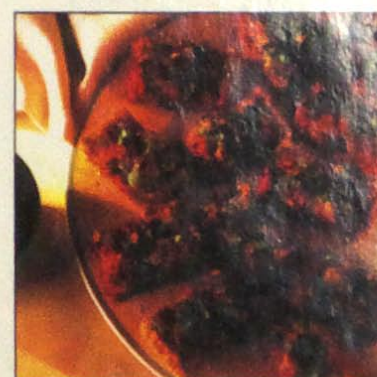
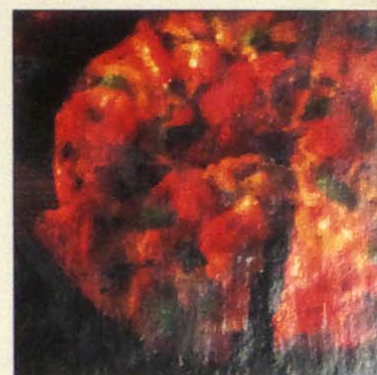
Более 300 фотографий, показывающих
последовательность приготовления



Традиционные пиццы
и пиццы для гурманов



Пиццы с мясом и рыбой,
вегетарианские пиццы и итальянские хлеба



Machaon

ISBN 5-88215-602-5

