

АЗБУКА ДОМАШНЕЙ  
КУЛИНАРИИ

# Домашняя пицца

Scanned by Reina

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО





Филатова С. В.

# Домашняя пицца

Scanned by ReIna

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО



РИПОЛ  
КЛАССИК

Москва, 2013



УДК 641/642  
ББК 36.992  
Ф51

**Филатова, С. В.**

Ф51 Домашняя пицца / С. В. Филатова. М. РИПОЛ классик, 2013.  
32 с. ил. (Азбука домашней кулинарии).  
ISBN 978-5-386-05132-7

Пицца популярна во всем мире. И если предложить ее отведать, мало кто откажется от такого угощения. А все потому что она вкусная, питательная и выглядит аппетитно. Многообразие этого традиционного итальянского блюда объясняется возможностью легко заменять одни продукты другими или ориентироваться на содержимое холодильника в конкретный момент

В данной книге рецепты приготовления пиццы сопровождаются цветными фотографиями, которые позволяют представить результат затраченных усилий.

УДК 641/642  
ББК 36.992

Издание не содержит в себе информацию, причиняющую вред здоровью и (или) развитию детей, и информацию, запрещенную для распространения среди детей. В соответствии с пунктом 4 статьи 11 Федерального закона от 29.12.2010 г. N 436-ФЗ знак информационной продукции не ставится

ISBN 978-5-386-05132-7

© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2012

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение	.3	Пицца с сосисками и овощами.	18
Пицца «Гавайская»	.4	Пицца с морским коктейлем	19
Пицца «Фантазия»	.5	Пицца с мясом крабов	
Пицца с мясом, сладким перцем		и анчоусами	.20
и щавелем	.6	Пицца с мясом крабов	
Пицца с мясом и сосисками	7	и шпротами	21
Пицца с мясным рулетом		Пицца «Вегетарианская»	.22
и сервелатом	.8	Пицца с помидорами и апельсином	.23
Пицца со свиной и салями.	.9	Пицца с помидорами и брокколи	.24
Пицца с копченой свиной	10	Пицца с помидорами и соусом	
Пицца со свиным балыком		песто	.25
и ананасом.	11	Пицца с грибами и маслинами	.26
Пицца с курицей и шпинатом	12	Пицца с кабачками и сыром	
Пицца с курицей и сладким перцем.	13	моцарелла	.27
Пицца с куриной грудкой		Пицца с помидорами, баклажаном	
и помидорами черри	14	и кабачком	.28
Пицца с корейкой	15	Пицца с кукурузой и маслинами	.29
Пицца с ветчиной и шпинатом	16	Пицца с кукурузой, морковью	
Пицца с копченой колбасой и сыром		и брокколи	.30
моцарелла	17	Пицца с овощами и грибами	31

## ВВЕДЕНИЕ

Пицца это итальянское национальное блюдо, классический вариант которого представляет собой открытую лепешку с помидорами и расплавленным сыром. Считается, что история ее уходит корнями в Древнюю Грецию и Рим, где существовал обычай подавать кушанья на ломтях хлеба. Но первые прообразы известной всем пиццы оформились только в XVI веке, когда в Неаполе стали выращивать помидоры. Это довольно простое блюдо готовили в крестьянских семьях. Позднее оно перекочевало в Америку, откуда и началось триумфальное шествие пиццы по всему миру. Сейчас ее можно покушать в кафе, заказать по телефону или Интернету либо приобрести в магазинах.

Традиционное тесто для пиццы итальянцы делают из смеси двух сортов муки, дрожжей, соли, воды и оливкового масла. Замешивают его вручную, некоторое время дают настояться и затем раскатывают в тонкую лепешку. Основу покрывают томатной пастой, добавляют различные начинки и выпекают в помпейской дровяной печи, форма которой представляет собой полусферу. Перед употреблением ее в горячем виде разрезают специальным ножом на определенное количество кусков от четырех до восьми и едят только руками. Пицца получила столь широкое распространение главным образом благодаря тому, что в качестве начинки для нее можно использовать различные продукты, перечень которых практически ничем не ограничен. Основными ингредиентами итальянской выпечки такого рода являются помидоры, сыр, колбаса, чеснок, грибы и морепродукты. В России одинаково популярно тонкое тесто и предназначен-

### ЗНАЧЕНИЕ ПИКТОГРАММ

Scanned by Reina

1 час

время приготовления



категория (пицца)



простое в приготовлении



сложное в приготовлении

ное для приготовления пирожков, а традиционные итальянские продукты заменяются привычными для нашей кухни. Кроме того, на родине пиццы ее выпекают при очень высокой температуре (от 300 до 500° С), у нас же в обычном духовом шкафу или газовой плите. В домашних условиях температура обычно не превышает 250° С.

В данной книге представлена лишь незначительная часть из огромного количества существующих рецептов приготовления пиццы. Различные ее виды объединены здесь в небольшие разделы по принципу используемой начинки: мясные, овощные и с морепродуктами. Цветные фотографии, сопровождающие каждый рецепт иллюстрируют не процесс приготовления блюда, а наглядно демонстрируют то, что должно у вас получиться в конечном итоге. Ориентируясь на конкретные указания, будет несложно испечь любую из предложенных здесь пицц, отдав предпочтение собственному вкусу



**На 8 порций**

Для теста:

500 г пшеничной муки

10 г дрожжей

2 яйца

30 г сахара

100 мл растительного масла

250 мл молока

Соль по вкусу

Для начинки:

200 г говяжьей ветчины

150 г консервированных ананасов

100 г томатной пасты

50 г красного сладкого перца

Соль по вкусу

1  
час

\*

**ПИЦЦА «ГАВАЙСКАЯ»**

**1** В теплом молоке растворить дрожжи, добавить сахар, перемешать и поставить в теплое место на 15 мин.

**2** Яйца взбить, посолить, влить растительное масло, перемешать, ввести поднявшуюся опару и муку и замесить не очень крутое тесто. Затем накрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 30 мин. Ветчину, ананасы и сладкий перец нарезать небольшими кусочками.

**3** Тесто раскатать, поместить в форму, смазанную растительным маслом, равномерно распределить по ней томатную пасту, выложить ветчину, кусочки ананасов и сладкого перца, посолить. Заготовку поставить в разогретую до 180° С духовку на 20 мин.

Готовую пиццу выложить на доску и нарезать на порционные куски.

**ПИЦЦА «ФАНТАЗИЯ»****На 6 порций**

**1** Из перечисленных ингредиентов приготовить тесто. Держать его 30 мин в полиэтиленовом пакете, затем хорошо вымесить и уложить в смазанную сливочным маслом (5 г) форму, равномерно распределив по ее дну.

**2** Сыр натереть. Грибы нарезать тонкими пластинами и обжарить вместе с измельченным в мясорубке мясом в оставшемся сливочном масле. Помидоры обдать кипятком, мякоть размять вилкой. Сосиски нарезать кружочками, желтый и зеленый сладкий перец тонкими кольцами, красный бланшировать, удалить кожицу и нарубить крупными ломтиками.

**3** Пласт теста смазать томатной массой, посолить, выложить мясо, грибы, еще раз посолить, посыпать тертым сыром, кружочками сосисок, зеленым и желтым перцем. Украсить ломтиками красного перца и поставить в разогретую до 180° С духовку на 20 мин.

Для теста:  
400 г пшеничной муки  
20 г дрожжей  
2 яйца  
20 г сахара  
60 мл растительного масла  
200 мл молока  
Соль по вкусу

Для начинки:  
200 г телятины  
300 г сыра твердых сортов  
200 г шампиньонов  
150 г помидоров  
100 г говяжьих сосисок  
50 г зеленого и желтого сладкого перца  
50 г красного сладкого перца  
30 г сливочного масла  
Соль по вкусу

1  
час

\*\*



**На 6 порций**

Для теста:

500 г пшеничной муки

20 г дрожжей

20 г сахара

1 яйцо

50 мл растительного

масла

100 мл молока

Соль по вкусу

Для начинки:

200 г отварного мяса

200 г помидоров

100 г вяленых

помидоров

50 сметаны

30 г щавеля

30 г сыра фета

Соль по вкусу

1  
час

\*\*

## ПИЦЦА С МЯСОМ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И ЩАВЕЛЕМ

**1** Из перечисленных ингредиентов замесить тесто и раскатать корж толщиной 1 см. Отварное мясо пропустить через мясорубку. У помидоров снять кожицу и растереть мякоть в однородную массу.

**2** Корж поместить на противень, смазанный растительным маслом, выложить на него равномерно мясной фарш, полить томатной массой и сметаной, посолить, после чего поставить в разогретую до 200° С духовку на 40 мин.

**3** Вяленые помидоры нарезать кусочками, сыр размять вилкой.

Готовую пиццу выложить на доску, сверху украсить листьями щавеля, вялеными помидорами и сыром.



## ПИЦЦА С МЯСОМ И СОСИСКАМИ

**1** Из перечисленных ингредиентов замесить тесто, раскатать его в тонкую лепешку.

**2** Саями нарезать тонкими кружочками и небольшими кубиками, перец кольцами, лук измельчить.

**3** Тесто поместить на противень, смазанный сливочным маслом, выложить на него часть подготовленной начинки, залить взбитыми яйцами, посолить, посыпать тертым сыром, равномерно распределить оставшуюся начинку, еще раз посолить. Поставить пиццу в разогретую до 180° С духовку на 30 мин.

Готовую пиццу выложить на доску и разрезать на порционные куски.

**На 6 порций**

Для теста:

600 г пшеничной муки

20 г дрожжей

40 г сахара

20 мл растительного  
масла

250 мл воды

Соль по вкусу

Для начинки:

2 яйца

50 г репчатого лука

200 г саями

80 г стручкового

зеленого перца

10 г сливочного масла

150 г сыра твердых  
сортов

Scanned by Reina

1  
час

\*\*



## На 6 порций

Для теста:

400 г пшеничной муки  
20 г дрожжей  
2 яйца  
20 г сахара  
60 мл оливкового масла  
200 мл молока  
Соль по вкусу

Для начинки:

200 г мясного рулета  
200 г сыра моцарелла  
50 г сервелата  
1 яйцо  
50 г оливок  
50 г зеленого сладкого перца  
50 г помидоров  
50 г томатного кетчупа  
Соль по вкусу  
Красный стручковый перец и листья базилика для украшения

45  
мин

\*

## ПИЦЦА С МЯСНЫМ РУЛЕТОМ И СЕРВЕЛАТОМ

**1** Из указанных ингредиентов замесить тесто.

**2** Рулет сервелат и помидор нарезать кружочками, зеленый сладкий перец и оливки тонкими кольцами. Сыр натереть на терке, яйцо взбить.

**3** Тесто раскатать в пласт, поместить на противень, посыпанный мукой, слегка загнуть края. Смазать лепешку кетчупом, выложить, чередуя, кружочки рулета и сервелата, полить яичной массой, посолить и посыпать сыром. Поверх распределить кружочки помидора, зеленый перец и оливки. Посолить и поставить пиццу в разогретую до 200° С духовку на 20 мин.

Готовую пиццу украсить стручками красного перца и веточкой базилика.



## ПИЦЦА СО СВИНИНОЙ И САЛЯМИ

## На 6 порций

Для теста:

500 г пшеничной муки  
20 г дрожжей  
20 г сахара  
20 мл растительного масла  
300 мл воды  
Соль по вкусу

Для начинки:

100 г нежирной свинины  
200 г сыра твердых сортов  
50 г салями  
50 г репчатого лука  
20 г чеснока  
50 г томатного кетчупа  
50 мл оливкового масла  
Соль и черный перец по вкусу

**1** Из перечисленных ингредиентов приготовить тесто, дать подойти ему, хорошо вымесить и оставить на 30 мин, накрыв полотенцем.

**2** Лук мелко нарезать и обжарить в оливковом масле, добавить рубленый чеснок, пропущенное через мясорубку мясо, посолить, поперчить и держать на слабом огне 10 мин, помешивая.

**3** Тесто раскатать на посыпанном мукой противне, приподнять края, смазать кетчупом, выложить приготовленную начинку, покрыть тертым сыром и распределить равномерно кружочки салями. Поставить пиццу в разогретую до 250° С духовку на 30 мин.

Готовую пиццу выложить на доску и разрезать на порционные куски.

1  
час

\*



## На 5 порций

400 г готового теста для пиццы  
 200 г копченой свинины  
 150 г помидоров  
 200 г сыра твердых сортов  
 30 г репчатого лука  
 70 г томатного соуса  
 50 г красного сладкого перца  
 50 г маслин  
 50 г ананаса  
 1 яйцо  
 10 мл растительного масла  
 Соль по вкусу  
 Петрушка кудрявая для украшения

40  
мин

\*

## ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ СВИНИНОЙ

- 1 Из теста раскатать лепешку, выложить ее на противень, смазанный растительным маслом, накрыть салфеткой и оставить на 10 мин.
- 2 Свинину, помидоры, ананас и сладкий перец нарезать тонкими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарезать.
- 3 Лепешку смазать соусом, выложить мясо, помидоры, сладкий перец и ананас, посыпать яйцом и сыром, посолить. Заготовку поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 мин.

Готовую пиццу выложить на разделочную доску и украсить маслинами, кольцами репчатого лука и веточками кудрявой петрушки.



## ПИЦЦА СО СВИНЫМ БАЛЫКОМ И АНАНАСОМ

## На 5 порций

- 1 Из перечисленных выше ингредиентов приготовить дрожжевое тесто, дать подойти ему хорошо вымесить, уложить в смазанную оливковым маслом форму.
- 2 Балык нарезать тонкими прямоугольными ломтиками, ананас кубиками средней величины. Сыр натереть на крупной терке.
- 3 Тесто раскатать в пласт промазать томатной пастой, выложить балык и ананас, посолить и посыпать тертым сыром.
- 4 Заготовку поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 мин.

Для теста:  
 400 г пшеничной муки  
 20 г дрожжей  
 2 яйца  
 20 г сахара  
 60 мл оливкового масла  
 200 мл молока  
 Соль по вкусу

Для начинки:  
 150 г свиного балыка  
 200 г ананаса  
 200 г сыра пармезан  
 80 г томатной пасты  
 Соль по вкусу

1  
час

\*



## На 6 порций

400 г дрожжевого теста  
500 г отварного мяса  
курицы  
200 г шпината  
100 г сыра твердых  
сортов  
50 г томатного кетчупа  
5 мл растительного  
масла  
Соль по вкусу

45  
МИНПИЦЦА С КУРИЦЕЙ  
И ШПИНАТОМ

- 1 Мясо нарезать мелкими кусочками, сыр натереть на крупной терке, шпинат нарубить.
- 2 Тесто раскатать в лепешку и выложить ее на противень, смазанный растительным маслом, накрыть полотенцем и оставить на 10 мин.
- 3 Смазать лепешку кетчупом, выложить мясо, посыпать сыром и шпинатом, посолить. Заготовку поставить в разогретую до 200° С духовку на 15 мин.

Готовую пиццу выложить на доску.

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ  
И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

## На 6 порций

- 1 Тесто раскатать в лепешку, выложить ее на противень, посыпанный мукой, сбрызнуть растительным маслом (10 мл), накрыть полотенцем и оставить на 15 мин.
- 2 Отварное мясо нарезать кубиками средних размеров, обвалить их в куркуме и обжарить в оставшемся растительном масле. Сыр натереть на крупной терке, лук нарубить, яйца взбить, сладкий перец нашинковать. Выложить на пласт теста мясо, залить яичной массой, посолить, посыпать сыром и луком.
- 3 Заготовку поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 мин.

Готовую пиццу выложить на доску  
и украсить ломтиками сладкого перца.

45  
МИН

Scanned by Reina

400 г дрожжевого теста  
200 г отварного мяса  
курицы  
50 г зеленого сладкого  
перца  
200 г сыра твердых  
сортов  
50 г красного  
репчатого лука  
2 яйца  
20 г пшеничной муки  
50 мл растительного  
масла  
30 г куркумы  
Соль по вкусу



**На 5 порций**

400 г готового теста для пиццы  
300 г копченой куриной грудки  
200 г помидоров черри  
200 г сыра твердых сортов  
150 г вареной колбасы  
50 г томатного кетчупа  
10 г шпината  
20 мл растительного масла  
Соль и сушеный базилик по вкусу

40  
МИН

\*

## ПИЦЦА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

- 1 Тесто раскатать в лепешку, выложить на противень, смазанный растительным маслом, сбрызнуть маслом, накрыть салфеткой и оставить на 15 мин.
- 2 Грудку нарезать кубиками, колбасу брусочками, сыр натереть на крупной терке. На смазанную кетчупом лепешку выложить мясо, колбасу, посыпать базиликом, сыром, посолить и разложить помидоры черри.

- 3 Заготовку поставить в разогретую до 200° С духовку на 15 мин. Готовую пиццу украсить листьями шпината.

Черри можно легко заменить обычными помидорами, а вместо грудки использовать любые копченые мясные продукты: корейку, окорок, рулет и др.



## ПИЦЦА С КОРЕЙКОЙ

**На 6 порций**

- 1 Развести дрожжи в воде, всыпать часть муки, перемешать и поставить в теплое место на 3 ч. Затем добавить в опару оставшуюся муку, соль, вбить яйца, влить растительное масло, замесить тесто и убрать в тепло на 1,5 ч.

- 2 Мясо нарезать тонкими ломтиками и обжарить в части растительного масла. Отдельно спассеровать в оставшемся масле крупные кольца лука-порей.

- 3 Тесто хорошо вымесить, поместить на противень, посыпанный мукой, смазать кетчупом. Поверх выложить мясо и луковую массу. Посолить, полить сметаной, посыпать тертым сыром и травами, поперчить и поставить в разогретую до 250° С духовку на 20 мин.

Готовую пиццу выложить на доску.

Scanned by Reina

Для теста:  
300 г пшеничной муки  
25 г дрожжей  
2 яйца  
100 мл воды  
120 мл растительного масла  
Соль по вкусу

Для начинки:  
300 г корейки  
100 г лука-порей  
100 г сыра твердых сортов  
80 г кисло-сладкого томатного кетчупа  
50 г сметаны  
80 мл растительного масла  
Соль, молотый красный перец и сушеные травы по вкусу

1,5  
часа

\*\*



## На 6 порций

400 г готового теста для пиццы  
300 г ветчины  
200 г сыра твердых сортов  
100 г шампиньонов  
100 г томатного соуса  
50 мл растительного масла  
Соль по вкусу

45  
МИН

\*

## ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ШПИНАТОМ

**1** Тесто раскатать в лепешку, выложить ее на противень, смазанный растительным маслом (5 мл), сбрызнуть маслом (10 мл), накрыть полотенцем и оставить на 15 мин. Ветчину нарезать тонкими кружками, подготовленные грибы пластинами. Шампиньоны обжарить в оставшемся растительном масле. Сыр натереть на крупной терке.

**2** Верх лепешки смазать томатным соусом и посыпать сыром. Выложить мясо и грибы, посолить. Заготовку поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 мин. Готовую пиццу выложить на доску, остудить и украсить листьями шпината.

Грибы можно не обжаривать в масле, а просто отварить, тогда они поджарятся только слегка.



## ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ КОЛБАСОЙ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

**1** Тесто раскатать в пласт, выложить его на противень, смазанный оливковым маслом (5 мл), сбрызнуть лепешку маслом (15 мл), накрыть ее полотенцем и оставить на 10 мин.

**2** Лук мелко нарубить, чеснок пропустить через чеснокодавилку и обжарить их на слабом огне в оставшемся оливковом масле, после чего охладить.

**3** Сыр натереть на терке, колбасу нарезать тонкими кружочками, сладкий перец кубиками.

**4** Выложить луково-чесночную массу на лепешку, сверху посыпать сыром, распределить колбасу и сладкий перец, посолить. Заготовку поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 мин.

## На 6 порций

400 г готового теста для пиццы  
200 г копченой колбасы  
200 г сыра моцарелла  
60 г репчатого лука  
50 г красного и зеленого сладкого перца  
20 г чеснока  
100 мл оливкового масла  
Соль по вкусу

45  
МИН

\*



**На 4–6 порций**

Для теста:

600 г пшеничной муки  
20 г дрожжей  
1 яйцо  
10 г сахара  
50 мл растительного масла  
300 мл молока  
Соль по вкусу

Для начинки:

200 г говяжьих сосисок  
100 г шампиньонов  
100 г зеленого, красного и желтого сладкого перца  
50 г маслин  
50 г оливок  
30 г репчатого лука  
50 г томатного кетчупа  
50 г майонеза  
20 мл оливкового масла  
Соль по вкусу

3  
часа

\*



## ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И ОВОЩАМИ

- 1 Из перечисленных ингредиентов приготовить тесто и поставить его в теплое место на 2 ч.
- 2 Сладкий перец нарезать кусочками, репчатый лук — полукольцами, сосиски кубиками, грибы — пластинами, каждую оливку и маслину разделить пополам.
- 3 Тесто поместить на противень, смазанный оливковым маслом, сформовать лепешку и распределить по ней кетчуп и майонез. Поверх выложить подготовленные ингредиенты, добавив лук, посолить и поставить в разогретую до 200° С духовку на 30 мин.

Для нарезания пиццы используется специальный инструмент, внешне напоминающий ложку, но с очень острыми краями.



## ПИЦЦА С МОРСКИМ КОКТЕЙЛЕМ

- 1 Развести в воде дрожжи, всыпать часть муки, перемешать и поставить в теплое место на 30 мин. Затем добавить оставшуюся муку, растительное масло, яйца и соль. Замесить тесто и убрать его в тепло на 1 час.
- 2 Креветки, устрицы и мидии очистить, промыть и обжарить на слабом огне в оливковом масле с добавлением соли. Сыр натереть на терке.
- 3 Тесто раскатать в пласт, поместить на противень, смазанный растительным маслом, посыпать куркумой и тертым сыром. Заготовку поставить в разогретую до 180° С духовку на 10 мин.

Готовую пиццу переложить на тарелку, выложить сверху морепродукты и украсить веточками петрушки.

**На 4 порции**

Для теста:

400 г пшеничной муки  
25 г дрожжей  
2 яйца  
100 мл воды  
50 мл растительного масла  
Соль по вкусу

Для начинки:

70 г креветок  
80 г мидий  
50 г устриц  
200 г сыра моцарелла  
50 г куркумы  
50 мл оливкового масла  
10 мл растительного масла  
Соль и зелень петрушки по вкусу

2  
часа

\*\*



**На 6 порций**

Для теста:

500 г пшеничной муки

20 г дрожжей

2 яйца

100 мл воды

50 мл растительного

масла

Соль по вкусу

Для начинки:

100 г мяса крабов

80 г анчоусов

200 г сыра твердых  
сортов

50 г сливочного масла

50 г томатного соуса

10 мл растительного  
масла

Соль по вкусу

**2  
часа****\*\***

## ПИЦЦА С МЯСОМ КРАБОВ И АНЧОУСАМИ

**1** Развести дрожжи в теплой воде, всыпать часть муки, перемешать и поставить в теплое место на 30 мин. Затем добавить оставшуюся муку, влить растительное масло, вбить яйца и посолить. Замесить тесто и убрать его в тепло на 45 мин.

**2** Мясо крабов очистить, промыть и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

**3** Поднявшееся тесто раскатать, сформовать лепешку, поместить на противень, смазанный растительным маслом. Равномерно распределить соус, полить растопленным сливочным маслом, выложить мясо крабов, посыпать тертым сыром, сверху разместить анчоусы, посолить. Заготовку поставить в разогретую до 180° С духовку на 20 мин.



## ПИЦЦА С МЯСОМ КРАБОВ И ШПРОТАМИ

**На 6 порций**

Для теста:

600 г пшеничной муки

20 г дрожжей

2 яйца

100 мл воды

50 мл растительного  
масла

Соль по вкусу

Для начинки:

150 г мяса крабов

100 г шпротов

200 г сыра пармезан

200 г помидоров

20 мл растительного  
масла

Соль по вкусу

Веточка мяты для  
украшения**1,5  
часа****\***

Готовую пиццу украсить веточкой мяты.



## На 6 порций

400 г готового теста для пиццы  
350 г помидоров черри  
100 г оливок  
20 г чеснока  
10 мл растительного масла  
Соль и зелень по вкусу

40  
МИН

\*

## ПИЦЦА «ВЕГЕТАРИАНСКАЯ»

- 1 Тесто раскатать в лепешку, выложить на противень, смазанный растительным маслом и накрыть полотенцем. Оставить на 10 мин.
- 2 Чеснок измельчить и натереть им тесто. Часть помидоров нарезать кубиками.
- 3 Тесто поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 мин. Затем вынуть и разложить оливки с зеленью и подготовленными помидорами черри, посолить. Готовую пиццу разрезать на порционные куски и украсить оставшимися помидорами.

Вегетарианскую пиццу дополняют другими растительными продуктами, которые можно употреблять в свежем виде.



## ПИЦЦА С ПОМИДОРАМИ И АПЕЛЬСИНОМ

## На 6 порций

- 1 Помидоры нарезать кружочками, мякоть апельсина кусочками, сладкий перец измельчить, сыр натереть на крупной терке.
- 2 Тесто раскатать в лепешку, выложить ее на противень, смазанный растительным маслом, накрыть полотенцем и оставить на 10 мин.
- 3 На основу выложить помидоры, посыпать тертым сыром и сушеной зеленью, сверху поместить сладкий перец, маслины и кусочки апельсина, посолить. Заготовку поставить в разогретую до 180° С духовку на 20 мин.

Готовую пиццу украсить зеленью, например базиликом.

40  
МИН

\*

Scanned by Reina

400 готового теста для пиццы  
200 г помидоров  
100 г апельсина  
80 г зеленого и красного сладкого перца  
60 г маслин  
200 г сыра твердых сортов  
10 мл растительного масла  
Соль и сушеная зелень по вкусу  
Свежая зелень для украшения



## На 5 порций

400 г готового теста для пиццы  
200 г помидоров  
60 г брокколи  
60 г оливок и маслин  
100 г сладкого перца разных цветов  
200 г сыра твердых сортов  
70 г томатного кетчупа  
10 мл растительного масла  
Соль по вкусу

40  
МИН

\*

## ПИЦЦА С ПОМИДОРАМИ И БРОККОЛИ

**1** Брокколи промыть и отварить в подсоленной воде. Оливки, маслины и перец нарезать кольцами, помидоры кружочками. Сыр натереть на крупной терке.

**2** Тесто раскатать в лепешку, выложить ее на противень, смазанный растительным маслом, накрыть полотенцем и оставить на 10 мин.

**3** Затем смазать основу кетчупом, посыпать тертым сыром, выложить помидоры и брокколи, сверху распределить сладкий перец, оливки и маслины, посолить. Заготовку поставить в разогретую до 180° С духовку на 15 мин.



## ПИЦЦА С ПОМИДОРАМИ И СОУСОМ ПЕСТО

**1** Тесто раскатать в лепешку, выложить на противень, смазанный растительным маслом, накрыть полотенцем и оставить на 15 мин.

**2** Помидоры нарезать кружочками, сыр натереть на крупной терке. Сладкий перец разрезать пополам. Из нижней половинки вырезать плодоножку. Острый перец разрезать на части.

**3** Основу залить соусом песто. Выложить помидоры, посыпать тертым сыром, разложить маслины и оливки. В центр поместить нижнюю половинку перца и острый перец. Посолить и посыпать сушеной зеленью.

**4** Заготовку поставить в разогретую до 180° С духовку на 15 мин.

Готовую пиццу украсить веточками зелени.

## На 5 порций

400 г готового теста для пиццы  
200 г помидоров  
60 г оливок и маслин  
100 г оранжевого сладкого перца  
30 г острого стручкового перца  
150 г сыра моцарелла  
100 мл соуса песто  
10 мл растительного масла  
Соль и сушеная зелень по вкусу  
Веточки свежей зелени для украшения

40  
МИН

\*



## На 5 порций

Для теста:

400 г пшеничной муки  
20 г дрожжей  
2 яйца  
20 г сахара  
60 мл оливкового масла  
200 мл молока  
Соль по вкусу

Для начинки:

150 г шампиньонов  
50 г маслин  
200 г сыра твердых сортов  
50 г томатного соуса  
50 мл растительного масла  
Соль по вкусу

50  
МИН

\*



## ПИЦЦА С ГРИБАМИ И МАСЛИНАМИ

**1** Из указанных ингредиентов приготовить дрожжевое тесто, дать подойти ему, хорошо вымесить и оставить на 30 минут в теплом месте.

**2** Шампиньоны нарезать тонкими пластинами, маслины кольцами, сыр натереть на крупной терке. Грибы обжарить в растительном масле с добавлением небольшого количества соли.

**3** Тесто раскатать в лепешку, поместить на противень, посыпанный мукой, и смазать его соусом. Выложить поверх тертый сыр, грибы и маслины, посолить.

**4** Заготовку поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 мин.



## ПИЦЦА С КАБАЧКАМИ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

## На 5 порций

**1** Из указанных выше ингредиентов замесить дрожжевое тесто, дать подойти ему, затем хорошо вымесить и оставить на 30 мин, накрыв полотенцем.

**2** Кабачки вымыть, очистить и измельчить с помощью миксера. Сладкий перец нарезать мелкими кусочками. Смешать овощи и посолить. Сыр натереть на крупной терке.

**3** Тесто раскатать в лепешку, поместить на противень, смазанный растительным маслом, выложить овощную массу, посыпать тертым сыром.

**4** Заготовку поставить в разогретую до 180° С духовку на 15 мин.

Scanned by Reina

Для теста:

400 г пшеничной муки  
20 г дрожжей  
2 яйца  
20 г сахара  
60 мл оливкового масла  
200 мл молока  
Соль по вкусу

Для начинки:

150 г кабачков  
50 г сладкого перца  
200 г сыра моцарелла  
20 мл растительного масла  
Соль по вкусу

40  
МИН

\*



## На 5 порций

400 г готового теста  
для пиццы  
200 г помидоров  
100 г баклажанов  
100 г кабачков  
150 г сыра твердых  
сортов  
50 г томатного соуса  
10 мл растительного  
масла  
Соль по вкусу  
Веточка зелени для  
украшения

40  
МИН

\*

## ПИЦЦА С ПОМИДОРАМИ, БАКЛАЖАНАМИ И КАБАЧКАМИ

**1** Тесто раскатать в лепешку, выложить на противень, смазанный растительным маслом, накрыть салфеткой и оставить на 10 мин.

**2** Помидоры, баклажаны и кабачки нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Баклажаны и кабачки обжарить на гриле.

**3** На подготовленный пласт теста выложить томатный соус, посыпать тертым сыром, сверху разложить помидоры, кружочки баклажана и кабачка, посолить. Заготовку поставить в разогретую до 180° С духовку на 15 мин.

Готовую пиццу украсить веточкой зелени.



## ПИЦЦА С КУКУРУЗОЙ И МАСЛИНАМИ

**1** Из перечисленных ингредиентов приготовить дрожжевое тесто, дать подойти ему, хорошо вымесить и оставить на 30 минут в тепле под полотенцем.

**2** Сладкий перец нарезать тонкими полукольцами, маслины кольцами, грибы крупными тонкими ломтиками, сыр натереть на крупной терке.

**3** Тесто раскатать в лепешку, поместить на противень, посыпанный мукой, и сбрызнуть растительным маслом. Выложить кукурузу, грибы, тертый сыр, маслины и сладкий перец, посолить.

**4** Заготовку поставить в разогретую до 190° С духовку на 20 мин.

## На 6 порций

Для теста:  
400 г пшеничной муки  
20 г дрожжей  
2 яйца  
20 г сахара  
60 мл оливкового масла  
200 мл молока  
Соль по вкусу

Для начинки:  
100 г консервированной кукурузы  
100 г шампиньонов  
50 г маслин  
50 г зеленого сладкого перца  
150 г сыра твердых сортов  
10 мл растительного масла  
Соль по вкусу

50  
МИН

\*



## На 5 порций

400 г готового теста для пиццы  
100 г отварной моркови  
100 г консервированной кукурузы  
100 г отварной брокколи  
150 г сыра твердых сортов  
80 г томатного кетчупа  
2 яйца  
10 мл растительного масла  
Соль и сушеная зелень по вкусу

40  
МИН

\*

## ПИЦЦА С КУКУРУЗОЙ, МОРКОВЬЮ И БРОККОЛИ

**1** Тесто раскатать в лепешку, выложить на противень, смазанный растительным маслом, накрыть полотенцем и оставить на 15 мин. Морковь нарезать кубиками, брокколи измельчить, сыр натереть на крупной терке, яйца взбить и посолить.

**2** Основу смазать кетчупом, выложить брокколи, посыпать сыром, залить яичной массой, распределить морковь и кукурузу. Заготовку поставить в разогретую до 190° С духовку на 20 мин.

Готовую пиццу посыпать сушеной зеленью.



## ПИЦЦА С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ

## На 5 порций

**1** Тесто раскатать в лепешку, выложить на противень, смазанный растительным маслом (5мл), накрыть салфеткой и оставить на 10 мин.

**2** Баклажаны и цукини нарезать брусочками, бланшированный и очищенный сладкий перец крупными ломтиками, шампиньоны пластинами. Сыр натереть на терке. Грибы и баклажаны обжарить в оставшемся растительном масле с добавлением соли.

**3** Основу смазать томатным соусом, посыпать сыром, выложить грибы и овощи, посолить. Заготовку поставить в разогретую до 180° С духовку на 20 мин.

Готовую пиццу украсить веточкой зелени.

Scanned by Reina

400 г готового теста для пиццы  
100 г баклажанов  
100 г красного и желтого сладкого перца  
100 г цукини  
100 г шампиньонов  
150 г сыра твердых сортов  
100 мл томатного соуса  
70 мл растительного масла  
Соль по вкусу  
Веточка зелени для украшения

40  
МИН

\*