- Анастасия Кривцова
  - Настоящая пицца
  - Аннотация
- Анастасия Кривцова
  - Настоящая пицца
    - Введение
    - Пицца в кулинарии разных стран
    - Пицца по-американски
    - Пицца по-испански
    - Пицца по-французски
    - Пицца по-шведски
    - Пицца по-немецки
    - Пицца по-японски
    - Пицца по-австралийски
    - Пицца по-бразильски
    - Пицца по-индийски
    - Пицца по-мусульмански
    - Пицца по-русски
    - Пицца по-римски
    - Пицца с говядиной и маринованными огурцами
    - Пицца с бараниной и сыром
    - Пицца «Ламакун»
    - Пицца «Айсберг»
    - Пицца с мясом и томатами
    - Пицца мясная
    - Пицца со свиным фаршем и сыром
    - Пицца с беконом и овощами
    - Пицца «Все просто»
    - Пицца со шпиком
    - Пицца с салями и овощами
    - Пицца с салями и грибами
    - Пицца с салями и зеленым луком
    - Пицца с охотничьими колбасками
    - Пицца по-немецки
    - Классическая пицца
    - Пицца «Мексика»
    - Пицца по-деревенски

- Быстрая пицца
- Любимая пицца
- Пицца «Времена года»
- Пицца «Изюминка»
- Пицца с колбасой и капустой
- Пицца из картофельного теста с ветчиной
- Пицца с колбасой и томатным соусом
- Творожная пицца с колбасой
- Пицца домашняя
- Пицца студенческая
- Быстрая пицца с колбасой
- Пицца с артишоками
- Пицца с сервелатом и ананасами
- Пицца «Фантазия»
- Деревенская пицца
- Пицца «Весна»
- Пицца с ветчиной и шампиньонами
- Пицца с зеленым горошком
- Пицца ветчинная
- Пицца ветчинная с грибами
- Пицца с ветчиной и маслинами
- Пицца «Нежность»
- Пицца с ветчиной и помидорами
- Пицца «Италия»
- Пицца по-неаполитански
- Пицца с паштетом
- Пицца с сосисками
- Пицца с сосисками и шпиком
- Пицца с сосисками и грибами
- Пицца с сосисками и картофелем
- Пицца с паштетом и сыром
- Пицца с паштетом и грибами
- Пицца с паштетом и шпротами
- Пицца с паштетом и базиликом
- Пицца с паштетом и окороком
- Пицца «Креветочка»
- Пицца «Для короля»
- Пицца «Немо»

- Пицца «Тайская»
- Пицца «Сюрприз»
- Пицца «Мечта»
- Пицца «Гурман»
- Пицца «Кальмар»
- Пицца «Нептун»
- Итальянская пицца с крабами
- Пицца с крабовыми палочками
- Пицца с рыбой и авокадо «Нежная»
- Пицца с копченой рыбой
- Пицца рыбная по-литовски
- Пицца с копченой семгой
- Пицца с тунцом
- Пицца с сельдью
- Пицца с томатами и сельдью
- Пицца с сельдью и сыром сулугуни
- Пицца с филе судака
- Пицца «Для капитана»
- Пицца с томатами и морским угрем
- Пицца «Морская»
- Пицца с устрицами
- Пицца с морепродуктами
- Пицца «Экзотика»
- Пицца с рыбой и яблоками
- Пицца с сардинами
- Пицца с сардинами и салями
- Рыбная пицца с брынзой
- Рыбная пицца с творогом
- Пицца с килькой
- Пицца «Интересная»
- Пицца со шпротами
- Пицца с камбалой и ветчиной
- Пицца «Встреча друзей»
- Пицца с креветками и моцареллой
- Пицца «Карлито»
- Пицца с коктейлем из морепродуктов
- Пицца «Мандаринка»
- Пицца с горбушей

- Пицца с мидиями и шампиньонами
- Пицца с осьминогом
- Пицца с анчоусами
- Пицца «Писсаладьере»
- Пицца с морепродуктами, отваренными в белом вине
- Пицца с морепродуктами
- Пицца с морепродуктами и помидорами
- Пицца с морепродуктами и красным сыром
- Пицца с креветками и копчеными кальмарами
- Пицца с лососем горячего копчения
- Пицца с филе сома и мускатным орехом
- Пицца с филе тунца
- Пицца с клубникой и ананасами
- Пицца с сыром маскарпоне и клубникой
- Пицца с малиной
- Пицца с черникой
- Детская пицца с ананасами и шоколадом
- Пицца с морковью
- Пицца с виноградом
- Пицца с кремом из сгущенного молока
- Пицца с орехами и вишней «Франкфурт»
- Пицца с яблоками и мороженым
- Пицца с виноградом и медом
- Пицца с цукатами
- Пицца с грушами и сыром Дор блю
- Пицца с тыквой
- Пицца с черешней
- Пицца с красным виноградом
- Пицца с медом и инжиром
- Пицца с черникой и коньяком
- Пицца с изюмом «К чаю»
- Пицца с малиной и сыром
- Пицца с яблоками и абрикосами
- Пицца творожная с клубникой, изюмом и сыром
- Пицца с корицей
- Пицца со сливами и хрустящей крошкой
- Пицца с киви
- Пицца со свеклой

- Пицца с гранатом и сыром
- Пицца с курагой
- Пицца с творогом и тыквой
- Пицца с апельсином и тыквой
- Пицца «Ягодная»
- Пицца с малиновым соусом
- Пицца с кабачком и грушами
- Пицца со смородиной и ананасом
- Пицца с крыжовником
- Пицца со сгущенкой и арахисом
- Пицца с брусникой и персиками
- Пицца с яблоками и ананасом
- Пицца со смородиной и шоколадом
- Пицца с ананасом и апельсинами
- Пицца с сыром и арахисом
- Черничная пицца с бананами
- Имбирная пицца с малиной
- Пицца ассорти
- Пицца с персиками и ромом
- Фруктовая пицца с медом
- Пицца с дыней
- Пицца с творогом и дыней
- Пицца с земляникой
- Пицца с мандаринами
- Пицца «Валентинов день»
- Пицца «Лесная»
- Пицца с манго
- Яблочная пицца
- Сладкая пицца с инжиром
- Пицца с мармеладом и орехами
- Пицца с изюмом и орехами
- Мини-пицца с персиками
- Мини-пицца со сливами и курагой
- Мини-пицца с тыквой и кунжутом
- Мини-пицца с вишневым кремом
- Пицца «Сладкий вулкан»
- Пицца «Творожное чудо»
- Пицца с персиками и творогом

- Пицца с вишней, творогом и белым шоколадом
- Пицца с яблоками и киви
- Пицца с творожной массой, черносливом и курагой
- Пицца с грушами, сыром и шоколадом
- Пицца с мармеладом, фундуком и шоколадной пастой
- Пицца с манго и творожным сыром
- Пицца с клубникой, бананами и киви
- Пицца с моцареллой и черешней
- Пицца Доминикана
- Пицца «Десертная»
- Пицца «Сладкая сказка»
- Пицца «Лето»
- Пицца «Дачная»
- Пицца с яблочным джемом
- Пицца с вишневым вареньем, фундуком и взбитыми сливками
- Пицца «Вдохновение»
- Пицца «Баунти»
- Пицца с говяжьим фаршем
- Пицца с фаршем
- Пицца с колбасой и ветчиной
- Пицца с сосисками
- Пицца с ветчиной, сыром и овощами
- Пицца с беконом, ветчиной и грибами
- Пицца с сыровяленой ветчиной
- Пицца ветчинная
- Пицца с ветчиной и моцареллой
- Пицца «Гоа»
- Пицца с пепперони
- Пицца с томатным соусом и базиликом
- Пицца с итальянскими травами
- Пицца с курицей и сыром
- Пицца с курицей и ананасом
- Пицца с куриными грудками и болгарским перцем
- Пицца с куриными грудками, кабачком и соусом
- Пицца с курицей и картофелем
- Пицца с соусом «Цезарь»
- Пицца с шампиньонами

- Пицца с грибами и цуккини
- Пицца с кабачками и моцареллой
- Пицца с кабачковым пюре
- Пицца с брокколи
- Пицца с ананасами
- Пицца с тыквой
- Пицца с чесночным маслом
- Пицца с цуккини и кедровыми орешками
- Пицца со шпинатом
- Пицца с арахисом
- Пицца с сырным ассорти
- Пицца с адыгейским сыром
- Пицца «Три сыра»
- Пицца с рикоттой
- Пицца «Таити»
- Пицца с рыбой и грибами
- Пицца с креветками
- Пицца с копченой рыбой
- Пицца с семгой
- Пицца с лососем
- Пицца с тунцом
- Пицца «Марокканская»
- Пицца «Кальзоне»
- Пицца с помидорами
- Пицца с капустой и огурцами
- Пицца с зеленым горошком
- Пицца с помидорами и зеленью
- Пицца со свеклой и маринованной сливой
- Пицца со спаржей
- Пицца с цветной капустой
- Пицца с кукурузой
- Пицца «По-императорски»
- Пицца «Мимоза»
- Пицца «Мелодия моря»
- Пицца «Луизиана»
- Пицца «Быстрая»
- Пицца «№ 1»
- Приложения

Анастасия Кривцова

Настоящая пицца

НАСТОЯЩАЯ ПИЦЦА

ГОТОВИМ, КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ!

кулинарные секреты

Аннотация

Пицца – любимое многими итальянское блюдо, которое приобрело популярность по всему миру и существует множество вариантов его приготовления. В этой книге представлены рецепты как классической пиццы, так и пиццы из текста разного вида с рыбной, из морепродуктов, мясной, грибной и ассорти-начинкой.

Анастасия Кривцова

Настоящая пицца

Введение

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

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

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

Многие рецепты неаполитанской пиццы стали классикой итальянской кулинарии. Рецепты пицц Маринара и Маргарита сохранились до наших дней, и именно они пользуются наибольшей популярностью. Пиццу Маринара назвали так потому, что неаполитанские рыбаки ели ее в те времена на завтрак. Пицца Маргарита имеет особую историю. Эта полюбившаяся итальянцам пицца впервые была приготовлена в 1889 г. в Неаполе и была названа в честь жены итальянского короля Умберто I королевы Маргариты.

Произошло все следующим образом. В 1772 г. сицилийский король Фердинанд I посетил инкогнито заведение Антонио Тесты, в котором готовили различные блюда, в том числе и пиццу. Королю многое пришлось по вкусу, а особенно пицца, и он отдал приказ включить это блюдо в придворное меню. Королева выразила несогласие с ним по этому поводу, так как пицца была пищей бедняков. Через некоторое

время пришедший к власти король Фердинанд II решил сделать пиццу более благородным блюдом, которое можно подавать к столу во дворце. В связи с этим он даже провел тайное совещание среди придворных поваров. Главной причиной, по которой пиццу не хотели принимать при дворе, были особенности приготовления теста – его месили ногами. Для высшего сословия такой способ казался недопустимым. К тому же ели пиццу без столовых приборов, руками. Знатные люди и представители королевского семейства не могли позволить себе пачкать руки.

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

В период с 1878-го по 1900-й год королевой Италии была Маргарита Савойская. Однажды, во время визита ее супруга Умберто I в Неаполь, ей захотелось отведать любимое народом блюдо. Однако их придворный повар-француз не знал, как его приготовить. Для исполнения желания королевы ко двору пригласили местного кулинара Паппино Бранди. Он приготовил пиццу в патриотическом стиле. Ее цвета соответствовали цветам итальянского флага. Позже именно эта пицца получила название «Маргарита».

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

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

употребляют только оливковое масло. Выпекают итальянскую пиццу в дровяных печах при температуре 200—215°С.

Итальянцы гордятся своим кулинарным наследием и берегут его. В Италии существует огромное число пиццерий, и для того чтобы рецепты классической пиццы сохранялись в неизменном виде, государством был принят специальный закон. В соответствии с ним, пицца должна быть только круглой формы и диаметром до 35 см. В нем также указаны виды муки, томатов и дрожжей, которые можно использовать при приготовлении этого блюда. Особо тщательно соблюдается рецепт пиццы Экстра Маргарита. Для этой пиццы начинку можно готовить только с сыром моцарелла из южных районов Италии. Все владельцы итальянских ресторанов, соблюдающие закон, готовят классическую пиццу по неизменному рецепту и добавляют соответствующий знак качества к ее названиям в меню.

Пицца в кулинарии разных стран

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

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

пицца распространилась по всему свету и приобрела различный национальный колорит.

Пицца по-американски

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

Американская пицца обычно бывает с толстым коржом теста, хотя готовят и тонкую. В начинку для нее включают популярные американские продукты – курицу-гриль, бекон и т. д. В тесто американцы добавляют растительное масло и не обязательно оливковое. Добавки к пицце (топпинги) могут быть самыми разнообразными. Вместо томатной пасты американцы добавляют в пиццу томатный соус, содержащий большое количество специй и воды. Томатный соус может быть заменен чесночным маслом или шпинатно-луковым соусом. Из сыров используют для приготовления пиццы не только моцареллу, но и пармезан, проволоне, чеддер, фету и др. Из фруктов и овощей они добавляют в блюдо артишоки, баклажаны, каперсы, оливки, чеснок, лук, томаты, сладкий и горький перец, шпинат и даже ананасы. Из грибов американцы предпочитают брать шампиньоны и трюфели. Мясные начинки готовят из разнообразных колбас, бекона, говядины и курятины. Широко используются в приготовлении пиццы морепродукты. Можно отведать в Америке пиццу с тунцом, семгой, анчоусами, креветками, кальмарами, мидиями и осьминогами. В начинки для пиццы добавляют орехи и специи (чаще черный перец, базилик, орегано, перец чили). Из растительных масел используют оливковое, а также из грецкого ореха и трюфелей. Американцы

употребляют пиццу горячей на обед или ланч, остатки холодной пиццы могут съесть на завтрак.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Пиццу посыпают специями – чесноком, орегано, петрушкой.

В гавайскую пиццу кладут сыр моцарелла, бекон и ананас. Эта пицца приобрела популярность не только в США, но и в Канаде, Австралии, Швеции и других европейских странах.

Пицца *тако* отличается многокомпонентной начинкой. В нее входят салат, говядина, ветчина, сыр чеддер, томаты, авокадо, чипсы из кукурузы, а также соус тако и сметана.

Пицца-гриль имеет тонкий корж, запеченный на гриле. Готовую пиццу переворачивают и запекают с другой стороны.

Пицца *Ник-О-Боли* представляет собой закрытый пирог в форме полного месяца.

Пицца по-испански

Испанская пицца значительно отличается от итальянской и американской. Начинку для нее готовят из деликатесных высококалорийных и наиболее почетных продуктов. В большом количестве в нее добавляют сладкий перец. Испанцы готовят пиццу с лососем и баклажанами, а также с беконом и фасолью. Делают они и многокомпонентные начинки для полюбившегося блюда из баклажанов, фасоли, кукурузы, томатов, сладкого перца и грибов или еще одни вариант – из кукурузы, корнишонов, томатов, сыра Дор блю, зелени и специй. Такая пицца порадует настоящих гурманов! Приверженцы вегетарианского питания добавляют в пиццу брокколи. Готовят испанцы

пиццу и с морепродуктами – креветками, красной икрой и авокадо. Популярна пицца с четырьмя видами начинки, выложенными на одной лепешке из теста. Сразу можно отведать несколько вкусов.

Пицца по-французски

Во Франции любят пиццу с тонкой основой, которую поливают ликером и посыпают беконом с нарезанным луком. В этой стране могут приготовить пиццу со сливками или яичницей-глазуньей. Чаще всего сырые яйца выливают на тесто и все вместе запекают. Иногда яичницу-глазунью готовят отдельно и уже потом выкладывают на испеченную основу. Также французы добавляют в пиццу различные сорта сыров (моцарелла, гауда, пармезан, рокфор, фонтина, пекорино).

Пицца по-шведски

В Швеции пиццу готовят с необычными компонентами. В качестве топпингов используют мясо цыпленка, бананы, ананасы, арахис и др. Пиццу щедро посыпают карри. Оригинальны здесь и в способе употребления пиццы – ее едят вилкой и ножом.

Пицца по-немецки

Самую популярную пиццу в Германии готовят с начинкой из консервированного тунца. В нее добавляют и другие продукты, часто баварские колбасы.

Пицца по-японски

В Японии основу из теста для пиццы жарят и поливают соевым соусом. Затем на нее выкладывают овощи, морепродукты, посыпают стружкой сушеного тунца. Для начинки часто используют кальмаров, угря, бекон, картофель, зерно, лук и майонез. При подаче на стол ее разделяют на части специальной плоской лопаткой.

Пицца по-австралийски

В Австралии пицца также является популярным блюдом. Возможно, это связано с тем, что там проживает много итальянцев. Наиболее часто в этой стране можно встретить классическую итальянскую пиццу. Появились здесь и свои виды пиццы. По традиции, в пиццу австралийцы добавляют сыр моцареллу, бекон, яйца, креветки, соус. Для гурманов пиццу готовят с лососем, тигровыми креветками, боккончини, мясом крокодила или кенгуру. Большим спросом пользуется пицца с оригинальным острым фруктово-пряным вкусом. Начинка для нее содержит креветки, ананасы и соус барбекю. Часто пиццу в Австралии готовят на открытом огне в керамической печи.

Пицца по-бразильски

В Бразилии пицца не менее популярна. Здесь много заведений общественного питания, предлагающих пиццу на основе рецепта неаполитанской пиццы. Можно в Бразилии также встретить американскую пиццу и оригинальную с бобами, зелены горошком, шоколадом, горчицей или бананами.

Пицца по-индийски

В Индии пицца стала популярна в крупных городах среди молодой части населения. Местные кулинарные традиции внесли изменения в привычную рецептуру, поэтому индийская пицца может содержать начинку из творога, тофы или цыпленка, запеченного в тандуре, баранины, соленых рыжиков. В нее добавляют имбирь и панир (сырный продукт, напоминающий творожную массу). Тесто для пиццы в этой стране умеет готовить почти каждая хозяйка. Для начинки можно приобрести стандартные наполнители или воспользоваться своими кулинарными рецептами. Вегетарианцы во многих ресторанах могут заказать пиццу без мясных компонентов или без лука и чеснока. Также здесь готовят и настоящую итальянскую пиццу.

Пицца по-мусульмански

В мусульманских странах тоже готовят пиццу. Однако в ней никогда не встречаются бекон и салями. Ислам запрещает употреблять

их в пищу. Здесь популярна пицца с мясной начинкой из баранины, говяжьего фарша, с овощами. В большом количестве используются азиатские и восточные специи и пряные травы.

Пицца по-русски

В конце XX в. пицца приобрела популярность и в нашей стране. Наряду с классической итальянской, здесь готовят множество вариантов пиццы с традиционными российскими продуктами. Часто русская пицца напоминает собой открытые пироги с начинкой из мяса, рыбы, колбасы. Из овощей в начинке для пиццы обычно используют томаты, сладкий перец и лук. В нашей стране можно найти пиццу не только с тунцом и семгой, но и маринованным лососем, красной икрой и даже копченой сельдью. Пицца долго время считалась в России закуской и только с появлением ресторанов итальянской кухни превратилась в самостоятельное блюдо.

Мясная пицца

Пицца по-римски

Для теста:
• 300 г муки
• 70 г маргарина
• 20—25 г дрожжей
• 230 мл молока или воды

Для начинки:
• 300 г говядины
• 200 г сыра
• 70 г томатной пасты
• 30 г панировочных сухарей
• 3 яйца
• зелень петрушки
• растительное масло
• черный молотый перец

• соль

Приготовьте дрожжевое тесто. Оставьте тесто, пока оно не поднимется. Затем раскатайте и выложите в смазанную растительным маслом форму.

Говядину мелко нарежьте или пропустите через мясорубку, смешайте с яйцами, добавьте томатную пасту, поперчите и посолите по вкусу. Выложите начинку на тесто. Сыр нарежьте кубиками и распределите по поверхности фарша, слегка вдавливая его в начинку. Сбрызните пиццу растительным маслом.

Запекайте около 30 мин в предварительно нагретой до 180—200°C духовке.

Пицца с говядиной и маринованными огурцами

Для теста:

- *200 г муки*
- *25 г дрожжей*
- *100 мл молока*
- *2 яйца*
- *4 ст. л. сливочного масла*
- *1 ст. л. сахара*

Для начинки:

• 400 г говядины

• по 3 маринованных огурца, моркови, головки репчатого лука
• 1 пучок зелени
• 5 ст. л. сметаны
• 0,5 ст. л. винного уксуса

Смешайте все ингредиенты для теста, вымесите тесто.

Приготовьте начинку. Говядину, огурцы нарежьте небольшими кубиками. Морковь очистите, натрите на терке. Лук очистите и мелко нарежьте. Зелень вымойте и мелко нарежьте. Овощи смешайте и заправьте уксусом.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на противень, предварительно смазанный маслом. На тесто выложите говядину с огурцами, овощи, смажьте все сметаной. Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 180°С, на 30 мин. Готовую пиццу украсьте зеленью.

Пицца с бараниной и сыром

Для теста:

• 400 г муки

• 10 г сухих дрожжей

• 1,5 ст. л. оливкового масла

• 1 ст. л. сахара

• *соль*

• *250 мл воды*

Для начинки:

• *400 г отварной баранины*

• *150 г твердого сыра*

• *100 г вареного риса*

• *по 3 помидора, моркови, зубчику чеснока*

• *соль*

В миску высыпьте муку, сделайте в ней небольшое углубление, добавьте сахар и щепотку соли, влейте оливковое масло и большую часть воды. Дрожжи разведите в 50 мл теплой воды, влейте их в муку. Все перемешайте. Выложите тесто на стол, предварительно посыпанный мукой, и месите тесто еще 5—10 мин. Полученное тесто оставьте в миске на 30 мин, чтобы оно поднялось.

Для начинки баранину нарежьте тонкой соломкой. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Помидоры мелко нарежьте. Морковь и сыр натрите на терке. Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на противень, предварительно смазанный маслом. На тесто выложите рис, баранину, чеснок, немного посолите. Положите помидоры, посыпьте сыром. Поместите противень в духовку, предварительно нагретую до

180°C, на 30 мин.

Пицца «Ламакун»

Для теста:

• 300 г хлебной муки

• 200 г обычной муки

• 2 ст. л. оливкового масла

• 2 ч. л. сухих дрожжей

• 1 ч. л. соли

• 350 мл воды

Для начинки:

• 500 г баранины

• по 2 головки репчатого лука, зубчику чеснока

• по 4 ст. л. томатного соуса, рубленой зелени петрушки, растопленного масла
• 2 ст. л. лимонного сока
• 1 ч. л. зиры, кайенский или ямайский перец

Муку посолите, разотрите с дрожжами. Добавьте воду и оливковое масло, замесите тесто. Оно должно получиться гладким и эластичным. Переложите тесто в посуду, смазанную маслом, и поставьте в теплое место на 1 ч. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

Баранину пропустите через мясорубку. Лук мелко нарежьте, чеснок порубите или натрите на мелкой терке. Обжаривайте лук и чеснок в масле, пока они не станут мягкими. Добавьте бараний фарш и томатный соус. Посолите, приправьте специями. Готовьте 10 мин, затем добавьте зелень петрушки и лимонный сок. Готовое тесто снова обомните, разделите на 5 маленьких кусочков и каждый раскатайте в круг 6—7 см в диаметре. Переложите на смазанные маслом противни, накройте полотенцем и оставьте на 10 мин.

Смажьте тесто растопленным маслом. Затем в середину каждого кружочка выложите начинку и ровным слоем распределите ее по всей поверхности. Поставьте противни в разогретую до 200°C духовку и выпекайте 8—10 мин. Проследите, чтобы тесто не стало твердым и не подгорело.

Выньте противни с изделиями и накройте их полотенцем, чтобы тесто оставалось мягким и податливым. Когда выпечка слегка остынет, каждую лепешку сверните в рулет, посыпьте петрушкой и подавайте на стол.

Пицца «Айсберг»

Для теста:

- *2 стакана муки*
- *10 г дрожжей*
- *3 ч. л. растительного масла*

• *1 ч. л. соли*

• *0,5 стакана воды*

Для начинки:

• *по 300 г копченой грудинки, репчатого лука*

• *растительное масло*

• *черный перец*

• *соль*

Высыпьте муку горкой на стол и сделайте углубление. Растворите соль и дрожжи в теплой воде и влейте в муку. Добавьте растительное масло. Вымесите тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Скатайте тесто в шар, положите в большую миску, посыпанную мукой, накройте и поставьте в теплое место. Через 2 ч тесто раскатайте и положите в смазанную жиром форму.

Мелко нарежьте лук, положите его в сковороду, добавьте несколько чайных ложек масла и обжарьте на медленном огне. Периодически во время жарки нужно добавлять в лук несколько ложек горячей воды или бульона. Грудинку нарежьте на кусочки, перемешайте с жареным луком, посолите и поперчите по вкусу. Выложите начинку на тесто и сбрызните маслом. Поставьте пиццу в духовку на 45 мин, духовку предварительно нагрейте до 180—200°С.

Пицца с мясом и томатами

Для теста:

• 3,5 стакана муки

• 30 г дрожжей

• по 2 ст. л. сахара, маргарина

• 1 яйцо

• соль

• 2 стакана воды

Для начинки:

• по 200 г отварного мяса, помидоров

• 150 г сыра

• по 100 г грибов, болгарского перца

• 2 яйца

• *1 головка репчатого лука*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *5 ч. л. майонеза*

• *томатный соус*

Муку просейте в глубокую миску. Маргарин растопите, остудите. Яйцо взбейте и посолите. Дрожжи измельчите, растворите в воде. Все соедините с мукой, замесите тесто. Накройте и дайте постоять 1,5—2 ч.
Помидоры нарежьте ломтиками. Грибы и лук нарежьте и обжаривайте на растительном масле в течение 2 мин. Мясо нарежьте тонкой соломкой, сыр натрите на крупной терке. Болгарский перец нарежьте кубиками. Яйца взбейте, заправьте майонезом.
Тесто раскатайте в пласт. Толщина его не должна превышать 5 мм. Переложите основу на смазанный маслом противень. Смажьте тесто равномерно томатным соусом. Выложите слоями мясо, грибы, перец, помидоры. Залейте начинку яичной смесью, посыпьте сыром. Выпекайте 20—25 мин в предварительно нагретой до 180—200°С духовке.

Пицца мясная

Для теста:

• *3 стакана муки*

• *1 стакан кефира*

• *100 г маргарина*

• *0,5 ч. л. соды*

Для начинки:

• *по 150 г отварного филе курицы, помидоров, сыра*

• *по 100 г отварного мяса, копченой колбасы*

• *2 головки репчатого лука*

• *1 соленый огурец*

• *маринованный жгучий перец*

Маргарин мелко порубите, разотрите с мукой. Погасите соду в кефире, быстро введите в муку и замесите тесто. Скатайте в шар, накройте и поставьте в холодное место на 2 ч.
Мясо нарежьте тонкими ломтиками, колбасу небольшими кубиками. Филе курицы измельчите. Соленый огурец и сыр натрите на терке. Помидоры нарежьте кружочками, репчатый лук тонкими полукольцами.
Тесто раскатайте, переложите на смазанный маслом противень. Сверху слоями выложите начинку. Сначала одну часть тертого сыра, затем колбасу, мясо, курицу, соленый огурец, помидоры, лук, жгучий перец и сверху снова

посыпьте сыром. Поставьте противень в духовку.
Выпекайте пиццу 15—20 мин на среднем огне при температуре 180°C.

Пицца со свиным фаршем и сыром

Для теста:

• *200 г муки*

• *1 ст. л. оливкового масла*

• *1 ч. л. сухих дрожжей*

• *0,25 ч. л. соли*

• *150 мл воды*

Для начинки:

• по 150 г свиного фарша, твердого сыра, шампиньонов
• по 3 помидора, головки репчатого лука
• 4 ст. л. оливкового масла
• соль
Смешайте в миске муку, соль, дрожжи. В отдельной чаше смешайте масло и теплую воду. Соедините обе смеси и замесите тесто. Выложите тесто на стол, предварительно посыпанный мукой, продолжайте месить еще 5—10 мин. Переложите тесто в миску, оставьте на 30—40 мин, чтобы оно подошло.

Фарш обжарьте на 2 ст. л. оливкового масла до готовности. Помидоры нарежьте дольками, грибы мелко нарежьте. Лук очистите и нарежьте полукольцами. Сыр натрите на терке.
Тесто раскатайте в тонкий пласт, переложите его на противень, смазанный маслом. На тесто выложите слоями половину сыра, помидоры, грибы, лук, фарш, немного посолите, положите вторую половину сыра, слегка сбрызните пиццу маслом. Поставьте противень в духовку и выпекайте 20—30 мин при температуре 180°C.

Пицца с беконом и овощами

Для теста:

- *200 г муки*
- *100 г сметаны*
- *2 яйца*
- *4 ст. л. сливочного масла*
- *2 ч. л. сахара*
- *соль*

Для начинки:

• *по 300 г бекона, творога*

• *200 г белокочанной капусты*

• *3 яйца*

• *по 2 моркови, головки репчатого лука*

• *соль*

Смешайте все ингредиенты для теста, хорошо вымесите. Приготовьте начинку. Бекон нарежьте небольшими полосками. Морковь и лук очистите, мелко нарежьте. Капусту тонко нашинкуйте. Творог смешайте с яйцами до однородной массы. Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на противень, предварительно смазанный маслом. На тесто выложите бекон, овощи, капусту, посолите, сверху выложите яично-творожную смесь. Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 180°С, на 30 мин. Готовую пиццу украсьте зеленью.

Пицца «Все просто»

Для теста:

• *2 стакана муки*

• *10 г дрожжей*

• *3 ст. л. оливкового масла*

• *1 ст. л. сахара*

• *соль*

• *0,5 стакана воды*

Для начинки:

• *300 г салями*

• *230 г сыра*

• по 3 красных болгарских перца, головки репчатого лука

Замесите гладкое тесто, накройте и поставьте на 30 мин в теплое место. Противень смажьте жиром, скалку – растительным маслом. Тесто раскатайте на противне в круг диаметром 30 см.

Салями нарежьте кружочками, перец соломкой. Лук нарежьте кольцами, сыр натрите на терке. Все перемешайте, выложите на тесто и выпекайте. Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 180°С, на 30 мин.

Пицца со шпиком

Для теста:

• *200 г муки*

• *15 г дрожжей*

• *0,5 стакана теплого молока*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *щепотка соли*

Для начинки:

• *170 г шампиньонов*

• *130 г шпика*

• *3 яйца*

• *2 ст. л. рубленой петрушки*

• *1 ст. л. лимонного сока*

• *черный молотый перец, соль*

• *0,5 стакана воды*

Замесите тесто. Оставьте на 1 ч, давая ему подойти.

Шампиньоны нарежьте тонкими ломтиками, шпик кубиками, перемешайте. Затем взбейте яйца, добавьте воду и лимонный сок.
Тесто снова тщательно перемешайте, раскатайте и переложите в высокую форму. Выложите на тесто шампиньоны и шпик, поперчите и посолите по вкусу, посыпьте петрушкой. Затем залейте начинку взбитыми яйцами. Выпекайте пиццу в духовом шкафу около 30 мин при температуре 170°C.

Пицца с салями и овощами

Для теста:

- *350 г муки*
- *10 г сухих дрожжей*
- *1,5 ст. л. оливкового масла*
- *1 ст. л. сахара*
- *соль*
- *250 мл воды*

Для начинки:

• по 150 г салями, твердого сыра

• 50 г кетчупа

• по 2 помидора, моркови, головки репчатого лука

• 1 пучок зелени, соль

В миску всыпьте муку, сделайте небольшое углубление, добавьте сахар и щепотку соли, влейте оливковое масло и 200 мл воды. Дрожжи разведите в 50 мл теплой воды, влейте их в муку. Все перемешайте. Выложите тесто на стол, предварительно посыпанный мукой, и месите тесто еще 5—10 мин. Затем переложите в миску на 30 мин, чтобы оно поднялось. Сыр натрите на терке. Салями нарежьте средними кусочками. Лук очистите и нарежьте полукольцами, помидоры измельчите, морковь очистите и натрите на терке. Зелень промойте и мелко нарежьте.
Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте его кетчупом. Пиццу посыпьте частью сыра, распределите колбасу равномерно по всей пицце, выложите лук, морковь, помидоры, посыпьте оставшимся сыром. Поставьте смазанный маслом противень с пиццей в духовку на 30 мин при температуре 200°С. Готовую пиццу украсьте зеленью.

Пицца с салями и грибами

Для теста:

• *350 г муки*

• *10 г сухих дрожжей*

• *1,5 ст. л. оливкового масла*

• *1 ст. л. сахара*

• *соль*

• *250 мл воды*

Для начинки:

• *200 г салями*

• *по 150 г моцареллы, гауды*

• *50 г шампиньонов*

• *2 помидора*

• *2 ст. л. томатного сока*

• *1 ст. л. растительного масла*

• *соль*

В миску всыпьте муку, сделайте небольшое углубление, добавьте сахар и щепотку соли, влейте оливковое масло и 200 мл воды. Дрожжи разведите в 50 мл теплой воды, влейте их в муку. Все перемешайте. Выложите тесто на стол, предварительно посыпанный мукой, и месите тесто еще 5—10 мин. Затем переложите в миску на 30 мин, чтобы оно поднялось.
Сыр натрите на терке, перемешайте. Салями нарежьте небольшими кусочками, грибы пластинками, помидоры кружочками.
Тесто раскатайте в тонкий пласт, переложите на предварительно смазанный маслом противень. Тесто смажьте томатным соком, слоями на него выложите часть сыра, грибы, салями, вторую часть сыра, украсьте помидорами, немного посолите. Поставьте противень с пиццей в духовку на 30 мин при температуре 180°С.

Пицца с салями и зеленым луком

Для теста:

• *300 г муки*

• *30 г сливочного масла*

• *10 г дрожжей*

• *1 яйцо*

• *7 ст. л. молока*

• *1 ч. л. соли*

• *0,5 ч. л. сахара*

Для начинки:

• *130 г тонко нарезанной салями*

• *300 г зеленого лука*

• *3 ст. л. тертого сыра*

• *1 ч. л. сушеного или свежего майорана*

• *томатная паста*

• *черный перец*

• *соль*

Просейте муку и посолите. Дрожжи с сахаром растворите в теплом молоке, вылейте в муку и перемешайте.
Добавьте растопленное масло и яйцо. Смешайте и хорошо вымесите тесто. Накройте его и оставьте, пока не увеличится в объеме вдвое.
Налейте в кастрюлю воды, добавьте соль и вскипятите.

Зеленый лук промойте и нарежьте наискось мелкими колечками шириной не более 0,5 см. Нарезанный зеленый лук опустите в кипящую воду, через 30 с откиньте лук на сито и обдайте холодной водой, подождите, пока стечет вся вода. Тесто раскатайте и выложите на хорошо смазанный жиром противень. Смажьте тесто томатной пастой, затем добавьте колечки зеленого лука, равномерно покрыв ими всю заготовку. Поперчите, посолите по вкусу, приправьте майораном. Затем на пиццу поверх лука выложите салями. Посыпьте тонким слоем тертого сыра.
Пиццу выпекайте в течение 30 мин при 190°C.

Пицца с охотничьими колбасками

Для теста:

• *300 г муки*

• *15 г дрожжей*

• *3 ст. л. растительного масла*

• *сахар*

• *соль*

• *100 мл воды*

Для начинки:

- *по 70 г охотничьих колбасок, шампиньонов*
- *200 г помидоров*
- *90 г шпината*
- *60 г сыра*
- *1 болгарский перец*
- *3 ст. л. растительного масла*
- *2 ст. л. маслин*
- *рубленый розмарин*
- *соль*

Смешайте все компоненты и замесите тесто, поставьте в теплое место на 30 мин, чтобы оно подошло.
Шампиньоны очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Болгарский перец нарежьте маленькими кубиками. Шпинат вымойте, пробланшируйте, откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде и крупно нарежьте. Помидоры нарежьте ломтиками. Раскатайте из теста круг и переложите в смазанную жиром форму. Выложите начинку, посыпьте сыром. Оставьте на 7 мин подойти.
Выпекайте около 30 мин при температуре 230°С.

Пицца по-немецки

Для теста:

• 2 стакана муки

• 1 стакан молока

• 20 г дрожжей

• 3 ст. л. маргарина

• соль

Для начинки:

• 200 г копченой колбасы

• 300 г сыра

• 3 помидора

• растительное масло

• красный молотый перец

Замесите тесто на дрожжах, разведенных в теплом молоке. Тесто поставьте в теплое место на 30 мин. Затем выложите его в глубокую форму, хорошо смазанную жиром. Сыр и колбасу нарежьте кубиками, смешайте и равномерным слоем распределите по тесту. Сверху разложите ломтики помидоров и посыпьте красным перцем. Начинку сбрызните растительным маслом, дайте тесту еще немножко подойти.
Выпекайте пиццу около 30 мин при температуре 190—210°C.

Классическая пицца

Для теста:

• 2 стакана муки

• по 200 г сливочного масла, сметаны

• 1 яичный желток

Для начинки:

• 150 г полукопченой колбасы

• 200 г сыра

• 5—6 помидоров

• 1 головка репчатого лука

• *зелень петрушки*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *черный перец*

• *соль*

Замесите тесто из муки, масла и сметаны. Оставьте на 30 мин, затем раскатайте ровным слоем толщиной 0,7– 0,8 см по размеру противня. Скатайте жгутик из этого же теста, уложите по бортику пиццы, смажьте желтком.
Помидоры нарежьте ломтиками и выложите на тесто. Колбасу нарежьте мелкими кубиками и разложите поверх помидоров. Лук обжарьте на масле и распределите по поверхности пиццы. Все посыпьте тертым сыром и измельченной зеленью петрушки. Поперчите и посолите по вкусу, сбрызните маслом. Выпекайте при температуре 210—220°С 20—30 мин.

Пицца «Мексика»

Для теста:

• *300 г муки*

• *30 г дрожжей*

• *1 стакан теплого молока*

• *3 ст. л. растительного масла*

• *щепотка соли*

Для начинки:

• *130 г колбасы*

• *170 г сыра*

• *3 помидора*

• *3 ст. л. растительного масла*

• *майоран*

• *черный перец*

• *соль*

Замесите в миске дрожжевое тесто и дайте ему подойти. Еще раз тщательно вымесите. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 30 мин.
Колбасу и сыр мелко нарежьте, перемешайте. Снимите с помидоров кожицу и нарежьте ломтиками. Тесто раскатайте и переложите на смазанный маслом противень. Выложите на тесто колбасу и сыр, затем слой помидоров, поперчите и посолите по вкусу. Приправьте майораном. Сбрызните пиццу растительным маслом и посыпьте сыром.

Выпекайте в духовке 30—35 мин при температуре 130°С.

Пицца по-деревенски

Для теста:

• *1,5 стакана муки*

• *130 г маргарина*

• *1 яйцо*

• *1 ч. л. разрыхлителя*

• *соль*

Для начинки:

• *по 150 г колбасы, сыра*

• *3 плавленых сырка*

• *2 яйца*

• *1 стакан молока*

• *черный перец*

• *соль*

Смешайте все ингредиенты и быстро замесите жидкое тесто. Поставьте в холодильник на 30 мин. Затем тесто выложите в смазанную жиром форму, сформировав бортик. Выпекайте при 200°С 10 мин.
Смешайте мелко нарезанную колбасу, плавленые сырки, кубики сыра. Яйца взбейте и смешайте с молоком, поперчите и посолите по вкусу. Залейте смесью начинку, перемешайте и выложите все на тесто.
Выпекайте еще 40—45 мин при той же температуре.

Быстрая пицца

Для теста:

• *по 1,5 стакана муки, сметаны*

• *0,5 пачки маргарина*

• *растительное масло*

Для начинки:

• *по 100 г вареного мяса, сосисок, колбасы, грибов*

• *70 г тертого сыра*

• *30 г вареных баклажанов*

• *по 2 помидора, вареных яйца*

• *1 сырое яйцо*

• *3 ст. л. кетчупа*

• *зелень*

Маргарин смешайте со сметаной и мукой. Тесто должно получиться эластичным. Выложите его на противень, сделав бортик, смажьте растительным маслом.
Сосиски, колбасу, вареные яйца, баклажаны, мясо, грибы нарежьте произвольно и выложите на тесто. Сверху положите помидоры или кетчуп. Поперчите, посолите, добавьте тертый сыр, зелень. Смажьте края сырым яйцом.
Выпекайте 15—25 мин в духовке при температуре 200—210°С.

Любимая пицца

Для теста:

• *300 г муки*

• *100—150 г сливочного масла*

• *3 яйца*

• *3 ст. л. молока*

• *соль*

Для начинки:

• по 300 г любой колбасы или сосисок, копченого сыра
• 100 г майонеза
• по 3 зубчика чеснока, яйца
• растительное масло
• зелень
• специи для пиццы
• соль

Просейте муку и высыпьте горкой на стол, сливочное масло нарежьте кусочками и положите в центр горки. Добавьте яйца, посолите и замесите тесто. Скатайте из него шар, оберните бумагой и положите в холодильник. Через 30 мин на столе или доске, посыпанной мукой, раскатайте не очень тонкий пласт, выложите его на сковороду, смазанную маргарином или жиром.

Колбасу или сосиски нарежьте кубиками, чеснок мелко порубите и смешайте с колбасой. Выложите начинку на тесто. Яйца взбейте и добавьте в майонез, тщательно перемешайте. Залейте смесью пиццу. Сыр натрите на терке, добавьте измельченную зелень, специи, перемешайте и посыпьте сверху заготовку. Сбрызните растительным маслом и поставьте в духовку на 20—30 мин при температуре 180—200°С.

Пицца «Времена года»

Для теста:

• 300 г муки

• 30 г сливочного масла

• 20 г дрожжей

• 3 яйца, соль

• 150 мл воды

Для начинки:

• 70 г любой колбасы

• 60 г артишоков

• 50 г грибов

• 40 г сыра моцарелла

• 5 филе анчоуса

• по 8 ст. л. черных оливок без косточек, свежего базилика
• 4 ст. л. каперсов
• томатный соус
• оливковое масло
• черный перец
• соль

Просейте муку в миску и посолите. Дрожжи растворите в теплой воде, вылейте в муку и перемешайте. Добавьте яйца и растопленное масло. Соедините все компоненты и хорошо вымесите тесто. Накройте и оставьте, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Затем тесто обомните и раскатайте в круг, переложите на смазанный маслом противень, сформируйте бортики по краям и оставьте на 10 мин.

Колбасу, грибы и артишоки нарежьте небольшими кубиками, но не смешивайте. Каждое филе анчоуса нарежьте вдоль и поперек, сыр натрите на терке.

Тесто смажьте томатным соусом. На одну четверть заготовки выложите колбасу, на вторую – грибы, на третью четверть – артишоки, на четвертую – сыр и анчоусы.

Таким образом, пицца должна оказаться разбитой на четыре равных сектора. Посыпьте начинку каперсами и листьями базилика, украсьте целыми оливками. Поперчите и посолите по вкусу, кроме четвертинки с анчоусами. Сбрызните пиццу оливковым маслом и поставьте в нагретую духовку.

Выпекайте при 200°C в течение 18—20 мин.

Пицца «Изюминка»

Для теста:

• 4,5 стакана муки

• 40 г дрожжей,

• *70 г сливочного масла или маргарина*

• *3 яйца*

• *7 ст. л. молока*

• *по 0,5 ч. л. сахара, соли*

• *вода*

Для начинки:

• *130 г копченой колбасы*

• *300 г болгарского перца*

• *130 г сыра*

• *30 г маргарина*

• *по 3 головки репчатого лука, зубчика чеснока*

• *1 маленькая банка консервированной кукурузы*

• *черный перец*

• *соль*

Просейте муку в миску и посолите. Дрожжи растворите в теплой воде с сахаром, вылейте в муку и перемешайте. Добавьте яйца и растопленное масло. Тесто хорошо вымесите, накройте и поставьте в теплое место, пока не увеличиться вдвое. Затем тесто раскатайте в круг и выложите в смазанную жиром форму, по краям сформировав невысокий бортик.
Лук очистите и мелко нарежьте. Болгарский перец очистите и нарежьте полосками. Лук и перец обжарьте на маргарине, выдавите в них чеснок. Посолите и поперчите. Кукурузу слейте, колбасу нарежьте кружочками. Выложите перец с луком и чесноком на тесто, потом колбасу и кукурузу. Сыр нарежьте полосками и положите сверху. Дайте тесту еще 15 мин подойти.
Выпекайте 30 мин при температуре 230°C.

Пицца с колбасой и капустой

Для теста:

• *1 стакан муки*

• *1 яйцо*

• *90 г маргарина*

• *соль*

Для начинки:

• *по 300 г вареной колбасы, белокочанной капусты*

• *130 г копченой грудинки*

• *2 яйца*

• *1 неполный стакан сметаны*

• *90 мл растительного масла*

• *черный перец*

• *соль*

Быстро замесите тесто и поставьте его в холодильник. Капусту нашинкуйте, колбасу нарежьте кружочками. Грудинку нарежьте кубиками и обжарьте до золотистой корочки, добавьте капусту. Посолите, поперчите и тушите 9 мин.
Тесто раскатайте и выложите в форму, смазанную жиром. Сформируйте высокий бортик, на тесто положите капусту, колбасу и грудинку. Яйца смешайте со сметаной, поперчите и посолите. Вылейте на начинку.
Выпекайте 30 мин при 230°C.

Пицца из картофельного теста с ветчиной

Для теста:

• *по 250 г муки, картофеля*

• *30 г твердого сыра*

• *20 г дрожжей*

• *4 ст. л. сливочного масла*

• *1 яйцо*

• *соль*

• *100 мл воды*

Для начинки:

• *по 100 г ветчины, вареной колбасы*

• *200 г твердого сыра*

• *3 яйца*

• *200 мл молока*

• *1 ч. л. сливочного масла*

• *соль*

Картофель «в мундире» отварите в слегка подсоленной воде, остудите, очистите, разомните с помощью толкушки, смешайте с мукой. В центре полученной смеси сделайте небольшое углубление, туда разбейте яйцо, влейте растопленное масло, добавьте соль, дрожжи, влейте теплую воду. Замесите тесто, поставьте его в теплое место на 2 ч, чтобы оно подошло.
Яйца взбейте с молоком и солью. Колбасу, ветчину, сыр нарежьте небольшими кусочками.
Раскатайте тесто в тонкий пласт, переложите в сковороду с высокими бортиками, предварительно смазав ее маслом. Выложите на тесто ветчину, колбасу, сыр, залейте молочно-яичной массой. Поставьте сковороду в духовку, нагретую до температуры 180°C, на 40 мин.

Пицца с колбасой и томатным соусом

Для теста:

• *350 г муки*

• *10 г сухих дрожжей*

• *1,5 ст. л. оливкового масла*

• *1 ст. л. сахара*

• *соль*

• *250 мл воды*

Для начинки:

• *100 г вареной колбасы*

• *50 г моцареллы*

• *5 помидоров*

• *3 моркови*

• *4 зубчика чеснока*

• *по 10 мл оливкового масла, бальзамического уксуса*

• *1 ст. л. растительного масла*

• *0,25 ч. л. сахара*

• *смесь специй*

• *соль*

В миску высыпьте муку, сделайте в муке небольшое углубление, добавьте сахар и щепотку соли, влейте оливковое

масло и 200 мл воды. Дрожжи разведите в 50 мл теплой воды, влейте их в муку. Все перемешайте. Выложите тесто на стол, предварительно посыпанный мукой, и месите еще 5—10 мин. Затем тесто переложите в миску на 30 мин, чтобы оно поднялось.

Чеснок очистите и измельчите. Помидоры мелко нарежьте. В сотейник налейте масло, положите чеснок, немного обжарьте его. Затем положите туда помидоры и тушите на среднем огне до мягкости. Протрите помидоры через сито, отправьте обратно в сотейник, добавьте уксус, немного соли и сахар, специи, готовьте еще 5—10 мин, затем остудите до комнатной температуры. Морковь очистите и нарежьте кружками. Сыр натрите на терке, колбасу нарежьте полосками.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, переложите на предварительно смазанный маслом противень. Тесто смажьте томатным соусом, выложите морковь, колбасу, сыр. Поставьте противень в духовку на 20—30 мин при температуре 220°С.

Творожная пицца с колбасой

Для теста:

- *800 г муки*
- *400 г творога*
- *3 яйца*
- *100 мл молока*
- *3 ст. л. растительного масла*

• *1,5 ч. л. соды*

• *соль*

Для начинки:

• *250 г вареной колбасы*

• по 4 помидора, болгарских перца, головки репчатого лука
• 5 ст. л. майонеза
• 4 ст. л. томатного сока

В миску положите творог, влейте молоко, смешайте до однородной массы, добавьте масло, яйца, соль, соду, все тщательно перемешайте. Всыпьте муку, замесите тесто, уберите в холодильник на 2 ч.

Лук очистите, мелко нарежьте. Болгарский перец очистите, нарежьте полосками. Помидоры мелко нарежьте, колбасу нарежьте небольшими кубиками.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на противень, смазанный маслом. Тесто смажьте томатным соком, выложите на него овощи, колбасу, смажьте все майонезом. Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 180°С, на 30 мин.

Пицца домашняя

Для теста:

• *300 г муки*

• *2 стакана кефира*

• *3 яйца*

• *сода*

Для начинки:

• *100—150 г вареной колбасы*

• *по 3 клубня картофеля, вареных яйца*

• *1 головка репчатого лука*

Соедините кефир с яйцами, введите в муку, смешанную с содой, замесите тесто, по консистенции напоминающее сметану.
Картофель очистите, натрите на крупной терке, колбасу нарежьте кубиками. Измельчите яйца, лук мелко нарежьте. Все компоненты начинки соедините и выложите на смазанную маслом сковороду, залейте тестом. Выпекайте в духовке до готовности 20—30 мин при температуре 180—200°C.

Пицца студенческая

Для основы:

• *0,5 буханки черного хлеба*

• *3 ст. л. томатной пасты*

• *1 ст. л. растительного масла*

Для начинки:

• *200 г ветчины*

• *150 г сыра*

• *100 г вареной колбасы*

• *3 вареных яйца*

• *1 головка репчатого лука*

Хлеб нарежьте ломтями и распределите по всей поверхности смазанного маслом противня. Сбрызните хлеб растительным маслом и равномерно смажьте томатной пастой. Поставьте в горячую духовку на 6—7 мин при температуре 180—200°С. Колбасу, ветчину, яйца, лук нарежьте кубиками. Распределите начинку по поверхности хлеба. Сыр натрите на терке и посыпьте заготовку. Пиццу запеките и подавайте к столу горячей.

Быстрая пицца с колбасой

Для теста:

- *150 г муки*
- *2 яйца*
- *по 100 мл кефира, майонеза*
- *3 ст. л. растительного масла*
- *соль*

Для начинки:

- *100 г копченой колбасы*
- *90 г твердого сыра*
- *30 г оливок без косточек*
- *2 помидора*
- *1 головка репчатого лука*
- *1 ст. л. растительного масла*

• *соль*

В миске смешайте кефир и майонез, добавьте яйца, немного посолите, перемешайте. Аккуратно всыпьте в полученную массу муку, взбейте миксером, чтобы не было комочков.
Сыр натрите на терке. Колбасу нарежьте средними кусочками, помидоры мелко. Лук очистите и нарежьте полукольцами.
Нагрейте сковороду, смазанную маслом, вылейте на нее тесто, посыпьте половиной сыра, добавьте помидоры, колбасу, положите лук, присыпьте все остальным сыром, украсьте оливками. Держите на среднем огне до готовности 10—15 мин. Готовую пиццу разрежьте на порционные кусочки и подавайте на стол.

Пицца с артишоками

Для теста:

• *300 г муки*

• *30 г дрожжей*

• *1 стакан теплого молока*

• *3 ст. л. оливкового масла*

• *соль*

Для начинки:

• 90 г артишоков

• по 50 г полукопченой колбасы, грибов, сыра моцарелла
• 6 филе анчоуса
• по 8 ст. л. черных оливок без косточек, нарезанного свежего базилика
• 4 ст. л. каперсов
• томатный соус
• оливковое масло
• черный перец
• соль

Дрожжи измельчите и растворите в молоке, добавьте оливковое масло. Просейте муку в миску, немного посолите, перемешайте. Соедините компоненты и тщательно перемешайте. Замесите тесто и оставьте на 1 ч в теплом месте. Затем тонко раскатайте и переложите на смазанный маслом противень.

Колбасу нарежьте тонкими кружочками. Грибы вымойте, обсушите, тонко нарежьте вдоль. Сыр натрите на терке, артишоки мелко нарежьте. Каждое филе анчоуса разрежьте пополам, кружочками нарежьте оливки.

Тесто смажьте томатным соусом, выложите колбасу и грибы, артишоки и филе анчоуса. Посолите и поперчите по вкусу, добавьте базилик и каперсы. Сверху пиццу посыпьте тертым сыром и сбрызните оливковым маслом. Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 200—230°С, на 30—40 мин.

Пицца с сервелатом и ананасами

Для теста:

• 10 ст. л. муки

• *4 яйца*

• *по 100 г сметаны, майонеза*

• *соль*

Для начинки:

• *300 г сервелата*

• *200 г сыра*

• *100 г консервированных ананасов*

• *50 г оливок*

• *зелень укропа*

Взбейте яйца до образования пены, добавьте сметану и майонез. Тщательно перемешайте, постепенно всыпая муку. Готовое тесто по консистенции должно напоминать густую сметану.
Сервелат нарежьте кружочками и каждый еще на 4 части. Сыр натрите на терке. Ананасы нарежьте кубиками. Зелень укропа мелко порубите.
Вылейте тесто на смазанный маслом противень. На тесто выложите сервелат, добавьте ананасы. Украсьте пиццу целыми оливками, посыпьте зеленью укропа и сыром.
Выпекайте пиццу при 180°С в течение 20 мин.

Пицца «Фантазия»

Для теста:

• 400 г муки

• 30 г маргарина

• 20 г дрожжей

• 7 ст. л. молока

• по 0,5 ч. л. сахара

• соль

Для начинки:

• 90 г ветчины

• 75 г чайной колбасы

• 15 г тертого сыра

• 3 помидора

• *2 небольших болгарских перца*

• *1 маленькая банка оливок*

• *черный перец*

• *соль*

Просейте муку в миску, посолите. Дрожжи и сахар растворите в теплом молоке, вылейте в муку и перемешайте.
Добавьте яйцо и растопленный маргарин. Замесите тесто, накройте и оставьте, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Затем тесто обомните, разделите на 2 части, раскатайте каждую часть в форме круга, выложите на смазанный жиром противень, сформировав по краям бортик.
Болгарский перец очистите, нарежьте полосками. Чайную колбасу нарежьте полосками и выложите на тесто. Помидоры надрежьте, обдайте кипятком и снимите кожицу. Разрежьте на 4 части. Ветчину нарежьте маленькими кубиками. Выложите поверх колбасы перец, ветчину, помидоры, оливки. Поперчите, посыпьте сыром, посолите. Тесту дайте еще подойти.
Выпекайте 30 мин при 200°С.

Деревенская пицца

Для теста:

• *3 стакана муки*

• *1 стакан молока*

• *300 г картофеля*

• *70 г сливочного масла или маргарина*

• *30 г дрожжей*

• *3 яйца*

• *3 ст. л. тертого сыра*

• *черный перец*

• *соль*

Для начинки:

• *по 70 г ветчины, колбасы, сыра*

• *по 3 плавленых сырка, яйца*

• *3 ст. л. тертого сыра*

• *1,5 стакана молока*

• *черный перец*

• *соль*

Отварите картофель «в мундире», очистите, разомните и перемешайте с мукой. В центре сделайте углубление, выложите в него растопленное масло, яйца, тертый сыр, посолите и поперчите. В теплом молоке разведите дрожжи, влейте в углубление. Замесите тесто, накройте и поставьте на 3 ч в теплое место. Раскатайте тесто и выложите в смазанную жиром форму, сделав бортик.
Колбасу и ветчину мелко нарежьте. Сыр и плавленые сырки натрите на крупной терке. Яйца взбейте и смешайте с молоком, посолите и поперчите по вкусу. Соедините колбасу, ветчину, плавленые сырки и сыр, выложите на тесто. Залейте сверху яичной смесью. Выпекайте 1 ч при 180°С.

Пицца «Весна»

Для теста:

• *2,5 стакана ржаной муки*

• *115 г маргарина*

• *1 ч. л. уксуса*

• *соль*

• *0,5 стакана воды*

Для начинки:

• *90 г ветчины*

• *70 г шампиньонов*

• *6 головок репчатого лука*

• *3 яйца*

• *по 1 стакану молока, пучку петрушки*

• *3 ст. л. сметаны*

• *черный перец*

• *соль*

Из муки, 100 г маргарина, соли уксуса и холодной воды быстро замесите тесто и положите в холодильник.
Ветчину нарежьте кубиками и обжарьте на маргарине. Добавьте нарезанный кольцами лук. Тушите в течение 6—7 мин. Выложите нарезанные шампиньоны, тушите до испарения жидкости. Дайте немного остыть. Тесто раскатайте ровным слоем и переложите на смазанный жиром противень. Сформируйте высокий бортик и выложите на тесто начинку. Сметану, молоко, яйца смешайте и добавьте мелко

нарезанную петрушку, соль и перец по вкусу. Вылейте приготовленный соус на начинку.
Выпекайте 30 мин при 230°C.

Пицца с ветчиной и шампиньонами

Для теста:

- *300 г муки*
- *30 г дрожжей*
- *70 мл растительного масла*
- *соль*
- *вода*

Для начинки:

- *500 г ветчины*
- *400 г шампиньонов*
- *150 г тертого сыра*
- *по 3 зубчика чеснока, головки репчатого лука*

• *черный молотый перец*

Дрожжи измельчите и разведите теплой водой. Муку соедините с дрожжами, добавьте растительное масло, посолите по вкусу и замесите тесто. Когда тесто забродит, раскатайте его в лепешку. Выложите в смазанную жиром форму. Шампиньоны нарежьте кружочками, репчатый лук кубиками, чеснок мелко порубите. Обжарьте все вместе на растительном масле. Начинку посолите и поперчите. Выложите на тесто обжаренные грибы с луком и полоски ветчины. Посыпьте пиццу тертым сыром.
Запекайте 40 мин при температуре 230°C.

Пицца с зеленым горошком

Для теста:

• *4 стакана муки*

• *40 г дрожжей*

• *по 1 стакану молока, яйцу*

• *3 ст. л. сахара*

• *2 ст. л. маргарина*

Для начинки:

• *200 г ветчины*

• *150 г сыра*

• *100 г помидоров*

• *80 г майонеза*

• по 1 банке консервированного зеленого горошка, головке репчатого лука, яйцу
• 2 ст. л. сливочного масла
• томатный соус
• черный перец
• соль

Муку насыпьте в глубокую миску, разотрите с маргарином. Дрожжи растворите в молоке, добавьте в муку. Введите яйцо и сахар. Замесите тесто. Накройте и оставьте на 30 мин.

Нарежьте ветчину кубиками, сыр тонкой соломкой. Лук мелко нарежьте, обжарьте в масле до золотистого цвета. Помидоры нарежьте кружочками. Яйцо взбейте с майонезом. Тесто переложите на смазанный маслом противень, сформируйте бортик. Ровным слоем распределите по тесту томатный соус, затем выложите ветчину, помидоры, зеленый горошек, большую часть сыра, жареный лук. Залейте начинку яичной смесью и посыпьте сверху оставшимся сыром.

Выпекайте пиццу 20—25 мин при температуре 180—200°С.

Пицца ветчинная

Для теста:

• *4 стакана муки*

• *125 г сливочного масла*

• *1 яйцо*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *по 130 г вареной ветчины, мягкого сыра*

• *90 г маслин*

• *растительное масло*

• *молотый черный перец*

Замесите тесто. Заверните в фольгу и охладите в течение 30 мин. Затем тесто раскатайте, положите на смазанный маслом противень и сформируйте бортики.
Ветчину и большую часть сыра нарежьте небольшими кубиками, маслины (без косточек) нарежьте кружочками. Все смешайте и выложите начинку на тесто. Обильно приправьте черным перцем и полейте растительным маслом. Оставшийся сыр натрите на терке и посыпьте им начинку.

В нагретой до 200°С духовке запекайте пиццу 30 мин.

Пицца ветчинная с грибами

Для теста:

- *3 стакана муки*
- *300 г маргарина*
- *2 яйца*
- *2,5 ч. л. разрыхлителя*
- *соль*

Для начинки:

- *по 300 г вареной ветчины, сыра*
- *270 г любых грибов*
- *по 1 головке репчатого лука, яйцу*
- *1,5 стакана сметаны*

• *черный перец*

• *соль*

Из муки, 200 г маргарина, разрыхлителя, щепотки соли и яиц замесите гладкое тесто и поставьте в холодильник на 30 мин. Тесто раскатайте, выложите в смазанную жиром форму, сформируйте бортик. Выпекайте 15 мин.
Грибы и лук нарежьте и обжарьте в оставшемся маргарине. Дайте остыть. Сыр и ветчину нарежьте кубиками.
Перемешайте все и выложите на тесто. Яйцо смешайте со сметаной, поперчите, посолите и вылейте на начинку.
Выпекайте около 30 мин при температуре 230°C.

Пицца с ветчиной и маслинами

Для теста:

• *600 г муки*

• *40 г дрожжей*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *по щепотке сахара, соли*

• *300 мл воды*

Для начинки:

• *100 г ветчины*

• *150 г моцареллы*

• *50 г копченой колбасы*

• *40 г маслин без косточек*

• *30 г твердого сыра*

• *по 3 помидора, моркови, болгарских перца*

• *3 ст. л. растительного масла*

• *смесь приправ*

Разведите дрожжи в теплой воде. Муку насыпьте в миску и сделайте углубление в центре. Влейте туда дрожжи, положите сахар, соль, масло. Вымесите тесто, положите на стол, предварительно посыпанный мукой, и месите еще 5—10 мин, переложите обратно в миску, оставьте на 1 ч, чтобы тесто подошло.

Колбасу и ветчину нарежьте небольшими кубиками. Сыры натрите на терке. Помидоры мелко нарежьте, морковь натрите на терке. Болгарский перец очистите от семян и нарежьте кольцами. На сковороде обжаривайте на среднем огне овощи на масле в течение 5 мин.

Раскатайте тесто в тонкий пласт и положите на

предварительно смазанный маслом противень. На тесто выложите часть сыра, овощную смесь, колбасу и ветчину, оставшуюся часть сыра, украсьте все маслинами, приправьте смесью приправ. Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 200°С, на 30 мин. Готовую пиццу разрежьте на порционные кусочки.

Пицца «Нежность»

Для теста:

- *3 стакана муки*
- *по 30 г дрожжей, сливочного масла*
- *3 яйца*
- *0,75 стакана воды или молока*
- *0,5 ч. л. соли*

Для начинки:

- *по 300 г вареной ветчины, помидоров*
- *130 г тертого сыра*
- *7 яиц*

• *3 головки репчатого лука*

• *7 ст. л. резаного базилика*

• *3 ст. л. растительного масла*

• *черный перец*

• *соль*

Просейте муку в миску и посолите. Дрожжи растворите в теплой жидкости. Вылейте в муку и перемешайте. Добавьте яйца и растопленное масло. Хорошо вымесите тесто, накройте и оставьте, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Затем обомните, разделите на 3 части. Каждую часть раскатайте в круг, выложите на смазанный жиром противень. По краям заготовок сформируйте невысокий бортик.
Помидоры надрежьте, обдайте кипятком и снимите кожицу, яйца сварите вкрутую. Все нарежьте кружочками. Лук нарежьте кольцами, ветчину маленькими кусочками. На тесто выложите помидоры и лук, сверху – ветчину и яйца. Все посыпьте зеленью, перцем и солью. Полейте растительным маслом. Сверху посыпьте тертым сыром. Пиццу поставьте на 30 мин в теплое место.
Нагрейте духовку до 230°С и выпекайте 30 мин.

Пицца с ветчиной и помидорами

Для теста:

• *300 г муки*

• *125 мл молока*

• *15 г дрожжей*

• *30 мл оливкового масла*

• *1 яйцо*

• *соль*

Для начинки:

• *200 г вареной ветчины*

• *300 г помидоров*

• *100 г сыра гауда*

• *6 яиц*

• *1 головка репчатого лука*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *1 ст. л. мелко нарезанного базилика*

• *сушеный розмарин*

• *молотый черный перец*

• *соль*

Муку просейте в глубокую посуду, добавьте соль. Дрожжи растворите в молоке и соедините с мукой. Яйцо взбейте, добавьте оливковое масло и смешайте с мукой и дрожжами. Замесите тесто. Тесто хорошо обомните, оно должно получиться эластичным и не прилипать к рукам. Затем скатайте его в шар, положите в посуду, накройте полотенцем и оставьте, пока оно не увеличиться в объеме в два раза.
Помидоры обдайте кипятком, снимите с них кожицу и нарежьте кружочками. Лук нарежьте тонкими колечками, ветчину – маленькими кубиками. Яйца сварите, остудите и нарежьте кружочками. Сыр натрите на терке.
Тесто раскатайте и переложите на смазанный маслом противень. Сверху выложите помидоры и лук, вторым слоем ветчину и яйца. Поперчите, посолите по вкусу, украсьте базиликом и розмарином. Посыпьте сверху тертым сыром, сбрызните растительным маслом. Оставьте на 20 мин.
Нагрейте духовку до 220°С и поместите в нее противень с пиццей на 20 мин.

Пицца «Италия»

Для теста:

• *300 г муки*

• *30 г дрожжей*

• *200 мл молока*

• *3 ст. л. растительного масла*

• *соль*

Для начинки:

• *по 6—7 сарделек, помидоров*

• *300 г сыра*

• *3 ст. л. растительного масла*

• *черный или красный молотый перец*

• *соль*

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте растительное масло, посолите и смешайте с мукой. Замесите тесто и поставьте в теплое место на 1 ч. Раскатайте тесто и переложите в форму для выпекания либо в широкую сковороду. Форма должна быть достаточно высокой, так как пицца поднимается во время выпекания.

Помидоры очистите от кожицы и нарежьте крупными дольками. Каждую сардельку разрежьте вдоль на четыре части. Сыр натрите на терке и посыпьте тесто, предварительное смазанное маслом. Поверх сыра выложите дольки помидоров. Сверху разложите сардельки в виде решетки. Приправьте перцем и солью по вкусу, сбрызните пиццу оставшимся маслом.
Выпекайте в течение 30—40 мин при температуре 180—200°C.

Пицца по-неаполитански

Для теста:

- *300 г муки*
- *15—20 г дрожжей*
- *200 мл молока*
- *3 ст. л. растительного масла*
- *соль*

Для начинки:

- *по 7 сарделек, помидоров*

• *по 1 свежему огурцу, яичному желтку*

• *300 г сыра*

• *по 3 ст. л. растительного масла, тертого сыра*

• *красный молотый перец*

• *соль*

Замесите тесто и поставьте в теплое место. Когда тесто поднимется, дважды его обомните. Раскатайте тесто в продолговатую овальную лепешку по длине противня, толщиной около 1,5 см и шириной 10—12 см. Тесто смажьте желтком, посыпьте тертыми сыром и огурцом, сверху положите помидоры, нарезанные дольками. Сардельки разрежьте поперек и выложите сверху. Поперчите, посолите.
Выпекайте в течение 20—30 мин на среднем огне. Подавайте на стол горячей с майонезом или сметаной.

Пицца с паштетом

Для теста:

• *3 стакана муки*

• *20 г дрожжей*

• *4 ч. л. растительного масла*

• *1 ч. л. соли*

• *0,5 стакана воды*

Для начинки:

• *80 г печеночного паштета*

• *100 г тертого сыра*

• *3 головки репчатого лука*

• *1 ст. л. растительного масла*

• *душица*

• *черный перец*

• *соль*

Насыпьте муку горкой на стол, сделайте углубление. Раскрошите дрожжи и положите в центр. Растворите соль в теплой воде и вылейте на дрожжи. Перемешайте муку с дрожжами, добавьте растительное масло. Вымешивайте тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Скатайте тесто в шар, положите в миску, посыпанную мукой. Накройте и

поставьте на 2 ч в теплое место. Затем раскатайте и переложите на смазанный маслом противень, сформируйте небольшой бортик.
Одну луковицу нарежьте кольцами и обжарьте на растительном масле, посолите, поперчите, добавьте душицу, дайте остыть. Далее смешайте обжаренный лук с паштетом и покройте ровным слоем тесто. Оставшийся лук нарежьте кольцами и выложите на паштет. Посыпьте тертым сыром. Дайте пицце еще подойти и выпекайте при 200°С 30—40 мин.

Пицца с сосисками

Для теста:

- *2 стакана муки*
- *60 г растопленного сливочного масла*
- *15 г дрожжей*
- *2 яйца*
- *0,5 ч. л. соли*
- *0,5 стакана воды*

Для начинки:

• *3 сосиски*

• *4 помидора*

• *2 зубчика чеснока*

• *по 1 головке репчатого лука, пучку петрушки*

• *50 г твердого сыра*

• *соль*

Смешайте муку и соль, насыпьте на стол холмиком, сделайте в середине холмика углубление, разбейте в него яйца, влейте теплую воду с разведенными дрожжами, добавьте масло, замесите тесто, оставьте в теплом месте, чтобы оно подошло.
Овощи вымойте и очистите. Чеснок раздавите в чеснокодавилке, лук нарежьте полукольцами, помидоры кружками. Сыр натрите на терке.
Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на предварительно смазанный маслом противень. На тесто выложите помидоры, чеснок, сосиски, лук, немного посолите, посыпьте сыром. Поставьте противень на 20—25 мин в предварительно нагретую до 200°С духовку. Готовую пиццу украсьте веточками петрушки.

Пицца с сосисками и шпиком

Для теста:

• *2 стакана муки*

• *0,5 стакана молока*

• *60 г растопленного сливочного масла*

• *15 г дрожжей*

• *2 яйца*

• *0, 5 ч. л. соли*

Для начинки:

• *100 г сосисок*

• *150 г шпика*

• *50 г твердого сыра*

• *3 помидора*

• по 1 головке репчатого лука, болгарскому перцу, пучку зелени
• 2 ст. л. томатной пасты
• душица
• розмарин
• базилик

• кардамон

В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте к ним муку, яйца, соль и масло и замесите тесто, оставьте в теплом месте, чтобы оно подошло.

Овощи вымойте и очистите. Помидоры и сосиски нарежьте кружочками, лук и перец полукольцами, шпик кубиками, сыр натрите на крупной терке.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на предварительно смазанный маслом противень. Тесто смажьте томатной пастой, выложите помидоры, шпик, сосиски, лук, перец, добавьте специи, посыпьте сыром. Поставьте противень на 20—25 мин в предварительно нагретую до 200°C духовку. Готовую пиццу украсьте нарезанной зеленью.

Пицца с сосисками и грибами

Для теста:

• *2,5 стакана муки*

• *1 стакан молока*

• *60 г растопленного сливочного масла*

• *15 г дрожжей*

• *2 яйца*

• *0,5 ч. л. соли*

Для начинки:

• *3 сосиски*

• *по 50 г консервированных грибов, твердого сыра*

• *30 г оливок без косточек*

• *1 вареное яйцо*

• *3 ст. л. томатной пасты*

• *по 2 ст. л. майонеза, растительного масла*

• *соль*

Замесите тесто, поставьте в теплое место, чтобы оно поднялось, обомните его 2 раза.
Сыр натрите на терке, сосиски нарежьте кружочками, яйцо измельчите. Все смешайте с грибами, посолите.
Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на предварительно смазанный маслом противень, смажьте майонезом и пастой. Выложите подготовленную начинку. Поставьте противень в предварительно нагретую до 200°С духовку на 30 мин. Готовую пиццу украсьте оливками.

Пицца с сосисками и картофелем

Для теста:

• *2 стакана муки*

• *50 г сливочного масла*

• *12 г дрожжей*

• *2 яйца*

• *0,5 ч. л. соли*

• *0,5 стакана воды*

Для начинки:

• *3 сосиски*

• *5 ст. л. картофельного пюре*

• по 1 моркови, болгарскому перцу, головке репчатого лука, помидору
• 2 зубчика чеснока
• 100 г твердого сыра
• 2 ст. л. растительного масла
Смешайте муку и соль, насыпьте их на стол холмиком, в холмике сделайте углубление, влейте в него разведенные в теплой воде дрожжи, добавьте яйца, масло и замесите тесто, оставьте в теплом месте, чтобы оно поднялось.

Овощи вымойте и очистите. Чеснок раздавите в чеснокодавилке, морковь и сыр натрите на терке, лук и перец нарежьте полукольцами.
Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на предварительно смазанный маслом противень. Тесто смажьте картофельным пюре, выложите перемешанные овощи, посыпьте сыром. Поставьте противень в предварительно нагретую до 200°C духовку на 30 мин. Готовую пиццу украсьте кружочками помидора.

Пицца с паштетом и сыром

Для теста:

- *250 г муки*
- *50 г растопленного маргарина*
- *6 г сухих дрожжей*
- *5 ст. л. молока*
- *0,5 ст. л. сахара*
- *0,5 ч. л. соли*
- *6 ст. л. воды*

Для начинки:

• *150 г печеночного паштета*

• *100 г твердого сыра*

• *50 г колбасы*

• *30 г маслин без косточек*

• *по 1 моркови, головке репчатого лука*

• *3 ст. л. кетчупа*

• *1 ст. л. растительного масла*

• *гвоздика*

• *черный молотый перец*

• *соль*

Замесите тесто. Овощи вымойте и очистите. Морковь и лук мелко нарежьте, обжарьте слегка на масле до золотистого цвета вместе со специями. Колбасу нарежьте небольшими брусками, сыр натрите на терке.
Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на смазанный маслом противень. Тесто смажьте кетчупом, затем выложите

паштет, равномерно распределите его по тесту, следующим слоем выложите лук с морковью, затем колбасу и посыпьте все сыром. Поставьте противень в предварительно нагретую до 200°С духовку на 30—40 мин. Готовую пиццу украсьте маслинами.

Пицца с паштетом и грибами

Для теста:

- *3,5 стакана муки*
- *1,25 стакана молока*
- *50 г растопленного сливочного масла*
- *40 г дрожжей*
- *2 яйца*
- *2 ст. л. сахара*
- *0,5 ч. л. соли*

Для начинки:

- *100 г печеночного паштета*

• *по 50 г шампиньонов, твердого сыра, мягкого сыра*

• *30 г сливочного масла*

• *8 помидоров*

• по 1 моркови, головке репчатого лука, болгарскому перцу
• 4 ст. л. майонеза
• зелень
• тмин
• корица
• кардамон
• душистый молотый перец
• соль

В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте немного муки, сахар, все тщательно перемешайте до однородной массы и поставьте в теплое место, чтобы опара подошла. В остальную муку добавьте соль, выложите ее на стол холмиком, сделайте в холмике углубление, разбейте в него яйца, влейте растопленное масло и опару. Тесто замесите некрутое, оставьте в теплом месте, чтобы оно подошло.

Овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите с них кожицу, нарежьте небольшими кубиками. Лук нарежьте мелко, перец полосками, грибы средними кусочками, морковь натрите на терке. Обжарьте овощи немного на сковороде до золотистого цвета вместе со специями. Сыры натрите на терке.

Тесто раскатайте в пласт и выложите в смазанную маслом форму. Тесто смажьте майонезом, затем паштетом, выложите помидоры, обжаренные лук, морковь, грибы, посыпьте сыром. Поставьте противень в предварительно нагретую до 200°С духовку на 20—25 мин. Готовую пиццу украсьте нарезанной зеленью.

Пицца с паштетом и шпротами

Для теста:

• *1,5 стакана муки*

• *0,5 стакана молока*

• *12 г дрожжей*

• *2 яйца*

• *6 ст. л. растительного масла*

• *0,5 ч. л. соли*

Для начинки:

• *50 г печеночного паштета*

• *15 небольших шпротин*

• по 1 головке репчатого лука, моркови, болгарскому перцу
• 4 ст. л. растительного масла
• 3 ст. л. томатного сока

Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте к ним муку, яйца, соль, половину масла и замесите некрутое тесто, оставьте его в теплом месте, чтобы поднялось.

Овощи вымойте и очистите. Лук мелко нарежьте, морковь

натрите на терке, перец нарежьте кольцами. Морковь и лук слегка обжарьте на масле до золотистого цвета.
Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на предварительно смазанный маслом противень. Тесто смажьте майонезом, затем паштетом, выложите лук с морковью, шпроты, украсьте кольцами перца. Выпекайте пиццу в течение 20—25 мин при температуре 200°С.

Пицца с паштетом и базиликом

Для теста:

- *2 стакана муки*
- *15 г дрожжей*
- *2 яйца*
- *100 мл молока*
- *4 ст. л. растительного масла*
- *0,5 ч. л. соли*

Для начинки:

- *70 г печеночного паштета*

• *60 г твердого сыра*

• *30 г оливок без косточек*

• *14 помидоров черри*

• *по 2 головки репчатого лука, зубчика чеснока*

• *3 ст. л. томатного соуса*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *несколько веточек базилика, петрушки*

• *молотый черный перец*

• *соль*

Смешайте соль и муку, насыпьте на стол холмиком, в центре холмика сделайте углубление, разбейте в него яйца, влейте теплое теплое молоко с разведенными в нем дрожжами. Замесите некрутое тесто, в конце добавьте растительное масло, поставьте в теплое место, чтобы оно поднялось, обомните его 2 раза.
Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте полукольцами, чеснок раздавите в чеснокодавилке. Сыр натрите на терке.
Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на предварительно смазанный маслом противень. Тесто смажьте смесью из чеснока и томатного соуса, распределите паштет, посыпьте все сыром, украсьте половинками помидоров черри, луком,

оливками и листиками базилика и петрушки.
Противень поставьте в нагретую духовку и выпекайте в течение 20—25 мин при температуре 200°С.

Пицца с паштетом и окороком

Для теста:

• 1,5 стакана муки

• 0,5 стакана молока

• 12 г дрожжей

• 2 яйца

• 4 ст. л. растительного масла

• 0, 5 ч. л. соли

Для начинки:

• 100 г паштета

• по 50 г копченого окорока, консервированных грибов, твердого сыра
• 1 стакан протертых помидоров
• 2 головки репчатого лука
• по 1 моркови, болгарскому перцу, пучку зелени

• 2 ст. л. оливкового масла
• черный молотый перец
• кардамон
• кунжут
• соль

Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте к ним муку, яйца, соль, масло и замесите однородное тесто, поставьте в теплое место, чтобы оно подошло.

Овощи вымойте и очистите. Морковь натрите на терке, лук и перец нарежьте полукольцами. Окорок мелко нарежьте. Сыр натрите на терке.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, положите на предварительно смазанный маслом противень. На тесто выложите паштет, помидоры, окорок, морковь, грибы, лук, перец, добавьте специи, немного посолите, посыпьте сыром. Сбрызните пиццу оливковым маслом и поместите на 20 мин в предварительно нагретую до 200°С духовку. Готовую пиццу украсьте нарезанной зеленью.

Пицца с рыбой и морепродуктами

Пицца «Креветочка»

Для теста:

• 400 г муки
• 50 г сливочного масла
• 15 г сухих дрожжей
• 1 ст. л. растительного масла
• соль
• 300 мл воды

Для начинки:

• 400 г креветок
• 3 яйца

В кипящую воду опустите креветки, подождите, пока всплывут на поверхность, затем варите еще 3 мин. Выньте,

дайте обсохнуть.
Креветки очистите, мелко нарежьте, добавьте яйца. Тщательно перемешайте. Аккуратно введите масло в муку, разотрите получившуюся смесь. Разведите дрожжи теплой водой, влейте смесь в муку, замесите тесто. Тесто должно получиться однородным и гладким, без комочков. Раскатайте тесто в тонкий пласт. Противень смажьте растительным маслом, положите на него основу. Немного приподняв края, выложите на основу начинку из креветок с яйцами. Поставьте противень с пиццей в нагретую духовку, выпекайте 25 мин при температуре 200°С.

Пицца «Для короля»

Для теста:

• 500 г муки

• 20 г прессованных дрожжей

• 60 мл растительного масла

• соль

• 100 мл воды

Для начинки:

• 75 г филе карпа

• *90 г томатной пасты*

• *по 30 г сахара, сыра твердых сортов*

• *по 2 свежих помидора, головки репчатого лука*

• *1 пучок зелени петрушки*

Дрожжи смешайте с сахаром, добавьте немного воды. Температура получившейся смеси должна быть около 35°С. Поставьте в теплое место на 25 мин. Смешайте томатную пасту, растительное масло, добавьте соль, воду. Взбейте массу так, чтобы по консистенции она была схожа со сметаной. Введите обе приготовленные смеси в муку, аккуратно при этом помешивая. Поставьте в теплое место на 30 мин. Раскатайте тесто на три тонкие лепешки, смажьте форму маслом, выложите лепешки, сформируйте бортики. Выпекайте в духовке 7 мин при температуре 200°С. Во время выпекания лепешек сварите рыбу в чуть подсоленной воде. Лук нарежьте, обжарьте в масле до золотистого оттенка. Выньте и остудите рыбу, нарежьте небольшими кусочками, смешайте обжаренный лук с рыбой, добавьте тертый сыр, все тщательно перемешайте, смажьте коржи томатной пастой, выложите начинку на основу. Снимите кожицу с помидоров, нарежьте кружками, выложите сверху.
Поставьте пиццу в духовой шкаф, выпекайте 6 мин при температуре 250°С. Готовую пиццу посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Пицца «Немо»

Для теста:

• *300 г муки*

• *90 г топленого масла*

• *30 г сахара*

• *2 яйца*

• *70 мл растительного масла*

Для начинки:

• *300 г филе карпа*

• *200 г капусты*

• *50 г риса*

• по 5 г петрушки, сельдерея, кинзы, мяты, черного молотого перца
• 2 ст. л. лимонного сока
• соль
• 200 мл воды
Сбрызните рыбу лимонным соком, оставьте на 20 мин для того, чтобы она пропиталась. Нарежьте мелкими кусочками, обжаривайте на медленном огне в течение 20 мин, посолите, поперчите. Измельчите зелень, добавьте к рыбе. Залейте

водой, поставьте в духовой шкаф, нагретый до 200°С, на 20 мин. Нашинкуйте капусту. Потушите на среднем огне с добавлением растительного масла до мягкости. Промойте рис, добавьте к капусте, влейте 200 мл воды. Тушите до выпаривания жидкости, потом смешайте с рыбой. Дрожжи растворите в воде. Разделите муку пополам. В одну часть добавьте растворенные в воде дрожжи, перемешайте, поставьте в теплое место на 3 ч. После того как тесто начнет опускаться, всыпьте оставшуюся муку, соль. Положите растопленное масло, сахар, яйца. Тщательно вымесите тесто, раскатайте в тонкий пласт размером с противень. Смажьте маслом противень, положите пласт на противень, выложите начинку, сформируйте бортики. Выпекайте пиццу 35 мин в предварительно нагретой до 200°С духовке.

Пицца «Тайская»

Для теста:

• *230 г пшеничной муки*

• *10 г дрожжей*

• *200 мл молока*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *соль*

Для начинки:

• *по 200 г филе карпа, вареного филе курицы*

• *по 1 головке лука, цуккини, пучку зелени кинзы*

• *100 мл оливкового масла*

• *3 ч. л. кетчупа*

• *по 2 ст. л. измельченного арахиса, базилика*

• *1 ч. л. хлопьев красного перца*

Замесите тесто, смешав все ингредиенты. Раскатайте в тонкий пласт толщиной 1 см. Выложите на предварительно смазанный маслом противень. Нанесите сверху тонким слоем кетчуп. Нарежьте кольцами лук, кубиками курицу, филе карпа, сыр, цуккини. Выложите на тесто. Выпекайте 30 мин в предварительно нагретом до 180°С духовом шкафу. Готовую пиццу посыпьте арахисом и измельченной кинзой.

Пицца «Сюрприз»

Для теста:

• *300 г муки*

• *30 г сметаны*

• *20 г дрожжей*

• *100 мл молока*

• *2 ст. л. воды*

Для начинки:

• *300 г филе карпа*

• *по 150 г репчатого лука, сыра*

• по 40 г картофельного крахмала, сахара, сливочного масла, хрена
• по 60 мл молока, растительного масла
• 3 яйца
• 2 куска хлеба
• 2 ч. л. уксуса

Для начинки размочите хлеб в молоке. Пропустите филе рыбы через мясорубку, добавьте к нему измельченный лук, размоченный хлеб, яйца, крахмал, масло, соль, перец, перемешайте. Поджарьте муку с маслом, добавьте воду. Натрите на мелкой терке хрен, добавьте к муке. Влейте уксус. Все тщательно перемешайте, варите на медленном огне 20 мин. Затем добавьте жидкую сметану, перемешайте в блендере.

Разведите дрожжи теплым молоком, поставьте в теплое место для брожения на 3 ч. Накройте плотной салфеткой. Когда тесто подойдет, выложите на посыпанный мукой стол, раскатайте и сложите в 2 раза. Получившийся толстый пласт теста снова раскатайте и сложите в 4 раза. Поставьте в холодильник на 15 мин. Достаньте, раскатайте еще раз

аналогичным способом. Снова охладите. Выложите тесто на противень, смазанный растительным маслом, так, чтобы оно выходило за края противня на 4 см. Выложите начинку, залейте соусом, загните края лепешки.
Выпекайте в предварительно нагретом до 180°С духовом шкафу до готовности.

Пицца «Мечта»

Для теста:

• 400 г муки

• по 20 г сухих дрожжей, сливочного масла

• 100 мл растительного масла

Для начинки:

• 400 г филе морского окуня

• 120 г сливочного масла

• 2 головки репчатого лука

Тщательно промойте рыбу, нарежьте небольшими кусками. Нагрейте сковороду, налейте немного масла, обжарьте рыбу с двух сторон до полуготовности. Остудите.
Измельчите лук, обжаривайте до получения золотистого

оттенка. Смешайте с рыбой. Добавьте немного растительного масла, перемешайте. Введите масло в муку, разотрите поученную смесь. Разведите дрожжи теплой водой, влейте эту смесь в муку, замесите тесто. Раскатайте тесто в одну тонкую лепешку. Смажьте противень маслом, выложите готовую лепешку так, чтобы образовались бортики. Равномерно распределите начинку по всей поверхности теста. Немного загните края теста. Поставьте пиццу в духовой шкаф, выпекайте в течение 15 мин при температуре 200°С.
Готовую пиццу посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Пицца «Гурман»

Для теста:

• 500 г муки

• 120 г растительного масла

• по 20 г сахара, прессованных дрожжей

• соль

• вода

Для начинки:

• 400 г филе минтая

• *100 г сметаны*

• *90 г томатной пасты*

• *20 г сливочного масла*

• *3 яйца*

• *2 головки репчатого лука*

• *1 пучок зелени петрушки*

В дрожжи налейте немного теплой воды, всыпьте сахар. Перемешайте, поставьте в теплое место на 25 мин. Смешайте растительное масло, томатную пасту, посолите, добавьте 2 ст. л. воды. Взбивайте массу до густоты. В муку добавьте обе смеси, 100 мл воды, перемешайте, вымесите тесто. Поставьте его в теплое место на 30 мин. Раскатайте несколько тонких лепешек. Смажьте противень сливочным маслом, выложите лепешки. Выпекайте в течение 5 мин при температуре 200°С.
Для начинки сварите рыбу в подсоленной воде. Мелко нарежьте, добавьте сырые яйца, сметану, мелко нарезанный лук, соль, перец. Тщательно перемешайте, выложите полученную начинку на лепешки.
Поставьте в духовой шкаф, выпекайте в течение 7 мин при температуре 250°С. Готовую пиццу выньте, посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Пицца «Кальмар»

Для теста:

- *400 г муки*
- *100 г маргарина*
- *50 г дрожжей*
- *25 г сахара*
- *3 яйца*
- *300 мл молока*
- *200 мл воды*
- *соль*

Для начинки:

- *350 г очищенных кальмаров*
- *200 г сыра твердых сортов*
- *1 головка репчатого лука*

• *2 ст. л. майонеза*

• *специи*

• *зелень*

Измельчите дрожжи, смешайте с сахаром, влейте воду. Уберите в теплое место на 20 мин. Когда дрожжи подойдут, перемешайте с молоком, маргарином, яйцами, солью, всыпьте муку. Вымесите тщательно тесто, поставьте на 1 ч в теплое место.
Раскатайте тонкую лепешку, смажьте маслом противень, выложите лепешку, приподняв края. Вскипятите воду, положите кальмаров, варите 10 мин. Мелко нарежьте, выложите их на тесто. Натрите сыр, нарежьте кольцами лук, мелко зелень. Выложите все тонким слоем поверх кальмаров. Поставьте в духовой шкаф, выпекайте пиццу 20 мин при температуре 180°С.

Пицца «Нептун»

Для теста:

• *300 г муки*

• *20 г сливочного масла*

• *200 мл молока*

• *90 мл растительного масла*

• *2 яйца*

• *по щепотке соды, соли*

Для начинки:

• *по 150 г фарша из любой рыбы, плавленого сыра*

• *по 1 яйцу, пучку зеленого лука, зелени петрушки*

• *2 ст. л. грецких орехов*

• *черный молотый перец*

• *соль*

Просейте муку, соедините с яйцами, содой, солью, молоком и растительным маслом, перемешайте. Раскатайте тесто в тонкую лепешку. Смажьте сливочным маслом противень, выложите тесто. Сварите яйцо, нарежьте мелко. Смешайте рыбный фарш, яйцо, измельченные зелень, лук, посолите, поперчите, выложите все на лепешку. Натрите на мелкой терке сыр, измельчите орехи. Посыпьте начинку сыром и грецкими орехами. Поместите пиццу в духовой шкаф, выпекайте в течение 25 мин при температуре 220°С.

Итальянская пицца с крабами

Для теста:

• 500 г муки

• 100 г маргарина

• 50 г дрожжей

• 40 г майонеза

• 25 г сахара

• 3 яйца

• 1 ч. л. соли

• 200 мл воды

Для начинки:

• 300 г крабового мяса

• по 250 г крабовых палочек, помидоров, сыра маасдам
• по 120 г сладкого перца, репчатого лука
• 40 мл растительного масла
• черный молотый перец

• соль

Дрожжи, маргарин, муку, яйца, сахар, соль смешайте. Влейте воду, замесите некрутое тесто, поставьте на 1 ч в теплое сухое место. Для начинки обжарьте крабов на масле. Соломкой нарежьте крабовые палочки, ломтиками помидоры, кольцами сладкий перец. На мелкой терке натрите сыр.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на смазанный маслом противень, сформируйте бортики. Выложите начинку на основу, посыпьте солью, перцем, смажьте все майонезом, посыпьте сверху сыром. Нагрейте духовку до 180°C, выпекайте пиццу 45 мин.

Пицца с крабовыми палочками

Для теста:

• 320 г муки

• по 10 г сливочного масла, сухих дрожжей

• 1 яйцо

• 200 мл молока, воды

• по 1 ч. л. соли, сахара

Для начинки:

• 100 г крабовых палочек

• *60 г майонеза*

• *по 20 г сливочного масла, сыра*

• *по 1 головке репчатого лука, яйцу*

• *черный перец*

• *соль*

Смешайте сахар и дрожжи с молоком. Вмешайте муку, разбейте яйцо, замесите тесто, посолите. Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте противень сливочным маслом, выложите аккуратно на противень тесто. Майонез смешайте с яйцом, лук нарежьте тонкими кольцами. Смажьте корж смесью, выложите лук, крабовые палочки. Сыр натрите на мелкой терке.
Посолите, поперчите начинку, посыпьте сыром. Выпекайте 20 мин в предварительно нагретой духовке при температуре 160°C.

Пицца с рыбой и авокадо «Нежная»

Для теста:

• *200 г муки*

• *55 г сливочного масла*

• *25 г дрожжей*

• *120 мл молока*

• *3 яйца*

• *2 ч. л. сахара*

• *1 ч. л. соли*

Для начинки:

• *500 г филе трески*

• *120 г крабового мяса*

• *30 г салаки в масле*

• *3 спелых авокадо*

• по 1 кочану листового салата, пучку кресс-салата, головке репчатого лука
• 2 ст. л. белого вина
• лавровый лист
• черный перец
• соль
• 1 л воды
Смешайте все компоненты, замесите тесто, раскатайте в тонкий пласт и выложите его на противень, смазанный

маслом.
Отварите филе трески с солью, перцем и лавровым листом. Остудите. Вымойте, нарежьте листья салата, предварительно отделив от стеблей. Мелко нарежьте лук, филе салаки, крабовое мясо. Авокадо очистите, нарежьте дольками, полейте белым вином. Оставьте постоять 20 мин.
Выложите на тесто поочередно салат, рыбу, крабов. Посыпьте луком, сверху выложите ломтики авокадо. Поставьте в предварительно нагретую духовку. Готовьте в течение 25 мин при температуре 180°С

Пицца с копченой рыбой

Для теста:

• *250 г муки*

• *20 г дрожжей*

• *100 мл молока*

• *2 яйца*

• *по 2 ст. л. маргарина, сахара*

• *0,5 ч. л. соли*

Для начинки:

• *по 200 г любой копченой рыбы, помидоров*

• *150 г сыра*

• *15 маслин*

• *20 оливок*

Замесите дрожжевое тесто, раскатайте в пласт толщиной примерно 1 см. Смажьте противень растительным маслом, выложите на противень, сформируйте бортики. Отделите рыбу от костей, мелко нарежьте. Разрежьте на две части маслины, оливки. Помидоры нарежьте кольцами. Натрите на мелкой терке сыр. Выложите все слоями на тесто, посыпьте сыром.
Выпекайте пиццу при температуре 200°С 40 мин.

Пицца рыбная по-литовски

Для теста:

• *250 г муки*

• *15 г дрожжей*

• *2 ст. л. острого томатного соуса*

• *по 1 ст. л. сахара, растительного масла*

• *0,5 ч. л. соли*

• *180 мл воды*

Для начинки:

• *300 г филе любой копченой или отварной рыбы*

• *130 г сыра*

• *90 г помидоров*

• *30 г пассерованного репчатого лука*

• *3 ч. л. томатного соуса*

• *оливки*

• *зелень*

Дрожжи с сахаром разведите в 60 мл теплой воды и поставьте на 15 мин в теплое место. В 60 мл воды разведите соль, острый томатный соус и масло. Смешайте с дрожжами, мукой и оставшейся водой. Замесите тесто и дайте постоять в теплом месте 30 мин. Тесто раскатайте, выложите на смазанный жиром противень и оставьте еще на 30 мин, а затем смажьте томатным соусом.
Выложите сверху кусочки рыбы, нарезанный кольцами лук,

кружочки помидоров и оливки, посыпьте тертым сыром. Выпекайте 30 мин при средней температуре, затем сбрызните растительным маслом и посыпьте рубленой зеленью.

Пицца с копченой семгой

Для теста:

• 400 г муки

• 5 г сухих дрожжей

• 200 мл теплого молока

• 1 яйцо

• по 1 ч. л. сахара, соли

Для начинки:

• 200 г копченой семги

• 100 г сыра

• 6 помидоров без кожицы

• 2 —3 зубчика чеснока

• *по 1 головке репчатого лука, яйцу*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *1 ч. л. красного перца*

• *соль*

Замесите дрожжевое тесто, раскатайте в тонкий пласт, переложите его на противень, предварительно смажьте его маслом. Нарежьте копченую рыбу, сыр кубиками, помидоры, лук кольцами. Яйцо смешайте с растительным маслом и растертым чесноком. Посолите, поперчите. Выложите семгу, сыр, лук и помидоры слоями. Залейте все яичной смесью. Выпекайте 40 мин при температуре 200°С.

Пицца с тунцом

Для теста:

• *250 г муки*

• *50 г сливочного масла*

• *25 г дрожжей*

• *100 мл молока*

• *3 яйца*

• *3 ст. л. сахара*

• *1 ч. л. соли*

Для начинки:

• *185 г тунца в масле*

• *4 крупных помидора*

• *2 сладких перца*

• *1 пучок зелени петрушки*

• *по 2 ст. л. маслин, майонеза*

Замесите дрожжевое тесто, раскатайте корж, выложите его на противень, чуть загнув края.
Измельчите рыбу, равномерно выложите на тесто. Нарежьте кружками помидоры. Сладкий перец очистите от семян, нарежьте полукольцами, маслины разрежьте пополам.
Выложите перец, помидоры и маслины по кругу, смажьте майонезом, поставьте на 40 мин в предварительно нагретый до 200°С духовой шкаф.
Выньте готовую пиццу, украсьте нарезанной зеленью.

Пицца с сельдью

Для теста:

- *400 г муки*
- *120 г сливочного масла*
- *20 г сухих дрожжей*
- *3 ст. л. сахара,*
- *соль*
- *вода*

Для начинки:

- *200 г сельди*
- *30 г молотых сухарей*
- *по 2 яйца, головки репчатого лука*
- *растительное масло*
- *соль*

Разделайте сельдь, нарежьте мелко лук, обжарьте на растительном масле. Филе сельди пропустите через мясорубку. В полученную массу добавьте яйца, все тщательно перемешайте.
Разведите дрожжи в небольшом количестве воды. Оставьте смесь на 30 мин, чтобы дрожжи растворились. Влейте предварительно растопленное на водяной бане масло, посолите, добавьте сахар. Все тщательно размешайте, всыпьте муку. Оставьте тесто на 35 мин.
Раскатайте в тонкие лепешки. Края загните, в середину выложите начинку.
Поставьте пиццу в духовку, выпекайте 15 мин при температуре 220°C.

Пицца с томатами и сельдью

Для теста:

- *300 г муки*
- *15 г дрожжей*
- *3 ч. л. растительного масла*
- *1 ч. л. мелкой соли*
- *250 мл воды*

Для начинки:

• *270 г консервированных томатов*

• *130 г сыра*

• *3 яйца*

• *растительное масло*

• *черный перец*

• *соль*

Высыпьте на деревянную поверхность муку и сделайте из нее горку с небольшим углублением посередине. Разведите в стакане воды соль и дрожжи. Вымесите тесто, пока оно не станет очень эластичным и вязким. Затем положите в широкую посуду, посыпьте сверху мукой, накройте полотенцем и поставьте в теплое место примерно на 2 ч. Затем тесто раскатайте, переложите на противень, сформируйте бортик по кругу.
Консервированные томаты нарежьте. Раскрошите кусочки сельди. Сыр натрите на крупной терке, разделите на две части. Одну часть сыра смешайте с томатами и сельдью и выложите на тесто. Обильно полейте маслом, посолите, поперчите и поставьте в горячую духовку на 15 мин.
За 5 мин до готовности залейте пиццу взбитыми яйцами, немного посолите и посыпьте оставшимся сыром. Ко времени, когда блюдо нужно вынимать из духовки, яйца должны подняться, а сыр слегка расплавиться.

Пицца с сельдью и сыром сулугуни

Для теста:

• *200 г муки*

• *по 50 г дрожжей, масла или маргарина*

• *1 яйцо*

• *8 ст. л. молока*

• *по 0,5 ч. л. сахара, соли*

Для начинки:

• по 300 г консервированной сельди в масле, консервированных томатов
• 170 г сыра сулугуни
• щепотка орегано
• растительное масло

Просейте муку в миску, посолите. Дрожжи и сахар растворите в теплом молоке, соедините с мукой и тщательно перемешайте. Добавьте растопленное масло и яйцо. Замесите тесто и поставьте на 30 мин в теплое место. Тесто обомните, раскатайте в форме круга и выложите в смазанную жиром форму, по краям сформируйте невысокий бортик.

Рыбу разомните вилкой, предварительно удалив косточки. Положите на тесто так, чтобы осталось свободно примерно 2 см по окружности. Нарежьте томаты и часть сыра, выложите на сельдь. Посыпьте орегано, обильно сбрызните маслом.

Поставьте в горячую духовку на 20—25 мин. За 5 мин до готовности посыпьте пиццу оставшимся измельченным

сыром.

Пицца с филе судака

Для теста:

• 400 г муки

• 120 г сливочного масла

• 7 г сухих дрожжей

• соль

• 200 мл воды

Для начинки:

• 500 г филе судака

• 100 г сыра

• 250 мл сливок

• 3 яйца

• *2 ст. л. растительного масла*

Промойте рыбу, нарежьте кусками среднего размера, обжарьте до полуготовности. Отделите белки от желтков. В сливки вылейте желтки. Натрите сыр на мелкой терке, добавьте к сливкам. Смешайте полученную смесь с рыбой. Введите масло в муку, перемешайте, посолите. Разведите дрожжи теплой водой, влейте эту смесь в муку, замесите тесто, раскатайте его на небольшие лепешки, смажьте противень маслом, выложите лепешки. Сформируйте бортики. На основу положите начинку. Выпекайте при температуре 220°С 40 мин.

Пицца «Для капитана»

Для теста:

• *400 г муки*

• *90 г томатной пасты*

• *по 30 г сахара, прессованных дрожжей*

• *120 мл растительного масла*

• *200 мл воды*

Для начинки:

• *450 г филе минтая*

• *100 г сметаны*

• *3 яйца*

• *1 головка репчатого лука*

• *соль*

Растворите дрожжи в воде, всыпьте сахар. Поставьте смесь в теплое место на 30 мин.
Томатную пасту и растительное масло смешайте. Посолите, добавьте немного воды. Взбивайте массу до загустения.
Добавьте в муку обе смеси, влейте 100 мл воды. Вымесите тесто. Уберите в теплое место еще на 30 мин. Разделите тесто на три части, раскатайте из них лепешки. Смажьте противень маслом, выложите лепешки на противень. Рыбу сварите, нарежьте на небольшие кусочки. Выложите в глубокую миску, залейте сметаной и яйцами, посолите, тщательно перемешайте. Выложите аккуратно на лепешки, сверху положите нарезанный тонкими кольцами лук.
Поставьте в духовку, выпекайте 5—7 мин при температуре 220°C.

Пицца с томатами и морским угрем

Для теста:

• *450 г муки*

• *100 г маргарина*

• *по 40 г дрожжей, сахара*

• *3 яйца*

• *500 мл молока*

• *1 ч. л. соли*

• *200 мл воды*

Для начинки:

• *300 г филе морского угря*

•*200 г сыра*

• *6 помидоров*

• *2 головки репчатого лука*

• *5 ст. л. майонеза*

• *растительное масло*

• *черный перец*

• *соль*

Измельчите дрожи, смешайте с половиной сахара, влейте теплую воду. Когда дрожжи подойдут, добавьте яйца, теплое молоко, соль, маргарин, сахар. Размешайте до получения однородной массы, вмешайте муку. Замесите тесто. Поставьте в теплое место на 1 ч.
Филя угря нарежьте небольшими ломтиками, помидоры кружками, лук кольцами. Слегка обжарьте угря на растительном масле. Тесто раскатайте в тонкий пласт, на него выложите рыбу и овощи. Посолите, поперчите, смажьте майонезом, посыпьте тертым сыром.
Разогрейте духовой шкаф до 90 °С и готовьте пиццу 40 мин.

Пицца «Морская»

Для теста:

• *300 г муки*

• *10 г сухих дрожжей*

• *200 мл теплого молока*

• *соль*

Для начинки:

• по 100 г консервированного крабового мяса, отварных кальмаров, креветок, мидий
• 80 г твердого сыра
• 50 г майонеза
• 20 г сливочного масла
• 2 яйца

Смешайте дрожжи и молоко. Оставьте на 15 мин. Вмешайте муку, замесите тесто, посолите. Раскатайте тесто в лепешку круглой формы, разделите на 2 порции, раскатайте тонкими пластами. Лепешки аккуратно выложите на противень, предварительно смазанный маслом.

Для начинки мелко нарежьте кальмаров, креветки, мидии и крабовое мясо. Майонез смешайте со взбитыми яйцами, натрите сыр на крупной терке.

Тесто равномерно промажьте майонезом, на него выложите перемешанные морепродукты. Растопите сливочное масло, сбрызните им получившуюся заготовку пиццы, засыпьте все ровным слоем сыра.

Выпекайте 40 мин в предварительно нагретом до 160°С духовом шкафу.

Пицца с устрицами

Для теста:

• *400 г муки*

• *100 г маргарина*

• *50 г дрожжей*

• *3 яйца*

• *500 мл молока*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *500 г устриц*

• *20 г сливочного масла*

• *5 помидоров*

• *3 зубчика чеснока*

• *по 1 болгарскому перцу, головке лука*

• *4 ст. л. майонеза*

• *2 ст. л. сока лимона*

• *зелень*

• *черный перец*

• *соль*

• *вода*

Муку смешайте с маргарином, разведите дрожжи теплой водой, смешайте с молоком, влейте в муку, разбейте яйца. Замесите тесто. Уберите в теплое место на 1 ч.
Помидоры ошпарьте кипятком, очистите от кожицы. Чеснок пропустите через пресс, добавьте к помидорам. Добавьте соль, перец, сок лимона, немного воды и тушите на слабом огне, постоянно помешивая, до однородного состояния.
Промойте устрицы, положите в соус. Тушите 20 мин. Выньте устриц, извлеките из раковин. Перец и лук нарежьте кольцами. Раскатайте тонкий пласт теста, уложите аккуратно в смазанный маслом противень, на тесто выложите лук, устрицы, сладкий перец. Сбрызните начинку лимонным соком, смажьте майонезом, залейте томатным соусом, посыпьте тертым сыром. Поставьте на 30 мин в предварительно нагретую духовку, готовьте при температуре 120°C.

Пицца с морепродуктами

Для теста:

• *340 г муки*

• *30 г сливочного масла*

• *15 г дрожжей*

• *200 мл теплого молока*

• *соль*

Для начинки:

• по 155 г креветок, крабового мяса, мидий, твердого сыра
• 40 мл растительного масла
• 1 головка репчатого лука
• черный перец
• соль
• вода

Смешайте все ингредиенты, замесите не очень крутое тесто. Тесто раскатайте в тонкий пласт, присыпав мукой, переложите на противень. Уберите на 10 мин в теплое сухое место. Лук нарежьте тонкими кольцами.

Морепродукты измельчите, обжарьте на растительном масле до готовности, посолите, поперчите. Сыр натрите на мелкой терке, на тесто выложите равномерным слоем морепродукты и лук. Все посыпьте сверху сыром. Выпекайте пиццу 30 мин в предварительно нагретой до 160°С духовке.

Пицца «Экзотика»

Для теста:

• *по 200 г муки, сливочного масла*

• *3 яйца*

• *1 ст. л. растительного масла*

• *соль*

Для начинки:

• *10—15 раков*

• *несколько стручков зеленого горошка*

• *120 г сыра твердых сортов*

• *2 яйца*

Масло растопите на водяной бане. Добавьте муку, соль, яйца. Раскатайте тесто, положите в морозилку.
Отварите раков, разделайте. Мелко порубите мясо. Яйца отварите, отделите белки от желтков. Белки натрите на крупной терке. Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с желтками. Тесто тонко раскатайте, переложите на смазанный маслом противень. На него тонким слоем выложите раков, натертые яичные белки, а затем еще одним слоем выложите раков. Посыпьте сырно-яичной смесью, украсьте зеленым горошком.
Поставьте пиццу в нагретый до 200°С духовой шкаф, выпекайте 40 мин

Пицца с рыбой и яблоками

Для теста:

- *300 г муки*
- *25 г дрожжей*
- *3 ст. л. сливочного масла*
- *3 яйца*
- *130 мл 33%-ной сметаны*
- *100 мл молока*

Для начинки:

- *200 г копченой рыбы*
- *по 50 г сыра, сливочного масла*
- *по 1 головке репчатого лука, яблоку*
- *2 ч. л. сахара*
- *соль*

Подогрейте молоко, растворите дрожжи в молоке. Вмешайте муку. Добавьте яйца, сахар. Замесите тесто. Поставьте в сухое теплое место. Слегка подогрейте масло, добавьте его в тесто, еще раз перемешайте, дайте подойти тесту. Рыбу очистите от костей, нарежьте небольшими кусочками. Очистите яблоко, удалите сердцевину, нарежьте кружками. Лук нарежьте кубиками, слегка обжарьте на сливочном масле.
Натрите на терке сыр. Смажьте сливочным маслом противень, раскатайте тесто в тонкий пласт, уложите его на противень, сформируйте бортики, выложите рыбу и лук в центр тонким слоем, сверху яблоки. Залейте все сметаной, посыпьте сыром. Выпекайте 20 мин в предварительно нагретом до 180°С духовом шкафу.

Пицца с сардинами

Для теста:

• *250 г муки*

• *20 г сухих дрожжей*

• *100 мл теплого молока*

• *1 ч. л. сахара*

• *соль*

Для начинки:

• *300 г помидоров*

• *100 г сыра твердых сортов*

• *10 консервированных в масле сардин*

• *3 ст. л. растительного масла*

• *1 ч. л. соли*

Раскрошите дрожжи, растворите их в молоке, добавьте сахар, немного муки. Накройте полотенцем, оставьте на 15 мин. Затем из опары, растительного масла и муки замесите тесто. Раскатайте 2 коржа, выложите их на противень. Ошпарьте помидоры кипятком, снимите кожицу, каждый разрежьте пополам, выложите на тесто. Выложите сверху тертый сыр, нарежьте сардины, выложите их следующим слоем, сбрызните растительным маслом. Выпекайте 30 мин, предварительно нагрев духовой шкаф до 180°С.

Пицца с сардинами и салями

Для теста:

• *1 стакан муки*

• *0,5 стакана молока*

• *15 г дрожжей*

• *3 ст. л. маргарина*

• *1 ч. л. соли*

Для начинки:

• *по 3 сардины*

• *маринованных огурца*

• *130 г салями*

• *300 г помидоров*

•*230 г сыра*

• *растительное масло*

• *черный перец*

• *соль*

Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте муку, маргарин, соль, замесите тесто и дайте ему подойти в теплом месте. Тесто выложите в смазанную жиром форму.

Салями и сыр нарежьте кубиками и выложите на тесто. Помидоры нарежьте кружочками и выложите ровным слоем поверх салями и сыра. Затем выложите сардины и кружочки огурцов. Поперчите и посолите. Сбрызните сверху растительным маслом, дайте немного подойти.
Выпекайте 30 мин при температуре 190—230°C.

Рыбная пицца с брынзой

Для теста:

- *400 г муки*
- *20 г дрожжей*
- *100 мл молока*
- *1 яйцо*
- *по 4 ст. л. маргарина, растительного масла*
- *1 ст. л. сахара*
- *0,5 ч. л. соли*
- *вода*

Для начинки:

• *220 г маринованной семги*

• *по 100 г сыра твердых сортов, брынзы*

• *4 помидора*

Разведите дрожжи теплой водой, добавьте муку, маргарин, молоко, яйцо и сахар. Замесите тесто, поставьте в сухое теплое место. Нарежьте небольшими кусочками маринованную рыбу, измельчите брынзу, помидоры нарежьте кубиками. Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте противень маслом, тесто присыпьте мукой и аккуратно выложите на противень. На тесто выложите рыбу, брынзу, помидоры, посыпьте тертым сыром, сбрызните растительным маслом. Выпекайте при температуре 180°С в предварительно нагретой духовке 20 мин.

Рыбная пицца с творогом

Для теста:

• *400 муки*

• *150 г сливочного масла*

• *10 г сухих дрожжей*

• *0,5 ч. л. соли*

• *по 200 мл молока, воды*

Для начинки:

• *150 г кильки*

• *200 г помидоров*

• *120 г творога*

• *100 г сыра твердых сортов*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *1 пучок зелени петрушки*

• *1 ч. л. черного молотого перца*

Замесите тесто, раскатайте в тонкий пласт, переложите на противень, предварительно смазанный маслом. Мелко нарежьте зелень, разотрите с творогом и перцем. Нарежьте кусочками кильку, выложите на тесто. Сверху выложите творожную смесь, мелко нарезанные сыр и помидоры. Сбрызните пиццу растительным маслом, поставьте в нагретую предварительно до 150°С духовку на 30 мин.

Пицца с килькой

Для теста:

• *3 стакана муки*

• *15 г дрожжей*

• *3 ч. л. растительного масла*

• *1 ч. л. соли*

• *0,5 стакана теплой воды*

Для начинки:

• *банка кильки в масле*

• *по 130 г ветчины, сыра*

• *оливковое масло*

• *черный перец*

• *соль*

Насыпьте муку горкой на стол и сделайте углубление. Раскрошите дрожжи и выложите в центр. Растворите соль в воде и вылейте ее на дрожжи. Перемешайте муку и дрожжи,

добавьте растительное масло. Вымешивайте тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам.
Скатайте тесто в шар, положите в большую миску, посыпанную мукой, накройте крышкой и поставьте в теплое место на 3 ч.
Нарежьте ветчину и сыр тонкими ломтиками. Выложите тесто в смазанную жиром или растительным маслом форму, сформировав небольшой бортик. Разложите равномерно ветчину и сыр. Сверху выложите кильки, нарезанные мелкими кусочками, полейте немного маслом.
Выпекайте при температуре 190°C 30 мин.

Пицца «Интересная»

Для теста:

- *1 стакан муки*
- *130 г сливочного масла*
- *3 ст. л. холодной воды*
- *0,5 ч. л. соли*

Для начинки:

- *1 банка кильки в масле*
- *30 г маслин*

• *по 2 головки репчатого лука, небольших помидора*

• *2 ст. л. оливкового масла*

Из муки, масла, воды и соли замесите тесто. Придайте тесту форму шара и положите на 1 ч в холодильник. Тесто раскатайте и выложите в смазанную жиром форму, сформируйте бортики.
Лук мелко нарежьте и обжарьте. Помидоры слегка надрежьте, обдайте кипятком и снимите кожицу, разрежьте пополам, удалите семена и крупно нарежьте. Добавьте к луку и немного потушите на слабом огне. Дайте остыть и выложите на тесто. Сверху разложите кусочки кильки. Маслины (без косточек) разрежьте пополам и выложите сверху.
Выпекайте 30 мин при 230°С.

Пицца со шпротами

Для теста:

• *400 г муки*

• *120 г сливочного масла*

• *15 г сухих дрожжей*

• *2 ч. л. соли*

• *200 мл теплой воды*

Для начинки:

• *150 г шпрот*

• *200 г помидоров*

• *120 г сыра*

• *3 зубчика чеснока*

• *0,5 лимона*

• *1 пучок зелени петрушки*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *1 ст. л. сахара*

Замесите тесто, раскатайте в тонкий пласт, присыпьте мукой. Выложите в предварительно смазанный растительным маслом противень.
Нарежьте мелко чеснок, шпроты. Помидоры и лимон нарежьте кружочками. Выложите начинку на тесто, сформируйте бортик. Посыпьте тертым сыром, сбрызните растительным маслом.
Выпекайте в предварительно нагретом до 180°С духовом

шкафу 20 мин. Готовую пиццу украсьте петрушкой.

Пицца с камбалой и ветчиной

Для теста:

• 300 г муки

• 150 г сливочного масла

• 20 г дрожжей

• 1 яйцо

• 3 ст. л. растительного масла

• 0,5 ч. л. соли

• вода

Для начинки:

• по 200 г ветчины, филе камбалы

• 250 г помидоров

• *по 100 г майонеза, сыра*

• *200 мл молока*

• *зелень*

• *1 ч. л. молотого черного перца*

• *соль*

Разведите дрожжи в теплой воде. Добавьте муку, сливочное масло, яйцо и соль. Замесите тесто, поставьте в сухое теплое место.
Сварите филе камбалы в чуть подсоленной воде, нарежьте небольшими ломтиками. Очистите помидоры от кожицы, обдав их кипятком, разрежьте пополам, нарежьте ветчину небольшими кусочками.
Раскатайте тесто в тонкий пласт, присыпьте мукой. Противень предварительно смажьте маслом. Выложите тесто на противень. Уложите, чередуя, на тесто ломтики ветчины и камбалы. По кругу разложите половинки помидоров, посолите, поперчите, смажьте майонезом, посыпьте тертым сыром.
Выпекайте в предварительно нагретом до 180 °С духовом шкафу 25 мин.
Перед подачей на стол пиццу посыпьте измельченной зеленью.

Пицца «Встреча друзей»

Для теста:

• *300 г муки*

• *140 г сахара*

• *20 г дрожжей*

• *100 г сливочного масла*

• *2 яйца*

• *10 мл воды*

Для начинки:

• *400 г филе лосося*

• *по 60 г муки, сахара*

• *по 50 г томатной пасты, сыра*

• *по 2 крупных моркови*

• *1 головка репчатого лука*

• *1 пучок зелени петрушки*

• *лавровый лист*

• *соль*

Нагрейте молоко так, чтобы оно стало теплым. Разбавьте им дрожжи. Поставьте в теплое место на 35 мин. Просейте муку. Добавьте к ней соль, яйца, масло, замесите тесто. Накройте плотной салфеткой, поставьте в теплое место для брожения на 2 ч. Каждый час обминайте тесто.
Для начинки нарежьте мелкими кусочками рыбу. Смешайте муку с солью, запанируйте в ней рыбу, обжарьте на масле. Нарежьте лук кубиками, морковь соломкой. Обжарьте все на растительном масле до получения золотистого оттенка лука. В казане смешайте лук, морковь и рыбу, добавьте соль.
Разбавьте томатную пасту водой, добавьте перец, сахар, лавровый лист и мелко нарезанную зелень. Смешайте рыбу с соусом, потушите 10 мин. Тесто раскатайте в круглую лепешку. Смочите руки в воде, мокрыми руками уложите тесто в противень, сформируйте бортики. Выложите на тесто приготовленную начинку, посыпьте тертым сыром.
Выпекайте 40 мин при 170°С.

Пицца с креветками и моцареллой

Для теста:

• *400 г муки*

• *20 г дрожжей*

• *40 мл оливкового масла*

• *0,5 ч. л. соли*

• *200 мл воды*

Для начинки:

• *по 100 г креветок, сыра моцарелла, филе семги*

• *70 г кальмаров*

• *3 болгарских перца*

• *10 каперсов*

Для соуса:

• *60 г томатов в собственном соку*

• *5 г базилика*

• *4 г соли*

• *15 мл оливкового масла*

Вымойте и очистите креветки. Вымойте семгу, нарежьте кубиками среднего размера. Болгарский перец вымойте,

удалите плодоножку, очистите, нарежьте соломкой.
Для теста смешайте муку, оливковое масло, соль, воду. Разведите теплой водой дрожжи, смешайте с мукой, замесите тесто. Тесто раскатайте в тонкий пласт. Смажьте противень сливочным маслом, присыпьте тесто мукой, выложите на противень. Приготовьте соус: базилик тщательно промойте, обсушите, мелко нарежьте. Смешайте томаты в собственном соку с базиликом в блендере, добавьте соль и оливковое масло. Смажьте соусом, выложите маринованные каперсы, болгарский перец, морепродукты.
Запекайте в предварительно нагретой духовке 40 мин при температуре 180°С. Края готовой пиццы смажьте оливковым маслом.

Пицца «Карлито»

Для теста:

- *300 г муки*
- *по 20 г сливочного масла, дрожжей*
- *200 мл молока*
- *0,5 ч. л. соли*
- *вода*

Для начинки:

• *120 г филе лосося*

• *7 тонких ломтиков моцареллы*

• *1 цуккини*

Для соуса:

• *40 г кедровых орешков*

• *4 ст. л. оливкового масла*

• *соль*

Очистите цуккини. Измельчите все ингредиенты для соуса в блендере. Смешайте дрожжи с теплой водой. Добавьте сливочное масло и соль. Замесите тесто, раскатайте в тонкий пласт, выложите на противень, смажьте соусом. Нарежьте цуккини тонкими лепестками, выложите на тесто, поверх – кусочки моцареллы, выпекайте в предварительно нагретом духовом шкафу при температуре 180°С 20 мин.
На готовую пиццу выложите кусочки слабосоленого лосося.

Пицца с коктейлем из морепродуктов

Для теста:

• *380 г муки*

• *10 г дрожжей*

• *180 мл теплого молока*

• *растительное масло*

• *соль*

Для начинки:

• *330 г коктейля из замороженных морепродуктов*

• *60 г сыра твердых сортов*

• *20 г томатной пасты*

• *3 свежих помидора*

• *1 пучок базилика*

• *соль*

Залейте дрожжи подогретым молоком, поставьте в теплое сухое место. Помидоры, базилик вымойте. Помидоры нарежьте кружками, измельчите базилик. Сыр нарежьте тонкими ломтиками. Смешайте дрожжи, муку и молоко, замесите тесто. Раскатайте в тонкий пласт, присыпьте мукой,

выложите в предварительно смазанный маслом противень, смажьте томатной пастой, выложите помидоры, морепродукты и сыр, посыпьте зеленью.
Поставьте в предварительно нагретую духовку на 10 мин, готовьте при температуре 180°С.

Пицца «Мандаринка»

Для теста:

• *300 г муки*

• *12 г дрожжей*

• *2 яйца*

• *200 мл молока*

• *сливочное масло*

Для начинки:

• *13 креветок*

• *2 мандарина*

• *120 г сыра моцарелла*

• *40 г сыра пармезан*

• *8 ст. л. каперсов*

• *6 ст. л. томатного соуса*

• *1 ст. л. оливкового масла*

• *1 ч. л. орегано*

Замесите тесто. Раскатайте, присыпьте мукой. Выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень.
Варите креветки в течение 10 мин после всплытия, остудите, очистите. Если креветки крупные, разрежьте пополам. Очистите от кожуры и пленки мандарины, разделите на дольки. Моцареллу нарежьте тонкими пластинками, пармезан натрите на крупной терке. Выложите равномерно моцареллу на тесто, посыпьте орегано. Поверх моцареллы разложите креветки, слегка вдавите их в тесто. Равномерно распределите по всему тесту мандарины, каперсы, посыпьте пармезаном.
Сбрызните оливковым маслом, поставьте в предварительно нагретую до 180°С духовку на 40 мин.

Пицца с горбушей

Для теста:

• *200 г муки*

• *2 яйца*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *1 ч. л. соли*

Для начинки:

• *200 г сыра твердых сортов*

• *120 г горбуши*

• *по 3 крупных помидора, шляпки шампиньонов*

• *по 1 головке красного лука, пучку зелени петрушки*

• *1 ст. л. растительного масла*

Смешайте все ингредиенты, замесите крутое тесто, раскатайте в тонкий пласт размером с противень, присыпьте мукой, выложите на предварительно смазанный маслом противень. Смажьте края теста растительным маслом. Нарежьте кольцами помидоры, лук, выложите на тесто. Выложите тонким слоем рыбу, следующим слоем нарезанные грибы. Выпекайте при температуре 180°С 40 мин.

Пицца с мидиями и шампиньонами

Для теста:

• 240 г муки

• 20 г сливочного сахара

• 10 г дрожжей

• 250 мл молока

Для начинки:

• 230 г шампиньонов

• 200 г консервированных мидий

• 130 г ветчины

• 100 г сыра твердых сортов

• 30 г кетчупа

• 1 головка репчатого лука

Замесите тесто, смешав муку, сахар, дрожжи и молоко. Вымойте шампиньоны, нарежьте тонкими пластинами. Лук нарежьте кольцами, обжаривайте вместе с грибами на

растительном масле в течение 10 мин. Раскатайте тесто в прямоугольный пласт, присыпьте мукой, выложите на предварительно смазанный маслом противень. Смажьте кетчупом. Выложите грибы, мидии, ветчину, лук, посыпьте тертым сыром. Запекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке 25 мин.

Пицца с осьминогом

Для теста:

• 250 г муки

• 10 г дрожжей

• 3 ст. л. растительного масла

• 200 мл воды

Для начинки:

• по 170 г очищенных вареных креветок, консервированных мидий, сыра твердых сортов
• 10 мелких осьминогов
• 450 г помидоров
• по 1 зубчику чеснока, пучку зелени, тушке кальмара, головке репчатого лука
• 3 ч. л. томатной пасты
• соль
• вода
Очистите и измельчите лук и чеснок. Мелко нарежьте

помидоры и зелень. Смешайте лук, чеснок, помидоры и зелень с томатной пастой и солью. Выложите смесь на подогретую сковороду, обжаривайте на растительном масле в течение 10 мин до загустения.
Промойте и очистите осьминогов и кальмара. Сварите в чуть подсоленной воде. Нарежьте соломкой. Раскатайте тесто. Уложите его на противень, предварительно смазанный маслом, сформируйте бортики. Выложите на тесто начинку, посыпьте тертым сыром.
Выпекайте 40 мин при температуре 120°C в предварительно нагретой духовке.

Пицца с анчоусами

Для теста:

- *300 г муки*
- *30 г дрожжей*
- *250 мл теплого молока*
- *3 ст. л. оливкового масла*
- *соль*

Для начинки:

- *6 филе анчоуса*

• *90 г артишоков*

• по 50 г грибов, полукопченой колбасы, сыра моцарелла
• по 8 ст. л. черных оливок, нарезанного свежего базилика
• 4 ст. л. каперсов
• томатный соус
• оливковое масло
• черный перец
• соль

Дрожжи мелко порубите и растворите в молоке, добавьте оливковое масло. Просейте муку в миску, немного посолите, перемешайте. Соедините компоненты и тщательно перемешайте. Тесто замесите и оставьте на 1 ч в теплом месте. Затем тонко раскатайте и переложите на смазанный маслом противень.

Колбасу нарежьте тонкими кружочками. Грибы вымойте, просушите, тонко нарежьте вдоль. Сыр натрите на терке, артишоки мелко нарежьте. Каждое филе анчоуса разрежьте пополам, кружочками нарежьте оливки (без косточек).

Тесто смажьте томатным соусом, выложите колбасу и грибы, артишоки и филе анчоуса. Посолите и поперчите по вкусу, добавьте базилик и каперсы. Сверху пиццу посыпьте тертым сыром и сбрызните оливковым маслом.

Выпекайте 30 мин при температуре 140°С.

Пицца «Писсаладьере»

Для теста:

• *500 г муки*

• *100 г маргарина*

• *1 яйцо*

• *1 ч. л. лимонного сока*

Для начинки:

• *500 г репчатого лука*

• *3 крупных дольки чеснока*

• *по 50 мл оливкового масла, воды*

• *по 8 соленых анчоусов, черных оливок*

• *по 0,5 ч. л. сахара, соли*

Маргарин мелко порубите, разотрите с мукой. Добавьте яйцо и лимонный сок, замесите слоеное тесто.
Лук очистите и мелко нарежьте, чеснок нарежьте тонкими ломтиками. Переложите в сковороду, залейте маслом и водой, добавьте сахар и соль. Накройте крышкой и тушите 10 мин на медленном огне. Лук и чеснок должны стать мягкими. Затем крышку снимите и прибавьте огонь. Часто помешивая, лук с чесноком жарьте 15 мин. Когда вся жидкость испарится, лук должен приобрести карамельный (но не коричневый!) цвет. Анчоусы вымойте, резать не надо. Из оливок выньте косточки, разрежьте пополам.
Тесто раскатайте, в нескольких местах проколите. Переложите на смазанный маслом противень. Поверх теста ровным слоем выложите лук с чесноком, украсьте анчоусами и оливками.
Поставьте противень в нагретую до 180°С духовку и

выпекайте 20 мин. Пицца должна хорошо пропечься и приобрести золотистый цвет.

Пицца с морепродуктами, отваренными в белом вине

Для теста:

- *200 г муки*
- *55 г сливочного масла*
- *25 г дрожжей*
- *120 мл молока*
- *3 яйца*
- *2 ч. л. сахара*
- *1 ч. л. соли*

Для начинки:

- *по 150 г креветок, кальмаров, сыра*
- *50 г мидий*

• *300 г томатной пасты*

• *1 головка репчатого лука*

• *100 мл белого вина*

• *соль*

Мидии, креветки, кальмары вымойте, очистите и отварите в подсоленной воде с добавлением белого вина. Мидии вытяните из раковин, креветки и кальмары мелко нарежьте. Приготовьте тесто, соединив все указанные ингредиенты. Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на противень и смажьте томатной пастой. Затем выложите морепродукты и нарезанный кольцами репчатый лук. Посыпьте пиццу тертым сыром. Готовьте пиццу 25 мин при температуре 200°С.

Пицца с морепродуктами

Для теста:

• *250 г муки*

• *20 г дрожжей*

• *100 мл молока*

• *2 яйца*

• *по 2 ст. л. маргарина, сахара*

• *0,5 ч. л. соли*

Для начинки:

• *180 г морского коктейля*

• *200 г семги*

• *150 г моцареллы*

• *кетчуп*

• *оливковое масло*

• *болгарский перец*

• *соль*

Приготовьте тесто, соединив все указанные ингредиенты. Тесто раскатайте в тонкий пласт и поместите в противень, смазанный оливковым маслом. Сыр натрите на терке. Перец нарежьте тонкими полосками. Смажьте тесто кетчупом, выложите перец, нарезанную небольшими кусочками семгу, морской коктейль, посыпьте тертым сыром, посолите.
Готовьте пиццу в течение 25 мин при 180°С.

Пицца с морепродуктами и помидорами

Для теста:

• 250 г муки

• 15 г дрожжей

• 2 ст. л. острого томатного соуса

• по 1 ст. л. сахара, растительного масла

• 0,5 ч. л. соли

• 180 мл воды

Для начинки:

• 350 г консервированных помидоров

• 150 г очищенных креветок

• 120 г кальмаров

• 2 зубчика чеснока

• *2 ст. л. оливкового масла*

• *кетчуп*

• *соль*

Приготовьте тесто, соединив все указанные ингредиенты. Помидоры натрите на мелкой терке. Кальмары очистите и нарежьте кольцами. Раскатайте тесто в тонкий пласт и выложите в противень, смазанный оливковым маслом. Тесто смажьте кетчупом, выложите кольца кальмаров, креветки, измельченный чеснок, добавьте соль и томатную массу. Готовьте пиццу в течение 25 мин при температуре 200°С.

Пицца с морепродуктами и красным сыром

Для теста:

• *500 г муки*

• *15 г сухих дрожжей*

• *2 яйца*

• *250 мл молока*

• *5 ст. л. оливкового масла*

• *3 ч. л. сахара*

• *соль*

Для начинки:

• *500 г морского коктейля*

• *300 г красного сыра*

• *1 пучок зелени петрушки*

• *0,5 лимона*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *кетчуп*

Замесите дрожжевое тесто и раскатайте в тонкий пласт. Противень смажьте оливковым маслом, выложите тесто. Смажьте тесто кетчупом, выложите морской коктейль, измельченную зелень петрушки, нарезанный небольшими дольками лимон и посыпьте тертым красным сыром. Готовьте пиццу в течение 25 мин при 180°С.

Пицца с креветками и копчеными кальмарами

Для теста:

• *300 г муки*

• *12 г сухих дрожжей*

• *2 яйца*

• *150 мл молока*

• *4 ст. л. растительного масла*

• *2 —3 ч. л. сахара*

• *соль*

Для начинки:

• *180 г креветок*

• *150 г сыра*

• *100 г копченых колец кальмара*

• *20 г измельченной зелени петрушки*

• *2 зубчика чеснока*

• *25 мл ликера*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *кетчуп*

• *соль*

Замесите дрожжевое тесто и раскатайте в тонкий пласт. Противень смажьте растительным маслом, выложите тесто. Влейте в сковороду растительное масло и обжарьте измельченный чеснок и креветки. Затем влейте ликер, добавьте соль и перемешайте. Тесто смажьте кетчупом, выложите обжаренную начинку, затем кольца кальмаров, измельченную зелень петрушки и тертый сыр. Готовьте пиццу в течение 25 мин при температуре 200°С.

Пицца с лососем горячего копчения

Для теста:

• *250—300 г муки*

• *50 г сливочного масла*

• *12 г сухих дрожжей*

• *150 мл молока*

• *1 ч. л. сахара*

• *соль*

• *200 мл воды*

Для начинки:

• 300 г лососины горячего копчения, нарезанной небольшими кусочками
• 150 г крабового мяса
• 100 г сыра
• 1 пучок зеленого лука
• кетчуп
• растительное масло
• соль

Растворите дрожжи в теплой воде, добавьте сахар, перемешайте и оставьте на 15 мин. Добавьте растопленное сливочное масло, соль и половину порции муки, перемешайте. Добавьте оставшуюся муку и замесите тесто. Поставьте тесто в теплое место на 35—40 мин. Противень смажьте растительным маслом, выложите тесто.

Смажьте тесто кетчупом, выложите мелко нарезанные крабовое мясо и копченую лососину. Зеленый лук вымойте и мелко нарежьте, выложите на пиццу и посыпьте тертым сыром.

Готовьте пиццу в течение 25 мин при 200°С.

Пицца с филе сома и мускатным орехом

Для теста:

• *300 г муки*

• *12 г сухих дрожжей*

• *2 яйца*

• *150 мл молока*

• *4 ст. л. растительного масла*

• *2 —3 ч. л. сахара*

• *соль*

Для начинки:

• *300 г филе сома*

• *100 г сыра*

• *по 1 головке репчатого лука, помидору*

• *0,5 лимона*

• *2 ст. л. оливкового масла*

• *1 ч. л. молотого мускатного ореха*

• *соль*

Филе сома вымойте и нарежьте небольшими кусочками. Добавьте сок лимона, мускатный орех, соль, перемешайте и оставьте на время.
Лук очистите, вымойте и мелко нарежьте. Помидор вымойте и нарежьте кружками. Сыр натрите на крупной терке. Замесите дрожжевое тесто и раскатайте в тонкий пласт. Противень смажьте оливковым маслом, выложите тесто. Посыпьте тесто половиной натертого сыра, выложите кусочки сома, лук, помидор, еще немного посолите и посыпьте оставшимся тертым сыром.
Готовьте пиццу в течение 20—30 мин при 180°С.

Пицца с филе тунца

Для теста:

• *300 г муки*

• *12 г сухих дрожжей*

• *2 яйца*

• *150 мл молока*

• *4 ст. л. растительного масла*

• *2 —3 ч. л. сахара*

• *соль*

Для начинки:

• *180 г филе тунца в масле*

• *100 г тертого сыра*

• *50 г оливок*

• *по 1 головке репчатого красного лука, помидору*

• *перец черный молотый*

• *соль*

Замесите дрожжевое тесто и раскатайте в тонкий пласт. Противень смажьте растительным маслом, выложите тесто. Тесто смажьте кетчупом. Лук очистите, вымойте и нарежьте кольцами. Оливки мелко нарежьте. Помидор обдайте кипятком, снимите кожицу и нарежьте кружками. Тунца разомните вилкой. Выложите рыбу на тесто, затем помидор, лук, оливки и тертый сыр, посолите. Готовьте пиццу в течение 25 мин при 180°С.

Сладкая пицца

Пицца с клубникой и ананасами

Для теста:
• 420 г муки
• 15 г сахара
• 10 г сухих дрожжей
• 200 мл молока
• 15 мл оливкового масла
Для начинки:
• по 100 г свежего ананаса, клубники
• 15 г сахара
• по 10 г сметаны, сахарной пудры
Возьмите глубокую миску, просейте в нее муку, добавьте соль. Нагрейте немного воды, растворите дрожжи в воде, влейте в муку. Смешайте оливковое масло и молоко, добавьте в тесто. Замесите тесто, оно должно стать упругим и эластичным. Сформируйте тесто в форме шара, поместите в миску, накройте плотной тканью, держите в сухом теплом месте до тех пор, пока оно не увеличится в объеме.
Раскатайте тесто в пласт и выложите его на противень, предварительно смазанный маслом. Добавьте сахар в сметану, перемешайте. Смажьте тесто сметаной. Нарежьте ананас крупными кусками, ягоды клубники пополам, выложите все на поверхность теста. Нагрейте духовой шкаф до температуры 230°С, готовьте пиццу 30 мин.

Пицца с сыром маскарпоне и клубникой

Для теста:

• 220 г муки

• по 50 г маргарина, растопленного на водяной бане, сахара

Для начинки:

• 245 г сыра маскарпоне
• 200 г сахара, свежей клубники
• 50 г тертого шоколада
• 40 г взбитых сливок
• 1 ст. л. просеянной сахарной пудры
• 1 ч. л. мелко нарезанной цедры лимона

Возьмите глубокую миску, смешайте сахар с мукой, добавьте маргарин, перемешайте, в итоге должна получиться смесь с крупинками. Получившуюся массу равномерно распределите по поверхности противня, предварительно смазанного маслом. Выпекайте в нагретом до 120°С духовом шкафу 35 мин. Выньте, полностью охладите. Пока корж остывает, взбейте сливки, маскарпоне, сахарную пудру и лимонную цедру. Взбивайте до тех пор, пока не появится белая пена. Выложите получившуюся смесь на охлажденный корж, уложите сверху клубнику. Украсьте шоколадом.

Пицца с малиной

Для теста:

• *200 г муки*

• *120 г сахара*

• *30 г сливочного масла*

• *100 г творога*

• *2 яйца*

• *1 ч. л. разрыхлителя*

Для начинки:

• *по 100 г малины, персиков*

• *10 г ванилина*

Яйца и сахар взбейте, растопите на водяной бане сливочное масло, добавьте к яйцам и сахару. Добавьте творог, тщательно перемешайте. Всыпьте муку, перемешайте. Должно получиться не очень густое тесто. Персики и малину тщательно вымойте, удалите у персиков косточки, разрежьте на четвертинки. Раскатайте тесто, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Выложите на тесто персики и малину, посыпьте ванилином. Выпекайте 20 мин в предварительно нагретой до 120°С духовке.

Пицца с черникой

Для теста:

• *200 г муки*

• *20 г сливочного масла*

• *10 г сахара*

• *2 яйца*

Для начинки:

• *200 г черники*

• *130 г яблочного варенья*

• *120 г сливочного сыра*

• *1 ч. л. корицы*

Замесите тесто. Раскатайте в пласт, уложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Сливочный сыр смешайте с корицей. Распределите по основе ровным слоем сыр, выложите яблочное варенье, чернику. Готовьте при температуре 120°С 40 мин.

Детская пицца с ананасами и шоколадом

Для теста:

• *180 г муки*

• *15 г дрожжей*

• *200 мл молока*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *щепотка соли*

Для начинки:

• *150 г яблок*

• *100 г консервированных ананасов*

• *100 г сладкого плавленого сыра*

• *55 г молочного шоколада*

Смешайте дрожжи с теплым молоком, добавьте масло, муку, соль, замесите тесто, поставьте в теплое место на 1 ч.
Раскатайте тесто, уложите на смазанный маслом противень. Смажьте основу плавленым сыром. Очистите яблоки, удалите сердцевину. Натрите на терке яблоки, шоколад. Выложите на тесто тонким слоем яблоки, следующим слоем ананас, посыпьте шоколадом. Готовьте 25 мин при температуре 180°С.

Пицца с морковью

Для теста:

• *220 г пшеничной муки*

• *25 г сухих дрожжей*

• *20 г сливочного масла*

• *1 яйцо*

• *по 200 мл цельного молока, воды*

• *щепотка соли*

Для начинки:

• *3 моркови*

• *по 100 г 10%-ного творога, сахара*

• *50 г сливочного масла*

Смешайте воду и молоко, всыпьте дрожжи, размешайте до полного растворения. Добавьте, помешивая, муку, яйца. Растопите на водяной бане сливочное масло, добавьте в тесто, посолите. Тесто должно быть не очень крутым. Поставьте его в сухое темное место на 30 мин. Раскатайте в пласт, уложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Натрите морковь на мелкой терке, смешайте с творогом. Всыпьте сахар. Тесто смажьте сливочным маслом, уложите морковно-творожную начинку. Разровняйте, загните края

теста. Выпекайте в предварительно нагретой духовке при температуре 200°C 20 мин.

Пицца с виноградом

Для теста:

- *240 г муки*
- *10 г сухих дрожжей*
- *3 ст. л. сахара*
- *1 ст. л. белого сладкого вина*
- *по 1 ч. л. соли, оливкового масла*
- *230 мл воды*

Для начинки:

- *200 г черного винограда*
- *по 125 г сыра гауда*
- *сыра Дор блюю*

Смешайте воду, сахар, дрожжи. Помешивая, добавьте муку, соль, масло, вино. Замесите не очень крутое тесто, поставьте в теплое сухое место на 30 мин. Разрежьте пополам виноградины, натрите на терке сыры. Раскатайте тесто, уложите на предварительно смазанный маслом противень, выложите на тесто половинки винограда. Посыпьте сыром. Поставьте в нагретую духовку, выпекайте 40 мин при температуре 200°C.

Пицца с кремом из сгущенного молока

Для теста:

- *200 г муки*
- *50 г сахара*
- *10 г дрожжей*
- *1 ч. л. разрыхлителя для теста*
- *230 мл молока*

Для начинки:

- *280 г консервированных ананасов*
- *220 г сгущенного молока*

• *100 г арахиса*

• *10 г сливочного масла*

• *по 3 банана, апельсина*

• *1 яблоко*

Замесите некрутое тесто. Раскатайте его в пласт, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Смажьте маслом основу, выложите слоями измельченные фрукты в следующей последовательности: бананы, яблоки, апельсины. На крупной терке натрите сыр, толстым слоем насыпьте на фрукты, залейте все сгущенкой. Выпекайте 20 мин в предварительно нагретой до температуры 200°С духовке.

Пицца с орехами и вишней «Франкфурт»

Для теста:

• *220 г муки*

• *135 г охлажденного маргарина*

• *3 ст. л. холодной воды*

• *2 ч. л. соли*

Для начинки:

- *500 г вишни без косточек*
- *145 г сахара*
- *120 г любых измельченных орехов*

Замесите тесто, поставьте в холодильник на 20 мин. Вишню смешайте с сахаром и орехами. Раскатайте тесто, выложите на предварительно смазанный маслом противень, сформируйте бортики. На тесто выложите начинку. Выпекайте 25 мин при температуре 230°C.

Пицца с яблоками и мороженым

Для теста:

- *255 г муки*
- *100 г охлажденного маргарина*
- *45 г растительного масла*
- *10 г сухих дрожжей*

Для начинки:

• *100 г очищенных яблок*

• *60 г сливочного мороженого*

• *по 30 г сахара, сливочного масла*

• *200 мл молока*

• *1 ч. л. лимонного сока*

Растопите сливочное масло на сковороде, выложите туда же яблоки, сахар, лимонный сок, корицу, обжаривайте, пока сахар не превратится в тягучую карамельную массу. Замесите тесто для пиццы, смешав все компоненты. Раскатайте, выложите на предварительно смазанный маслом противень, Выложите получившуюся массу на тесто, загните края. Выпекайте в предварительно нагретой до 120°С духовке 30 мин. Остудите, выложите мороженое на готовую пиццу.

Пицца с виноградом и медом

Для теста:

• *145 г муки*

• *15 г свежих дрожжей*

• *1 ст. л. оливкового масла*

• *90 мл воды*

• *соль*

Для начинки:

• *100 г винограда сорта кишмиш*

• *по 85 г чернослива, кураги*

• *40 г пармезана*

• *1 ст. л. меда*

Залейте водой дрожжи, вмешайте муку. Тщательно перемешайте, поставьте на 20 мин в теплое место. Добавьте соль, замесите крутое тесто, раскатайте его, выложите на смазанный сливочным маслом противень, вытяните края. Мед равномерно нанесите на основу. Мелко нарежьте чернослив, курагу, виноград, выложите все на тесто. Натрите пармезан на мелкой терке, посыпьте начинку. Выпекайте в предварительно нагретой духовке 40 мин при температуре 140°С.

Пицца с цукатами

Для теста:

• *300 г муки*

• *100 г сливочного масла*

• *20 г дрожжей*

• *10 г сахарной пудры*

• *4 яйца*

• *соль*

Для начинки:

• *по 130 г цукатов, любых орехов*

• *60 г изюма*

• *2 ст. л. лимонной цедры*

В глубокой миске взбейте сливочное масло до состояния крема. Отделите желтки от белков. Добавьте в масло желтки. В полученную однородную массу добавьте сахарную пудру, дрожжи, разбавленные небольшим количеством воды, соль, муку. Месите в течение 5 мин. Взбейте до пены белки, выложите туда измельченную цедру лимона, перемешайте. На предварительно смазанный сливочным маслом противень уложите раскатанное тесто, на тесто выложите цукаты, орехи и изюм, поместите в духовой шкаф, готовьте при температуре 180 °С 30 мин.

Пицца с грушами и сыром Дор блю

Для теста:

• 160 г муки

• 15 г дрожжей

• 1 ст. л. соли

• 1 ч. л. сахара

• 10 мл оливкового масла

• 130 мл воды

Для начинки:

• 1 груша

• по 50 г сыра Дор блю, любого твердого сыра

• 10 г молотых грецких орехов

• 1 ст. л. сметаны

Разведите дрожжи в теплой воде до полного растворения дрожжей. Всыпьте сахар, размешайте, добавьте соль, муку. Дрожжи и масло вылейте в муку, вымесите тесто. Оставьте на 20 мин. Раскатайте тесто в тонкий пласт. Натрите на мелкой терке сыры, нарежьте кусочками грушу. Тесто выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Смажьте сметаной тесто. Выложите на него грушу, засыпьте тонким слоем сыра. Присыпьте орехами. В предварительно нагретой до 180°С духовке выпекайте 30 мин.

Пицца с тыквой

Для теста:

• 300 г муки

• 5 г сухих быстрорастворимых дрожжей

• 1 ч. л. сахара

• соль

• 180 мл воды

Для начинки:

• 150 г мускатной тыквы

• *130 г груш*

• *100 г сыра горгонзола*

• *10 г свежего шалфея*

Смешайте дрожжи, сахар и воду, добавьте муку. Замесите тесто, посолите. Раскатайте в тонкий пласт тесто, уложите на противень, предварительно смазанный маслом. Очистите тыкву, нарежьте кубиками, обжарьте с небольшим количеством масла. Мелко нарежьте шалфей, груши нарежьте пластинами, натрите на терке сыр. Выложите на тесто тыкву, груши, шалфей, посыпьте сыром. Поставьте в нагретую духовку, выпекайте при температуре 130°C 30 мин.

Пицца с черешней

Для теста:

• *400 г муки*

• *10 г дрожжей*

• *2 яйца*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *щепотка соли*

• 250 мл ледяной воды

Для начинки:

• по 200 г желтой и красной черешни

• 100 г сыра моцарелла

• 10 г сахарной пудры

• щепотка корицы

Смешайте дрожжи, сахар и муку, добавьте яйца, воду, масло и соль. Тщательно перемешайте. Черешню вымойте, удалите косточки. Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на него черешню, сверху посыпьте предварительно натертым на мелкой терке сыром и корицей. Выпекайте в предварительно нагретой духовке при температуре 120°C 20 мин.

Пицца с красным виноградом

Для теста:

• 420 г муки

• 2 упаковки сырых дрожжей

• 3 ст. л. оливкового масла

• *2 ст. л. меда*

• *щепотка соли*

• *вода*

Для начинки:

• *300 г красного винограда*

• *40 г сыра твердых сортов*

• *несколько веточек розмарина*

В половине воды растворите дрожжи и чайную ложку меда. Смешайте соль и муку, горкой насыпьте на стол. Сделайте небольшое углубление в середине горки. Влейте туда дрожжи и мед, оставшуюся воду. Замесите тесто. Поставьте в теплое место на 30 мин. Розмарин залейте в ступке 1 ст. л. оливкового масла, разомните. Виноградины разрежьте пополам. Тесто раскатайте в пласт, положите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Посыпьте тесто листочками розмарина и виноградом. Сбрызните жидким медом, посыпьте сверху сыром, предварительно натертым на мелкой терке. Поставьте выпекаться в духовку при температуре 130°С на 30 мин.

Пицца с медом и инжиром

Для теста:

• *150 г муки*

• *1 ст. л. свежих дрожжей*

• *0,5 ч. л. соли*

• *по 1 ч. л. соли, сахара*

• *1 ст. л. оливкового масла*

Для начинки:

• *2 свежих плода инжира*

• *100 г рикотты*

• *по 2 ч. л. меда, сушеного тимьяна*

Смешайте дрожжи, воду и сахар. Оставьте на 15 мин в теплом месте, накройте плотной тканью. Смешайте оливковое масло с водой. В глубокой миске смешайте муку с солью, влейте дрожжи, смесь масла и воды. Замесите тесто. Сформируйте тесто в шар, положите в глубокую миску, накройте салфеткой. Уберите в теплое сухое место на 1,5 ч. Смажьте противень оливковым маслом. Раскатайте тесто, выложите на противень. Равномерно распределите рикотту по всей основе. Нарежьте инжир кружочками, выложите на сыр, смажьте медом,

посыпьте тимьяном. Поставьте в предварительно нагретую духовку, выпекайте 20 мин при температуре 120°C.

Пицца с черникой и коньяком

Для теста:

- *380 г муки*
- *100 г сахара*
- *60 г сливочного масла*
- *4 яйца*
- *соль*

Для начинки:

- *по 55 г черники, сахарной пудры*
- *140 мл сливок*
- *25 мл коньяка*
- *2 яйца*

Охладите масло, нарежьте на мелкие кусочки. Разделите одно яйцо на белок и желток. Добавьте к маслу сахар, муку, яичный желток, замесите тесто, поместите на 30 мин в холодильник. Раскатайте охлажденное тесто в пласт, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Вымойте чернику, выложите на тесто равномерным тонким слоем. В глубокой миске взбейте яйцо, влейте коньяк, сливки, всыпьте сахарную пудру. Вылейте на тесто полученную массу. Готовьте 30 мин при температуре 130°С.

Пицца с изюмом «К чаю»

Для теста:

- *230 г пшеничной муки*
- *20 г сливочного масла*
- *1 яйцо*
- *по 3 ч. л. сухих дрожжей, сахара*
- *200 мл молока*

Для начинки:

- *50 г изюма без косточек*

• *2 крупных яблока*

• *3 ст. л. коньяка*

• *по 2 ст. л. сливового варенья, сливочного масла*

• *2 ч. л. сахара*

• *1 ч. л. корицы*

Растворите дрожжи и сахар в теплом молоке. Дождитесь появления пузырьков. Смешайте с мукой, яйцом и маслом, тщательно вымесите тесто. Тесто раскатайте в тонкий пласт, переложите на противень, предварительно смазанный маслом. Сформируйте бортики. Для начинки замочите изюм в коньяке. В неглубокой миске смешайте 2 ст. л. сливочного масла, варенье и корицу. Выложите на тесто изюм. Очистите яблоки, мелко нарежьте, уложите следующим слоем. Края пиццы смажьте маслом. Поместите противень в нагретую заранее духовку, выпекайте примерно 45 мин при температуре 150°C.

Пицца с малиной и сыром

Для теста:

• *180 г муки*

• *12 г сухих дрожжей*

• *2 яйца*

• *2 ст. л. сахара*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *200 г свежей малины*

• *60 г сыра маскарпоне*

• *30 г миндальных лепестков*

• *по 25 г топленого сливочного масла, сахара*

• *2 г ванили*

• *по 1 ст. л. лимонной цедры, лимонного сока*

• *2 ч. л. бальзамического уксуса*

Растворите дрожжи в небольшом количестве воды. Смешайте сахар и дрожжи. Вмешайте муку, яйца, посолите. Замесите тесто, поставьте в сухое холодное место.

Для начинки малину и сахар смешайте блендером. Перелейте получившуюся смесь в кастрюльку, нагрейте на медленном огне. Влейте тонкой струйкой бальзамический уксус, перемешайте, готовьте до загустения. Остудите.
Маскарпоне, ваниль, лимонный сок, цедру и сахарную пудру смешайте. Поставьте в холодильник до загустения примерно на 1 ч. Тесто раскатайте в тонкий пласт, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Сформируйте бортики из теста, поставьте выпекаться в предварительно нагретый до температуры 120 °C духовой шкаф на 20 мин. Остудите готовый корж, смажьте малиновым соусом, поставьте снова в духовой шкаф на 10 мин. Достаньте готовый корж, остудите. На основу выложите сыр, ягоды малины. Обжарьте миндаль на медленном огне с растительным маслом. Выложите на пиццу. Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

Пицца с яблоками и абрикосами

Для теста:

- *320 г муки*
- *100 г сахара*
- *20 г сухих дрожжей*
- *15 г сливочного масла*
- *200 мл молока*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *120 г очищенных яблок, нарезанных кубиками*

• *100 клубники, нарезанной пластинками*

• *50 г абрикосов без косточек, разрезанных пополам*

• *сахарная пудра*

Замесите тесто: разведите дрожжи теплым молоком, растворите их полностью, смешайте с сахаром, добавьте муку, аккуратно помешивая. Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Посыпьте тесто сахаром, Выложите яблоки, клубнику и абрикосы. Посыпьте все сахарной пудрой, поставьте выпекаться в предварительно нагретый до 140°С духовой шкаф на 20 мин.

Пицца творожная с клубникой, изюмом и сыром

Для теста:

• *250 г 10%-ного творога*

• *200 г муки*

• *20 г сухих дрожжей*

• *3 яйца*

• *по 3 ст. л. растительного масла*

• *200 теплого молока*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *100 г клубники*

• *80 г изюма*

• *50 г сыра твердых сортов*

• *15 г сахарной пудры*

Замесите некрутое тесто, оставьте в сухом теплом месте на 30 мин. Раскатайте, выложите на противень, предварительно смазанный маслом, так, чтобы тесто выступало за края противня. Натрите на терке сыр, запарьте изюм кипятком, клубнику разрежьте пополам. Смажьте сливочным маслом корж, выложите на него клубнику, изюм, посыпьте сверху сыром, сахарной пудрой, поставьте в духовой шкаф предварительно нагретый до температуры 120°С, на 20 мин. Подавайте в горячем виде.

Пицца с корицей

Для теста:

- *200 г муки*
- *12 г дрожжей*
- *3 ст. л. сливочного масла*
- *200 мл молока*
- *соль*
- *вода*

Для начинки:

• *7 ст. л. молока*

• *3 ст. л. апельсинового сока*

• *2 ст. л. растопленного сливочного масла*

• *1 ст. л. мелко нарезанной цедры апельсина*

• *по 1 ч. л. ванилина, корицы*

Замесите тесто: нагрейте молоко, растворите в нем полностью дрожжи, добавьте сахар, муку, масло, посолите.
Смажьте противень сливочным маслом, равномерно распределите тесто по нему руками. Смажьте корж сливочным маслом. Посыпьте корицей. Смешайте сливочное масло, сахар, ванилин, сок и цедру апельсина. Взбейте миксером, постепенно добавьте молоко, перелейте смесь в кастрюлю, доведите до кипения, остудите.
Смажьте глазурью пиццу. Нагрейте духовой шкаф до температуры 200°C, выпекайте 40 мин при температуре 150°C.

Пицца со сливами и хрустящей крошкой

Для теста:

• *220 г муки*

• *120 г коричневого сахара*

• *10 г дрожжей*

• *4 г ванилина*

• *2 яйца*

• *250 мл молока*

• *по 2 ст. л. оливкового масла, сливочного масла*

• *2 ч. л. разрыхлителя*

• *1 ч. л. корицы*

• *соль*

Для начинки:

• *6 слив*

• *150 г сливового джема*

• *100 г коричневого сахара*

В глубокой миске взбейте яйца и теплое молоко. Растопите на водяной бане сливочное масло, добавьте корицу, сахар,

ванилин. Вылейте растопленное масло в миску с молоком и яйцами. Дайте смеси остыть. Всыпьте муку, замесите тесто. Уберите в холодильник на 30 мин. Из слив удалите косточки. Разрежьте сливы пополам. Противень смажьте оливковым маслом, равномерно руками распределите тесто по всему противню. Смажьте джемом тесто, выложите сливы. Посыпьте все коричневым сахаром. Запекайте пиццу в предварительно нагретом шкафу 30 мин при температуре 120°C.

Пицца с киви

Для теста:

- *300 г муки*
- *100 г сливочного масла*
- *65 г сахара*
- *1 яичный желток*
- *соль*

Для начинки:

- *12 киви*

• *2 яйца*

• *100 г сахарной пудры*

• *200 мл сливок*

• *30 мл коньяка*

Охладите масло, нарежьте на маленькие кусочки. Добавьте к маслу сахар, муку, яичный желток, замесите тесто, поместите на 30 мин в холодильник. Раскатайте охлажденное тесто, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень, равномерно распределите руками. Очистите киви, нарежьте кружочками, выложите на тесто тонким слоем. В глубокой миске взбейте яйца, влейте коньяк, сливки, всыпьте сахарную пудру. Вылейте на тесто полученную массу. Готовьте 30 мин при температуре 130°С.

Пицца со свеклой

Для теста:

• *220 г муки*

• *50 г маргарина*

• *20 г сухих дрожжей*

• *180 мл простокваши*

• *2 яйца*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *2 моркови*

• *0,5 свеклы*

• *70 г сливочного масла*

• *30 г сахара*

Охладите маргарин, нарежьте кубиками, залейте простоквашей, смешайте с яйцами и мукой. Добавьте дрожжи, посолите, замесите тесто, оставьте в теплом сухом месте на 30 мин. Раскатайте тесто в тонкий пласт, уложите на противень, предварительно смазанный маслом, так, чтобы края теста выходили за край противня. Очистите овощи, натрите на терке, смешайте с сахаром, потушите до полуготовности. Овощную смесь выложите на тесто, края пиццы загните. Поставьте в нагретый предварительно духовой шкаф, выпекайте при температуре 120°С 30 мин.

Пицца с гранатом и сыром

Для теста:

• 120 г муки

• 10 г сухих дрожжей

• 2 яйца

• 200 мл молока

• 40 мл растительного масла

• соль

Для начинки:

• 3 банана

• 2 киви

• 1 гранат

• 120 г сыра тверды сортов

Подогрейте молоко, разведите в нем дрожжи, добавьте сахар. Перемешайте, поставьте в теплое сухое место. Затем всыпьте муку, добавьте растительное масло, яйца, посолите тесто. Гранат очистите, отделите зерна, нарежьте на кусочки киви, бананы. Натрите на мелкой терке сыр, добавьте к нему зерна граната. Раскатайте тесто, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом, выложите фрукты на тесто, загните края, посыпьте все сыром. Нагрейте духовой шкаф до температуры 130°С, поместите туда пиццу и выпекайте 20 мин.

Пицца с курагой

Для теста:

• *220 г муки*

• *по 10 г дрожжей, сливочного масла*

• *2 ст. л. сахара*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *230 г творога*

• *180 г сметаны*

• *30 г кураги*

• *10 г ванилина*

• *2 яйца*

• *5 ст. л. сахара*

Промойте курагу горячей водой, нарежьте кусочками. Смешайте творог, ванилин, сметану, сахар, добавьте курагу и яйца. Начинка готова. Замесите тесто: растворите дрожжи в небольшом количестве воды, добавьте сахар, сливочное масло, муку, соль. Оставьте на 30 мин. Раскатайте тесто равномерным пластом, уложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень так, чтобы края теста выступали за бортики противня. Выложите начинку, смажьте края теста маслом и загните. Выпекайте в предварительно нагретом духовом шкафу 20 мин при температуре 130°С.

Пицца с творогом и тыквой

Для теста:

• *200 г муки*

• *по 10 г сухих дрожжей, сахара*

• 200 мл молока

• 1 ч л. разрыхлителя

Для начинки:

• 140 г творога

• по 3 ст. л. тыквенного пюре, распаренного изюма, плавленого сыра
• 2 ст. л. тростникового сахара
Замесите тесто: смешайте дрожжи с сахаром, растворите в предварительно нагретом молоке. Всыпьте муку, замесите тесто. Смешайте ванилин, распаренный изюм, тыквенное пюре, сыр. Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на смазанный маслом противень, выложите начинку, смажьте сливочным маслом края теста. Выпекайте при температуре 120°C 20 мин.

Пицца с апельсином и тыквой

Для теста:

• 340 г муки

• 20 г сухих дрожжей

• 230 мл молока

• *2 ст. л. сахара*

Для начинки:

• *2 яблока*

• *1 апельсин*

• *150 г сметаны*

• *100 г очищенной тыквы*

• *120 мл молока*

• *2 ст. л. сахара*

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте сахар, муку. Замесите тесто, равномерно распределите его на поверхности противня, предварительно смазанного сливочным маслом, края теста должны выходить за бортики противня.
Тыкву пюрируйте блендером. Очистите от кожуры яблоки, нарежьте тонкими кружочками. Тонким слоем нанесите на поверхность теста тыквенное пюре, сверху выложите яблоки. Очистите апельсин, разделите на дольки. Разрежьте на половинки, выложите поверх яблок. Смажьте сметаной. Присыпьте сахаром, загните края пиццы, поместите в предварительно нагретый духовой шкаф, выпекайте 30 мин при температуре 130°С.

Пицца «Ягодная»

Для теста:

• 240 г муки

• 4 г ванилина

• 200 мл молока

• 3 яйца

• 3 ст. л. сахара

• 1 ч. л. разрыхлителя

• соль

• вода

Для начинки:

• 200 г клюквы

• 20 г сахара

• *4 ст. л. сметаны*

Яйца и сахар смешайте, добавьте ванилин, молоко, муку, разрыхлитель, соль, влейте воду. Замесите тесто, раскатайте в тонкий пласт. Выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Вымойте клюкву, смешайте с сахаром и сметаной, выложите на тесто, загните края теста наверх. Поставьте выпекаться в предварительно нагретый до 140°С духовой шкаф на 30 мин.

Пицца с малиновым соусом

Для теста:

• *220 г муки*

• *150 мл молока*

• *2 яйца*

• *по 3 ст. л. сухих дрожжей, сливочного масла*

• *1 ч. л. соли*

• *30 мл воды*

Для начинки:

• *4 консервированных персика*

• *200 г моцареллы*

Для соуса:

• *200 г свежей малины*

• *20 мл сока лимона*

• *3 ст. л. сахара*

• *вода*

Дрожжи и половину сахара разведите теплой водой и размешайте, добавьте муку, яйца и сливочное масло. Оставьте в теплом месте на 30 мин. Смажьте противень сливочным маслом, раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите тесто, смажьте сливочным маслом. Смешайте малину с соком лимона, измельчите в блендере, перелейте смесь в кастрюлю, добавьте воды, варите на медленном огне 15 мин. Полейте соусом тесто, разрежьте персики на четвертинки, выложите на тесто, нарежьте сыр кубиками, выложите сверху, выпекайте в духовом шкафу, предварительно нагретом до 120°С, 30 мин.

Пицца с кабачком и грушами

Для теста:

• *160 г муки*

• *20 г сухих дрожжей*

• *130 мл теплого молока*

• *по 3 ч. л. соли*

• *сахара*

Для начинки:

• *половина кабачка среднего размера*

• *5 груш*

• *2 яйца*

• *100 г сметаны*

• *2 ст. л. яблочного варенья*

Разведите дрожжи в молоке, растворите полностью, добавьте сахар. Тщательно размешайте, посолите. Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте вареньем, выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Нанесите тонкий слой варенья на тесто. Для начинки очищенный кабачок натрите на терке, выложите на тесто следующим слоем. Нарежьте

тонкими пластинами груши, выложите поверх кабачков. Взбейте яйца со сметаной, края пиццы аккуратно загните наверх, вылейте яичную смесь на пиццу. Выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке 20 мин.

Пицца со смородиной и ананасом

Для теста:

- *450 г муки*
- *30 г сахара*
- *15 г сухих дрожжей*
- *180 мл молока*
- *30 мл оливкового масла*

Для начинки:

- *по 100 г свежего ананаса, смородины*
- *20 г сахара*
- *по 15 г сметаны, сахарной пудры*

В глубокую миску просейте муку, добавьте соль. Нагрейте немного воды, растворите дрожжи в воде, влейте в муку. Смешайте оливковое масло и молоко, добавьте в тесто. Замесите тесто, оно должно стать упругим и эластичным. Сформируйте тесто в виде шара, поместите в миску, накройте плотной тканью, уберите в сухое теплое место. Когда тесто подойдет, раскатайте и выложите его на противень, предварительно смазанный маслом.
Добавьте сахар в сметану. Смажьте тесто сметаной. Нарежьте ананас крупными кусками. Выложите смородину и ананас на поверхность теста. Нагрейте духовой шкаф до температуры 230°C, готовьте пиццу 35 мин.

Пицца с крыжовником

Для теста:

- *280 г муки*
- *120 г сливочного масла*
- *55 г сахара*
- *1 яйцо*
- *соль*

Для начинки:

• *по 60 г крыжовника*

• *сахарной пудры*

• *170 мл сливок*

• *30 мл коньяка*

• *2 яйца*

Охладите масло, нарежьте на мелкие кусочки. Отделите белок от желтка. Добавьте к маслу сахар, муку, яичный желток, замесите тесто, поместите на 30 мин в холодильник. Раскатайте охлажденное тесто, выложите на смазанный сливочным маслом противень, равномерно распределите руками. Вымойте крыжовник, измельчите блендером, выложите на тесто тонким слоем. В глубокой миске взбейте яйца, влейте коньяк, сливки, всыпьте сахарную пудру. Вылейте на тесто полученную смесь. Готовьте 30 мин при температуре 130°С.

Пицца со сгущенкой и арахисом

Для теста:

• *160 г муки*

• *75 г сахара*

• *20 г дрожжей*

• *2 ч. л. разрыхлителя для теста*

• *180 мл молока*

Для начинки:

• *170 г сгущенного молока*

• *120 г консервированных ананасов*

• *по 80 г арахиса, сыра*

• *10 г сливочного масла*

• *4 банана*

• *2 апельсина*

Замесите тесто. Раскатайте, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом.
Смажьте маслом корж, выложите слоями нарезанные фрукты в следующей последовательности: бананы, апельсины, ананасы. На крупной терке натрите сыр, посыпьте сверху, залейте все сгущенкой. Выпекайте 20 мин в предварительно нагретой до температуры 200°С духовке.

Пицца с брусникой и персиками

Для теста:

• 180 г муки

• 160 г творога

• 70 г сахара

• 30 г сливочного масла

• 1 яйцо

Для начинки:

• 150 г брусники

• 100 г персиков

• 15 г ванилина

Яйцо и сахар взбейте, растопите на водяной бане сливочное масло, добавьте к смеси. Добавьте творог и муку, тщательно перемешайте.
Персики и бруснику тщательно вымойте, у персиков удалите косточки, нарежьте на четвертинки. Раскатайте тесто, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом корж. Выложите на тесто персики и малину. Выпекайте 20

мин в предварительно разогретой до 120°C духовке.

Пицца с яблоками и ананасом

Для теста:

• *250 г муки*

• *15 г сливочного масла*

• *10 г сухих дрожжей*

• *25 г сахара*

• *100 мл молока*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *200 г очищенных яблок, нарезанных кубиками*

• по 50 г мелко нарезанных консервированных ананасов, клубники, нарезанной пластинками
• сахарная пудра
Замесите тесто: разведите дрожжи в теплом молоке, смешайте

с сахаром, всыпьте муку, аккуратно помешивая. Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Посыпьте тесто сахаром. Выложите яблоки, ананас, клубнику. Посыпьте все сахарной пудрой, поставьте выпекаться в предварительно нагретый до 140°С духовой шкаф на 20 мин.

Пицца со смородиной и шоколадом

Для теста:

• 180 г муки

• 15 г дрожжей

• 200 мл молок

• 2 ст. л. растительного масла

• щепотка соли

Для начинки:

• 180 г смородины

• 120 г сладкого плавленого сыра

• 70 г горького шоколада

Смешайте дрожжи с молоком, добавьте масло, муку, соль, замесите тесто, поставьте в теплое место на 1 ч.
Раскатайте тесто, смажьте плавленым сыром. Вымойте смородину, натрите шоколад. Выложите на тесто тонким слоем ягоды, посыпьте шоколадом. Готовьте 30 мин при температуре 180°С.

Пицца с ананасом и апельсинами

Для теста:

• 200 г муки

• 12 г сухих дрожжей

• по 10 г сливочного масла, сахара

• 100 мл молока

• щепотка соли

Для начинки:

• 300 г консервированных ананасов

• 130 г сыра твердых сортов

• 100 г сгущенного молока

• *по 1 банану, апельсину*

Растворите дрожжи в молоке, добавьте масло, сахар, муку. Замесите некрутое тесто. Нарежьте ананасы и бананы кусочками среднего размера. Апельсин очистите, разберите на дольки, разрежьте каждую пополам. Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Выложите фрукты равномерным слоем на всю поверхность теста. Натрите сыр на крупной терке, посыпьте пиццу, залейте сгущенкой, поставьте выпекаться на 30 мин в предварительно нагретый духовой шкаф при температуре 160°С.

Пицца с сыром и арахисом

Для теста:

• *200 г муки*

• *65 г маргарина, растопленного на водяной бане*

• *7 г сухих дрожжей*

• *1 ст. л. сахара*

• *1 ч. л. соли*

• *130 мл воды*

Для начинки:

• *по 100 г плавленого сыра, сахара, арахиса*

• *80 г тертого горького шоколада*

• *20 г взбитых сливок*

• *1 ст. л. сахарной пудры*

• *1 ч. л. мелко нарезанной цедры апельсина*

В глубокой миске смешайте сахар с мукой, добавьте маргарин, тщательно перемешайте. Разведите теплой водой дрожжи, оставьте на 10 мин. Смешайте с маргарином и мукой. Замесите тесто. Тесто раскатайте, равномерно распределите по противню, предварительно смазанному маслом. Выпекайте в нагретом до 140°С духовом шкафу 20 мин. Выньте, полностью охладите. Пока корж остывает, смешайте сливки, сыр, сахарную пудру и цедру апельсина. Взбивайте до тех пор, пока не появится белая пена. Выложите получившуюся смесь на охлажденный корж, уложите сверху клубнику, посыпьте шоколадом.

Черничная пицца с бананами

Для теста:

• *200 г муки*

• *12 г сливочного масла*

• *200 мл молока*

• *1 ч. л. сухих дрожжей*

Для начинки:

• *180 г черники*

• *100 г ядер грецких орехов*

• *60 г плавленого сыра*

• *10 мл оливкового масла*

• *3 банана*

• *соль*

Муку разотрите с маслом, разведите теплым молоком дрожжи, влейте в смесь муки и масла. Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на смазанный сливочным маслом противень. Ровным слоем намажьте плавленый сыр. Нарежьте бананы кружочками, выложите на тесто ровным слоем. Следующим слоем насыпьте чернику. Измельчите орехи, насыпьте на чернику. Выпекайте в предварительно нагретой до 140°C духовке 30 мин.

Имбирная пицца с малиной

Для теста:

• *200 г муки*

• *по 50 г сливочного масла, сахара*

• *3 яйца*

• *60 мл молока*

Для начинки:

• *250 г свежей малины*

• *100 г ванильного мороженого*

• по 40 г сливочного масла, коричневого сахара, муки
• 20 г овсяных хлопьев
• 3—4-сантиметровый кусочек корня имбиря
Замесите тесто. Раскатайте его, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Выложите малину, посыпьте тертым имбирем. Смешайте масло с мукой, вмешайте овсяные хлопья, сахар. Посыпьте пиццу полученной смесью. Поставьте в нагретый до 130°С духовой шкаф. Выпекайте 30 мин при температуре 180°С. Выньте готовую пиццу, подавайте горячей с мороженым.

Пицца ассорти

Для теста:

• 180 г муки

• 140 г сливочного масла, растопленного на водяной

бане

• 3 яйца

• 3 ст. л. сахара

Для начинки:

• 3 спелых груши

• по 200 г малины, винограда

• 100 г сметаны

• 30 г любых рубленых орехов

Смешайте муку, сливочное масло, яйца и сахар. Замесите тесто, раскатайте. Равномерно распределите тесто по всей поверхности противня, предварительно смазанного сливочным маслом. Измельчите груши и виноград, выложите на тесто. Залейте сметаной. Посыпьте пиццу орехами, выпекайте в предварительно нагретой духовке 20 мин при температуре 120°С.

Пицца с персиками и ромом

Для теста:

• 300 г муки

• 10 г сливочного масла

• 4 яйца

• 100 мл молока

• 50 мл воды

Для начинки:

• 150 г молочного шоколада

• 40 г сливочного масла

• 4 персика

• 60 мл 10%-ных сливок

• по 3 ст. л. темного рома, сахара

Замесите тесто, раскатайте его. Смажьте сливочным маслом противень. Уложите на противень тесто так, чтобы края теста выступали за края бортиков. Вымойте персики, нарежьте на четвертинки. Выложите персики на тесто. Посыпьте сахаром, брызните ромом. Поставьте противень в духовой шкаф, выпекайте 14 мин при 180°С. Смешайте в небольшой кастрюле сливки, шоколад, сливочное масло. Подогревайте на слабом огне до тех пор, пока смесь не станет однородной. Выньте пиццу, полейте получившимся соусом. Подавайте теплой.

Фруктовая пицца с медом

Для теста:

• *по 200 г муки, сахара*

• *18 г сухих дрожжей*

• *40 мл оливкового масла*

• *соль*

• *200 мл воды*

Для начинки:

• *по 2 яблока, груши, апельсина*

• *по 3 ст. л. сахара, меда*

Сахар, соль, растительное масло смешайте, влейте воду, на среднем огне доведите до кипения. Всыпьте дрожжи, тщательно перемешайте, всыпьте муку. Вымесите тесто лопаткой. В итоге по консистенции тесто должно походить на густую сметану. Для начинки очистите яблоки, груши, нарежьте тонкими пластинками. Апельсины разделите на дольки, каждую разрежьте пополам. Смажьте маслом противень, выложите на него фрукты, сформируйте бортики. Выпекайте в духовом шкафу при температуре 180°С 30 мин.

Пицца с дыней

Для теста:

• *240 г муки*

• *120 г сахара*

• *10 г сливочного масла*

• *3 яйца*

• *220 мл молока*

Для начинки:

• *по 1 дыне, банану, апельсину, киви*

• *10 ягод клубники*

• *200 мл йогурта*

Смешайте муку, сахар, масло, яйца, дрожжи и молоко. Замесите некрутое тесто. Очистите и измельчите фрукты. Нагрейте духовой шкаф до температуры 180°C. Смажьте противень маслом. Раскатайте тесто, выложите на противень так, чтобы края теста выходили за края противня. Полейте йогуртом тесто. Выложите фрукты. Вновь полейте йогуртом, выпекайте 20 мин при той же температуре.

Пицца с творогом и дыней

Для теста:

• *300 г муки*

• *400 мл молока*

• *5 ст. л. сахара*

• *3 ст. л. измельченного арахиса*

• *2 ст. л. оливкового масла*

• *0,5 ст. л. цедры апельсина*

Для начинки:

• *300 г мякоти дыни*

• *230 г творога*

• *150 г сахара*

• *15 г ванилина*

В глубокой емкости смешайте муку, орехи, сахар, цедру апельсина. Влейте, помешивая, молоко, масло, перемешайте, замесите тесто. Поставьте готовое тесто в холодильник на 30 мин. Охлажденное тесто раскатайте в тонкий пласт, выложите на предварительно смазанный маслом противень. Дыню нарежьте на небольшие кусочки. Смешайте сахар, дыню, творог и ванилин в блендере. Выложите начинку на корж, заверните края, поставьте пиццу в нагретый духовой шкаф. Выпекайте при температуре 170°C 30 мин.

Пицца с земляникой

Для теста:

• *250 г муки*

• *80 мл молока*

• *4 ст. л оливкового масла*

• *3 ст. л. сахара*

• *2 ст. л. измельченного арахиса*

• *0,5 ст. л. цедры лимона*

Для начинки:

• *350 г земляники*

• *220 г творога*

• *100 г сахара*

• *10 г ванилина*

В глубокой миске смешайте муку, арахис, сахар, цедру лимона. Смешайте молоко и масло, добавьте к муке, замесите тесто. Поставьте готовое тесто в холодильник на 20 мин. Охлажденное тесто раскатайте в тонкий пласт, выложите на предварительно смазанный маслом противень.
Вымойте землянику, смешайте с сахаром, творогом, ванилином в блендере. Выложите получившуюся начинку на корж, заверните края, поставьте пиццу в нагретый духовой

шкаф. Выпекайте при температуре 170°C 30 мин.

Пицца с мандаринами

Для теста:

• 350 г муки

• 180 мл молока

• 4 ст. л. оливкового масла

• по 2 ст. л. сахара, измельченного миндаля

• 0,5 ст. л. цедры лимона

Для начинки:

• 300 г очищенных мандаринов

• 180 г творога

• 85 г сахара

• 12 г ванилина

В глубокой миске смешайте муку, орехи, сахар, цедру лимона. Смешайте молоко и масло, добавьте к муке, замесите тесто. Поставьте готовое тесто в холодильник на 20 мин. Охлажденное тесто раскатайте в тонкий пласт, выложите на предварительно смазанный маслом противень.
Мандарины разделите на дольки, смешайте с сахаром, творогом, ванилином в блендере. Выложите получившуюся начинку на корж, заверните края, поставьте пиццу в нагретый духовой шкаф. Выпекайте при температуре 160°С 30 мин.

Пицца «Валентинов день»

Для теста:

• *250 г муки*

• *по 130 г сахара, сливочного масла*

• *1 яйцо*

• по 1 ч. л. разрыхлителя, измельченной цедры лимона, соли
Для начинки:
• по 100 г слив, малины, персиков
• 20 г сахара
Для крема:
• 130 г плавленого сыра
• по 3 ст. л. сахара, лимонного сока
• 2 ст. л. сметаны
• 1 ч. л. ванилина
Нагрейте духовой шкаф до температуры 130°С. Взбивайте в глубокой миске сливочное масло с сахаром до тех пор, пока не получится однородная масса. Добавьте соль, разрыхлитель, муку, яйцо, замесите тесто. Готовое тесто равномерно

распределите по всей поверхности противня. Выпекайте корж 15 мин. Остудите.
Смешайте в блендере сахар, ванилин, лимонную цедру и сок, сыр, сметану. Выложите крем на корж. Вымойте фрукты. Разрежьте сливы на половинки, персики на четвертинки. Выложите малину, персики и сливы на крем, посыпьте сахаром. Выпекайте при той же температуре 30 мин.

Пицца «Лесная»

Для теста:

- *200 г муки*
- *100 г сахара*
- *по 10 г сухих дрожжей, сливочного масла*
- *3 ст. л. растительного масла*
- *1 ст. л. меда*
- *1 ч. л. соли*
- *200 мл воды*

Для начинки:

• *по 120 г вишни без косточек, ежевики*

• *по 1 яблоку, апельсину*

• *40 г коричневого сахара*

Подогрейте воду. Сахар, дрожжи, мед и соль залейте водой, тщательно размешайте. Оставьте на 1 ч, чтобы дрожжи начали бродить. Затем добавьте растительное масло, муку, замесите тесто. Нагрейте до 170°С духовой шкаф, смажьте противень сливочным маслом. Раскатайте тонким пластом тесто, выложите на противень, выпекайте 10 мин.
Очистите апельсин и яблоко, измельчите. Вишню разрежьте пополам. Выньте почти готовый корж, выложите на него фрукты, ягоды, посыпьте сахаром. Выпекайте при той же температуре 20 мин.

Пицца с манго

Для теста:

4 ст. л. муки

• *3 яйца*

• *по 1,5 ст. л. сметаны, майонеза*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *1 спелое манго*

• *100 г сливы*

• *50 г сахара*

• *по 10 г ванилина, сливочного масла*

Смажьте сливочным маслом противень. Нагрейте духовку до 130°C. Замесите тесто. Раскатайте тесто, выложите на противень так, чтобы края пиццы выходили за бортики противня. Очистите и нарежьте манго дольками, сливы пополам, смажьте сливочным маслом поверхность коржа, выложите фрукты, посыпьте ванилином, сахаром, поставьте в духовку, выпекайте 10 мин.

Яблочная пицца

Для теста:

• *230 г муки*

• *150 г сахара*

• *30 г сливочного масла*

• *12 г сухих дрожжей*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *1 ч. л. соли, вода*

Для начинки:

• *120 г очищенных яблок*

• *по 30 г сахара, яблочного джема*

Смешайте дрожжи с сахаром, залейте теплой водой. Посолите. Оставьте на 1 ч. Добавьте муку, растительное масло, замесите тесто. Смажьте противень сливочным маслом. Раскатайте тесто в тонкий пласт, уложите на противень так, чтобы края теста выходили за бортики противня. Выпекайте 15 мин при 150°С. Яблоки нарежьте тонкими пластинками. Нагрейте на сковороде сливочное масло, опустите яблоки в масло, посыпьте сахаром, перемешайте. Томите яблоки до тех пор, пока каждый кусочек не покроется глазурью. Выньте почти готовый корж, смажьте яблочным джемом, выложите на него яблоки, посыпьте сахаром, выпекайте при той же температуре 20 мин.

Сладкая пицца с инжиром

Для теста:

• *250 г муки*

• *100 г сахара*

• *30 г сливочного масла*

• *10 г сухих дрожжей*

• *4 ст. л. растительного масла*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *120 г инжира*

• *100 г плавленого сыра*

• *по 30 г сахара, молотого арахиса*

Смешайте дрожжи и сахар, растворите в небольшом количестве теплой воды. Добавьте муку, растительное масло, посолите. Замесите некрутое тесто. Оставьте постоять 20 мин.

Инжир очистите от кожицы, нарежьте мелкими кусочками. После того как тесто поднимется, обомните его и оставьте еще на 20 мин. Разделите тесто на 8 равных кусков. Раскатайте каждую порцию теста в лепешку. Выложите на предварительно смазанный маслом противень, нагрейте духовой шкаф до температуры 130 °С. Выпекайте 8 мин. Выньте готовые коржики, смажьте сливочным маслом, сыром. Выложите инжир на лепешки, посыпьте сахаром, орехами. Поставьте в предварительно нагретую духовку на 20 мин, готовьте при температуре 130 °С.

Пицца с мармеладом и орехами

Для теста:

• *200 г муки*

• *по 3 ст. л. майонеза, сметаны*

• *4 яйца*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *100 г мармелада,*

• *80 г молотого арахиса*

• *по 12 г ванилина, сливочного масла*

Смажьте сливочным маслом противень. Нагрейте духовку до 180°С. Замесите тесто, раскатайте. Выложите на противень так, чтобы края теста выходили за бортики противня. Равномерно распределите по всей поверхности.
Смажьте сливочным маслом поверхность коржа, выложите мармелад, посыпьте ванилином, орехами, поставьте в теплую духовку, выпекайте 15 мин.

Пицца с изюмом и орехами

Для теста:

• *3 ст. л. муки*

• *1 яйцо*

• *по 2 ст. л. майонеза, сметаны*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *по 100 г изюма, сыра твердых сортов*

• *90 г измельченных ядер грецких орехов*

• *по 20 г ванилина, сливочного масла*

Нагрейте духовку до 180°С. Смажьте сливочным маслом противень Замесите тесто: смешайте муку, яйца, сметану и майонез с небольшим количеством теплой воды, посолите. Выложите на противень так, чтобы края пиццы выходили за бортики противня. Равномерно распределите по всей поверхности.
Смажьте сливочным маслом поверхность коржа, выложите изюм, предварительно распаренный кипятком, посыпьте ванилином, орехами. Натрите на мелкой терке сыр, посыпьте толстым слоем начинку, поставьте пиццу в духовку на 20 мин.

Мини-пицца с персиками

Для теста:

• *по 200 г муки, 10%-ной сметаны*

• *по 10 г сухих дрожжей, сахара,*

• *соль*

• *200 мл воды*

Для начинки:

• *2 крупных персика*

• *120 г молочного шоколада*

• *90 г сливочного масла*

• *60 мл сливок 10%-ной жирности*

• *3 ст. л. рома*

• *3 ч. л. сахара*

Подогрейте воду, смешайте с дрожжами, сахаром. Добавьте муку, сметану, замесите тесто. Оставьте на 20 мин. Смажьте противень сливочным маслом, нагрейте духовку до 120°С. Разделите тесто на 4 порции. Раскатайте в круги, выложите на противень. Разрежьте персики пополам, натрите шоколад на мелкой терке. Смажьте каждый корж сливочным маслом, выложите по половинке персика на каждый корж, посыпьте тертым шоколадом, сбрызните ромом, полейте сливками. Поставьте выпекаться в духовой шкаф на 20 мин.

Мини-пицца со сливами и курагой

Для теста:

• *по 180 г муки, 33%-ной сметаны*

• *по 12 г сухих дрожжей, сахара*

• *соль*

• *200 мл воды*

Для начинки:

• *120 г молочного шоколада*

• *50 г кураги*

• *6 крупных слив*

• *2 ч. л. сахара*

• *60 мл сливок 10%-ной жирности*

Подогрейте воду, смешайте с дрожжами, сахаром. Добавьте муку, сметану, замесите тесто. Оставьте на 20 мин. Смажьте противень сливочным маслом, нагрейте духовку до 170°С. Разделите тесто на 6 кусков. Раскатайте в круги, выложите на противень. Разрежьте сливы пополам, натрите шоколад на мелкой терке, предварительно распаренную курагу измельчите. Смажьте каждый круг сливочным маслом, выложите по несколько слив на каждый корж, посыпьте курагой, тертым шоколадом, полейте сливками. Поставьте

выпекаться в духовой шкаф на 15 мин.

Мини-пицца с тыквой и кунжутом

Для теста:

• 150 г муки

• 80 г 33%-ной сметаны

• по 12 г сухих дрожжей, сахара

• 2 яйца

• соль

• 200 мл воды

Для начинки:

• 200 г очищенной тыквы

• 100 г молочного шоколада

• 50 г кунжута

• *по 2 ч. л. сахара, меда*

• *60 мл сливок 10%-ной жирности*

Подогрейте воду, смешайте с дрожжами, сахаром, яйцами. Добавьте муку, сметану, замесите тесто. Оставьте на 30 мин. Смажьте противень сливочным маслом. Разделите тесто на 5 кусков. Раскатайте в круги, выложите на противень. Нарежьте тыкву кусочками среднего размера, натрите шоколад на мелкой терке. Смажьте каждый круг сливочным маслом, выложите кусочки тыквы на каждый корж, посыпьте сахаром, ванилином, смажьте медом. Посыпьте шоколадом и полейте сливками, загните края теста наверх. Поставьте выпекаться в духовой шкаф на 15 мин при 180°С.

Мини-пицца с вишневым кремом

Для теста:

• *220 г муки*

• *50 г 33%-ной сметаны*

• *по 10 г сухих дрожжей, сахара*

• *2 яйца*

• *соль*

• *200 мл воды*

Для начинки:

• *по 100 г вишни без косточек, горького шоколада*

• *20 г меда*

• *60 мл сливок 10%-ной жирности*

• *2 ч. л. сахара*

Смешайте дрожжи и сахар, разведите в теплой воде. Добавьте муку, сметану, посолите. Замесите некрутое тесто. Поделите на 7 равных кусков. Раскатайте в круги, выложите на противень, заранее смазанный маслом. Выпекайте 15 мин в духовом шкафу при температуре 180°С. Вишню, сливки и мед смешайте в блендере. Выньте коржи, смажьте получившимся кремом. Посыпьте тертым шоколадом.

Пицца «Сладкий вулкан»

Для теста:

• *300 г муки*

• *по 10 г сухих дрожжей, сливочного масла*

• *140 мл молока*

• *1 яйцо*

• *по 2 ст. л. сахарного песка, оливкового масла*

• *1 ч. л. соли*

Для начинки:

• *2 измельченных яблока*

• *50 г изюма*

• *2 ст. л. рома*

• *1 ч. л. корицы*

Смешайте сахар и дрожжи, растворите их в теплом молоке. Оставьте на 20 мин. Добавьте муку, масло и соль. Замесите тесто, раскатайте. Уложите тесто на предварительно смазанный маслом противень. Замочите промытый изюм в роме на 20 мин, добавьте корицу и яблоки. Выложите начинку на тесто, выпекайте 25 мин духовом шкафу, предварительно нагретом до 120°С.

Пицца «Творожное чудо»

Для теста:

• *200 г муки*

• *30 г сахара*

• *7 г сухих дрожжей*

• *130 мл молока*

• *0,5 ч. л. соли*

• *сода на кончике ножа*

Для начинки:

• *100 г сладкой творожной массы*

• *50 г изюма*

• *20 г кураги*

• *1 маленькая свекла*

Вымойте и очистите свеклу, натрите на терке, отожмите. Замочите в теплой воде изюм и курагу на 20 мин. Смешайте сахар и дрожжи, растворите их в теплом молоке. Оставьте на

20 мин. Добавьте муку, соль и соду. Замесите тесто, раскатайте, уложите на противень. Нанесите тонким слоем творожную массу. Выложите свеклу, изюм и курагу. Поставьте в предварительно нагретый до температуры 170°С духовой шкаф и выпекайте 40 мин.

Пицца с персиками и творогом

Для теста:

• *150 г муки*

• *30 г свежих дрожжей*

• *20 г сахара*

• *10 г сливочного масла*

• *130 мл молока*

• *1 ч. л. соли*

Для начинки:

• *150 г творога*

•100 г консервированных персиков
Смешайте дрожжи и сахар, растворите их в теплом молоке. Вмешайте муку, добавьте соль и замесите тесто. Раскатайте,

уложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Нанесите тонким слоем творог, выложите персики. Поставьте в предварительно нагретую до 190°C духовку, выпекайте 40 мин.

Пицца с вишней, творогом и белым шоколадом

Для теста:

- *250 г муки*
- *40 г сахара*
- *100 мл молока*
- *2 яйца*
- *1 ч. л. соли*

Для начинки:

- *300 г вишни без косточек*
- *100 г творожной массы*
- *55 г белого шоколада*

• *15 г корицы*

Смешайте сахар и яйца, взбейте до получения пены. Добавьте муку, теплое молоко и соль. Замесите тесто, раскатайте. Выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Нанесите тонким слоем творожную массу, выложите вишню, натрите на терке белый шоколад, посыпьте вишню корицей и шоколадом. Выпекайте 30 мин при температуре 180°С

Пицца с яблоками и киви

Для теста:

• *230 г муки*

• *40 г свежих дрожжей*

• *30 г сахара*

• *10 г сливочного масла*

• *120 мл молока*

• *3 ст. л. сметаны*

Для начинки:

• *500 г очищенных яблок*

• *100 г шоколадной пасты*

• *2 очищенных киви*

Смешайте дрожжи и сахар, растворите их в теплом молоке. Оставьте на 20 мин. Добавьте муку и сметану, замесите тесто. Раскатайте тесто, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом.
Измельчите яблоки, нарежьте киви кружочками. Нанесите на тесто тонким слоем шоколадную пасту, выложите на нее киви и яблоки. Нагрейте до 180°С духовой шкаф и выпекайте пиццу 30 мин.

Пицца с творожной массой, черносливом и курагой

Для теста:

• *230 г муки*

• *30 г свежих дрожжей*

• *20 г сахара*

• *1 ч. л. соли*

• *120 мл воды комнатной температуры*

Для начинки:

• *150 г творожной массы*

• *120 г кураги*

• *100 г чернослива*

• *50 г темного шоколада*

Смешайте дрожжи и сахар, влейте воду. Вмешайте муку и замесите тесто. Раскатайте тесто и уложите на смазанный маслом противень. Смажьте тесто тонким слоем творожной массы, выложите курагу и изюм, натрите шоколад на терке, посыпьте им начинку. Нагрейте духовой шкаф до температуры 190°C и выпекайте пиццу 30 мин.

Пицца с грушами, сыром и шоколадом

Для теста:

• *200 г муки*

• *40 г сахара*

• *15 г сухих дрожжей*

• *10 г сливочного масла*

• *200 мл молока*

• *0,5 ч. л. соли*

Для начинки:

• *5 груш*

• *100 г плавленого сыра*

• *50 г шоколада*

Смешайте дрожжи и сахар, растворите их в теплом молоке. Оставьте на 30 мин. Добавьте муку и соль, замесите тесто. Раскатайте тесто и выложите на смазанный маслом противень. Нанесите на тесто тонким слоем сыр, нарежьте пластинками груши, выложите на сыр, натрите на терке шоколад, посыпьте груши. Нагрейте духовой шкаф до температуры 180°C и выпекайте пиццу 30 мин.

Пицца с мармеладом, фундуком и шоколадной пастой

Для теста:

• *200 г муки*

• *25 г сахара*

• *15 г сухих дрожжей*

• *1 ч. л. соли*

• *120 мл воды*

Для начинки:

• *60 г мармелада*

• *50 г очищенного фундука*

• *40 г шоколадной пасты*

Смешайте дрожжи и сахар, влейте теплую воду. Оставьте на 20 мин. Добавьте муку, соль и замесите тесто. Раскатайте тесто, уложите на противень, предварительно смазанный маслом. Нанесите тонким слоем шоколадную пасту. Выложите мармелад и фундук, поставьте противень в духовку, нагретую до 180°C, на 30 мин.

Пицца с манго и творожным сыром

Для теста:

• *230 г муки*

• *30 г сахара*

• *25 г свежих дрожжей*

• *по 10 г ванилина, сливочного масла*

• *130 л теплого молока*

Для начинки:

• *3 манго*

• *1 яблоко*

• *200 г творожного сыра*

Смешайте дрожжи и сахар, растворите их в теплом молоке. Оставьте на 20 мин. Добавьте муку, ванилин и замесите тесто. Раскатайте тесто, уложите на смазанный маслом противень. Нарежьте пластинками манго, яблоко. Нанесите тонким слоем на тесто творожный сыр. Выложите манго и яблоко. Поставьте противень в духовой шкаф и выпекайте 30 мин при температуре 130°С.

Пицца с клубникой, бананами и киви

Для основы:

• *300 г творога*

• *60 г сахара*

• *2 яйца*

• *2 ст. л. сметаны*

• *1 ч. л. соли*

• *ванилин*

Для начинки:

• *200 г клубники*

• *2 банана*

• *1 киви*

Вымойте фрукты. Киви и бананы нарежьте кружочками, а клубнику пластинками. Смешайте творог, яйца и сметану. Добавьте соль, ванилин. Перемешайте до состояния однородной массы. Смажьте маслом противень, выложите на него творожную основу, равномерно распределите по всей поверхности. Выложите нарезанные фрукты равномерными слоями. Нагрейте духовой шкаф до 130°C и выпекайте пиццу 30 мин.

Пицца с моцареллой и черешней

Для теста:

• *250 г муки*

• *30 г дрожжей*

• *20 г сахара*

• *3 ст. л. оливкового масла*

• *1 ч. л. соли*

• *200 мл воды*

Для начинки:

• *300 г черешни*

• *250 г сыра моцарелла*

• *1 ч. л. корицы*

Вымойте черешню, удалите косточки. Измельчите сыр.

Смешайте дрожжи и сахар, добавьте холодную воду и муку, оливковое масло и соль. Замесите тесто, раскатайте, уложите на противень, смазанный маслом.
Посыпьте сыром тесто, выложите черешню, разровняйте, посыпьте корицей. Поставьте в нагретую до 180°С духовку на

20 мин.

Пицца Доминикана

Для теста:

• 200 г муки

• 100 г сливочного масла

• 40 г сахара

• 1 яйцо

Для начинки:

• 5 киви

• 2 яйца

• 130 г сахарной пудры

• 120 мл сливок

• 40 мл коньяка

Положите сливочное масло в холодильник на 1 ч, затем порубите на маленькие кусочки. Выложите в глубокую миску масло, добавьте сахар, яйцо и муку. Замесите тесто, накройте его полотенцем и оставьте на 20 мин. Раскатайте тесто в круг, проткните в нескольких местах вилкой. Смажьте противень маслом и уложите на него тесто. Нагрейте духовку до температуры 190°C, выпекайте 10 мин, выньте, остудите.
Для начинки взбейте сливки, яйца и коньяк. Добавьте сахарную пудру. Измельчите киви, добавьте к смеси. Хорошо перемешайте. Выложите начинку на пиццу. Поставьте в духовку и выпекайте 20 мин при той же температуре.

Пицца «Десертная»

Для теста:

- *230 г муки*
- *30 г сахарного песка*
- *15 г сухих дрожжей*
- *130 мл молока*

Для начинки:

- *120 г творога*
- *100 г тертого сыра*

• *80 г тыквенного пюре*

• *по 50 г кураги, изюма, чернослива*

• *3 ст. л. сахара*

• *1 ч. л. ванилина*

В глубокой посуде смешайте дрожжи и сахар. Добавьте теплое молоко, вмешайте муку. Замесите тесто и оставьте его на 20 мин. Смажьте противень сливочным маслом. Раскатайте тесто, уложите на противень. Смажьте тесто тыквенным пюре. Тщательно перемешайте в отдельной емкости творог, сахар, промытые курагу, изюм и чернослив, добавьте ванилин.
Выложите тонким слоем творожную массу на тесто. Посыпьте тертым сыром, выпекайте при температуре 180°С 25 мин.

Пицца «Сладкая сказка»

Для теста:

• *200 г муки*

• *20 г свежих дрожжей*

• *5 ст. л. сахара*

• *2 ст. л. сливочного масла*

• *1 ч. л. соли*

• *120 мл воды*

Для начинки:

• *180 г очищенного арахиса*

• *2 яичных желтка*

• *1 апельсин*

• *2 ст. л. растопленного масла*

Смешайте дрожжи и сахар, влейте теплую воду. Оставьте на 20 мин. Добавьте муку, соль и замесите тесто. Смажьте сливочным маслом противень. Раскатайте тесто, уложите на противень.
Разотрите желтки и масло. Смешайте с арахисом, разделите апельсин на дольки. Смажьте тесто получившейся смесью, украсьте апельсиновыми дольками. Поставьте в нагретый до 150°C духовой шкаф и выпекайте 30 мин.

Пицца «Лето»

Для теста:

• *200 г муки*

• *40 г сахара*

• *30 г свежих дрожжей*

• *130 мл молока*

• *2 ч. л. сливочного масла*

• *1 ч. л. соли*

Для начинки:

• *100 г очищенной тыквы*

• *2 банана*

• *1 яблоко*

• *30 г сахара*

Смешайте сахар и дрожжи, растворите их в теплом молоке. Оставьте на 20 мин. Добавьте муку и соль, замесите тесто. Раскатайте тесто, уложите его на смазанный маслом противень.
Тыкву нарежьте кубиками, яблоко пластинками, бананы кружочками. Выложите все на тесто, посыпьте сахаром. Поместите пиццу в нагретый до 180°С духовой шкаф и выпекайте 20 мин.

Пицца «Дачная»

Для теста:

• 200 г муки

• 25 г сахара

• 15 г сухих дрожжей

• 130 мл молока

• 2 ч. л. сливочного масла

• 0,5 ч. л. разрыхлителя

Для начинки:

• 150 г абрикосового варенья

• 130 г очищенной дыни

• 30 г коричневого сахара

• 15 г корицы

Смешайте сахар и дрожжи, добавьте теплое молоко, муку и разрыхлитель. Замесите тесто и оставьте на 20 мин в теплом месте. Смажьте противень маслом. Раскатайте тесто и уложите на противень. Смажьте тесто вареньем. Нарежьте кусочками дыню и выложите на варенье. Посыпьте сахаром и корицей, поставьте противень в духовой шкаф и выпекайте пиццу 40 мин при температуре 150°C.

Пицца с яблочным джемом

Для теста:

- *230 г муки*
- *30 г сахара*
- *2 яйца*
- *2 ст. л. сметаны*
- *1 ст. л. сливочного масла*
- *0,5 ч. л. разрыхлителя*
- *120 мл воды*

Для начинки:

• *150 г яблочного джема*

• *100 г творога*

• *50 г очищенного миндаля*

• *2 яблока*

• *1 мандарин*

Мандарин и яблоки очистите, разделите мандарин на дольки, яблоки измельчите. Разбейте яйца в глубокую посуду, добавьте сахар, взбивайте до получения пены. Вмешайте муку, добавьте разрыхлитель и воду, все тщательно перемешайте. Замесите тесто. Раскатайте тесто, выложите на смазанный маслом противень. Смажьте яблочным джемом тесто, распределите творог равномерным слоем, выложите на творог мандариновые дольки и яблоки, посыпьте рубленым миндалем. Поместите пиццу в духовой шкаф, нагретый до 160°С, на 30 мин.

Пицца с вишневым вареньем, фундуком и взбитыми сливками

Для теста:

• *230 г муки*

• *30 г сахара*

• *3 яйца*

• *3 ст. л. сметаны*

• *2 ст. л. сливочного масла*

• *1 ч. л. соли*

• *0,5 ч. л. разрыхлителя*

Для начинки:

• *250 г свежей вишни без косточек*

• *200 г вишневого варенья*

• *100 г очищенного фундука*

• *60 г взбитых сливок*

• *1 киви*

Смешайте муку, яйца, сметану, соль и разрыхлитель, добавьте сахар. Замесите тесто, оставьте на 15 мин в теплом сухом месте. Смажьте противень сливочным маслом, раскатайте тесто, уложите на противень. Киви очистите и нарежьте кружочками. Смажьте вишневым вареньем тесто, выложите вишню и киви, посыпьте фундуком. Поставьте в духовой

шкаф, нагретый до температуры 190°С, выпекайте 30 мин. Достаньте готовую пиццу, остудите, украсьте взбитыми сливками.

Пицца «Вдохновение»

Для теста:

• 180 г муки

• 40 г сахара

• 20 г свежих дрожжей

• 10 г сливочного масла

• 120 мл молока

• 0,5 ч. л. разрыхлителя

Для начинки:

• 200 г крыжовника

• 100 г земляники

• 50 г темного шоколада

• *30 г арахиса*

• *15 г коричневого сахара*

Смешайте сахар и дрожжи. Добавьте теплое молоко, половину сливочного масла, разрыхлитель и муку. Замесите тесто, сформируйте в шар, положите в сухое теплое место. Смажьте противень маслом. Раскатайте тесто, уложите на противень. Арахис высыпьте на тесто. Крыжовник и землянику нарежьте половинками, выложите ягоды на арахис, посыпьте коричневым сахаром и шоколадом. Поместите пиццу в духовку и выпекайте 30 мин при температуре 180°С.

Пицца «Баунти»

Для теста:

• *220 г муки*

• *30 г сахара*

• *по 10 г сухих дрожжей, сливочного масла*

• *120 мл молока*

• *1 ч. л. соли*

• *0,5 ч. л. разрыхлителя*

Для начинки:

• *100 г кокосовой стружки*

• *50 г темного шоколада*

• *40 г белого шоколада*

• *30 г очищенных грецких орехов*

• *3 мандарина*

Смешайте сахар и дрожжи, растворите их в теплом молоке. Оставьте на 30 мин. Добавьте муку, разрыхлитель и соль. Замесите тесто, поставьте на 20 мин в сухое теплое место. Смажьте сливочным маслом противень. Раскатайте тесто, уложите на противень. Натрите белый шоколад на терке, темный разломайте на куски среднего размера. Посыпьте кокосовой стружкой тесто, выложите измельченные орехи, мандариновые дольки, добавьте шоколад. Поместите пиццу в духовой шкаф и выпекайте при температуре 180°С 20 мин.

Закрытая пицца

Пицца с говяжьим фаршем

Для теста:
• 300 г муки
• 15 г сухих дрожжей
• 4 ст. л. оливкового масла

• по 1 ч. л. сахара, соли
• по 100 мл молока, воды
Для начинки:
• 300 г говяжьего фарша
• по 160 г моцареллы, сыра твердых сортов
• 3 помидора
• по 1 крупной головке репчатого лука, яйцу
• 1 ст. л. растительного масла
• черный перец
• соль
Смешайте молоко и воду, растворите дрожжи и сахар. Оставьте на 10 мин. Вмешайте муку, добавьте масло, соль, замесите тесто. Сформируйте тесто в форме шара, оставьте на 20 мин. Раскатайте в тонкий пласт, выложите на предварительно смазанный противень. Нарежьте полукольцами лук, припустите в растительном масле. Добавьте фарш, посолите, поперчите, обжаривайте 20 мин. Остудите. Обдайте помидоры кипятком, снимите кожицу, измельчите, добавьте к фаршу. Визуально разделите тесто на две половины. На одну выложите начинку. Сверху выложите нарезаннную кусками моцареллу и тертый сыр, прикройте сверху второй половиной теста, защипните края, смажьте яйцом. Выпекайте 20 мин при температуре 130°С.

Пицца с фаршем

Для теста:

• 300 г муки

• 1 яйцо

• 150 мл молока

• *по 1 ст. л. дрожжей, растительного масла*

• *0,5 ч. л. сахара*

• *соль*

Для начинки:

• *400 г мясного фарша*

• *по 2 моркови, головки репчатого лука*

• *3 зубчика чеснока*

• *по 1 желтку, пучку зелени*

• *по 2 ст. л. майонеза, растительного масла*

Молоко подогрейте до комнатной температуры, разведите в нем дрожжи и сахар, оставьте настояться на 10—15 мин. Яйцо отдельно взбейте с маслом, добавьте в молоко. Затем постепенно всыпьте муку, замесите тесто. Оставьте его на 40 мин.

Овощи вымойте и очистите. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на терке, чеснок пропустите через чеснокодавилку. Зелень мелко нарежьте. На среднем огне в сковороде с маслом обжаривайте лук, морковь и чеснок 1—2 мин. Затем в них добавьте фарш, обжаривайте еще 10—15 мин.

Раскатайте тесто в тонкий пласт. Смажьте противень оставшимся маслом. На противень положите тесто. Тесто

смажьте майонезом. На одну половину теста выложите начинку и зелень, закройте второй половиной теста, защипните края, чтобы начинка не вываливалась. Смажьте тесто с внешней стороны желтком. Поставьте противень в духовку на 15—20 мин при температуре 180°С.

Пицца с колбасой и ветчиной

Для теста:

• 450 г муки

• 10 г сухих дрожжей

• 3 ст. л. растительного масла

• 1 ч. л. соли

• 200 мл воды

Для начинки:

• по 100 г колбасы, ветчины

• 50 г твердого сыра

• 3 головки репчатого лука

• *2 моркови*

• *1 яйцо*

• *4 ст. л. растительного масла*

• *3 ст. л. кетчупа*

Смешайте все ингредиенты для теста, вымесите тесто. Оставьте подойти на 30—40 мин.
Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте мелко, морковь натрите на терке. Обжарьте лук и морковь до золотистого цвета в сковороде на среднем огне, Колбасу и ветчину нарежьте небольшими кубиками. Сыр натрите на терке.
Раскатайте тесто в тонкий пласт. Смажьте противень оставшимся маслом. На противень положите тесто. Тесто смажьте кетчупом. На одну половину теста выложите лук с морковью, колбасу, сыр, ветчину. Закройте начинку второй половиной теста, защипните края, чтобы начинка не вываливалась. Смажьте тесто с внешней стороны яйцом. Поставьте противень в духовку на 30—40 мин при температуре 180°С.

Пицца с сосисками

Для теста:

• *200 г муки*

• *по 15 г дрожжей, сахара*

• *230 мл молока*

Для начинки:

• *по 130 г сосисок, сыра твердых сортов*

• *по 2 вареных яйца, огурца*

• *по 2 ст. л. майонеза, горчицы*

• *растительное масло*

• *соль*

Смешайте сахар, дрожжи и теплое молоко. Вмешайте муку, замесите тесто. Сформируйте в шар, оставьте на 30 мин.
Измельчите сосиски, сварите яйца. Сыр и огурцы натрите на терке, добавьте мелко нарезанные яйца, майонез, горчицу, перемешайте, посолите.
Раскатайте тесто, уложите на противень, смазанный маслом. На половину теста выложите начинку. Накройте другой половиной, защипните края. Смажьте маслом, поставьте в предварительно нагретый до температуры 190° С духовой шкаф на 20 мин.

Пицца с ветчиной, сыром и овощами

Для теста:

• *400 г муки*

• *1 ст. л. растительного масла*

• *2 ч. л. сухих дрожжей*

• *соль*

• *150 мл воды*

Для начинки:

• *по 100 г ветчины, сыра моцарелла, сыра рикотта*

• *по 2 моркови, помидора, болгарских перца*

• *по 1 головке репчатого лука, желтку*

• *3 ст. л. томатного сока*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *черный молотый перец*

• *соль*

Смешайте все ингредиенты для теста, вымесите тесто, оставьте подняться на 3 ч.
Овощи вымойте и очистите. Лук и помидоры мелко нарежьте, морковь нарежьте кольцами, перец соломкой, сыр натрите на терке. Ветчину нарежьте кубиками.
Тесто разделите на 2 части. Раскатайте одну часть теста в тонкий пласт. Смажьте противень маслом. На противень положите тесто. Тесто смажьте томатным соком. На одну половину теста выложите половину начинки – лук, морковь, помидоры, перец, сыр, ветчину, посолите и поперчите. Закройте начинку второй половиной теста, защипните края, чтобы начинка не вываливалась. Смажьте тесто с внешней стороны яйцом. То же самое сделайте со второй частью теста. Поставьте противень с двумя закрытыми пиццами в духовку, предварительно нагрев ее до температуры 210°C, на 20 мин.

Пицца с беконом, ветчиной и грибами

Для теста:

- *400 г муки*
- *10 г сухих дрожжей*
- *3 ст. л. растительного масла*
- *1 ч. л. соли*
- *200 мл воды*

Для начинки:

• *по 100 г жареного бекона, ветчины, твердого сыра,*

консервированных грибов

• *1 яйцо*

• *3 ст. л. кетчупа*

• *2 ст. л. растительного масла*

Смешайте все ингредиенты для теста, вымесите тесто, оставьте подняться на 30 мин.
Бекон, ветчину, сыр нарежьте небольшими кусочками.
Тесто разделите на 2 части. Раскатайте одну часть теста в тонкий пласт. Смажьте противень маслом. На противень положите тесто. Тесто смажьте кетчупом. На одну половину теста выложите половину начинки – бекон, ветчину, сыр, грибы. Закройте начинку второй половиной теста, защипните края, чтобы начинка не вываливалась.
Смажьте тесто с внешней стороны яйцом. То же самое сделайте со второй частью теста. Поставьте противень с двумя закрытыми пиццами в духовку, предварительно прогрев ее до температуры 210°С, на 20 мин.

Пицца с сыровяленой ветчиной

Для теста:

• *200 г муки*

• *20 г свежих дрожжей*

• *200 л молока*

• *3 ст. л. сахара*

• *1 ст. л. растительного масла*

• *соль*

Для начинки:

• *по 150 г 10%-ного творога, сыра твердых сортов*

• *60 г сыровяленой ветчины*

• *2 яйца*

• *1 желток*

• *4 ст. л. растительного масла*

• *черный молотый перец*

• *соль*

Смешайте сахар и дрожжи, растворите в теплом молоке. Добавьте сахар, вмешайте муку, посолите. Замесите тесто и оставьте его на 20 мин.
Разомните творог вилкой, натрите на терке сыр, ветчину нарежьте соломкой. Смешайте творог, сыр и ветчину, посолите, поперчите. Добавьте яйца, тщательно перемешайте, влейте растительное масло. Раскатайте тесто, выложите на противень, разделите визуально на две половины. На одну выложите начинку, накройте второй половиной, защипните края, смажьте маслом и желтком. Поставьте выпекаться в предварительно нагретую до 180°С духовку на 20 мин.

Пицца ветчинная

Для теста:

• *120 г муки*

• *6 г сухих дрожжей*

• *1 яйцо*

• *по 1 ч. л. соли, сахара, оливкового масла*

• *200 мл воды*

Для начинки:

• *130 г ветчины*

• *80 г сыра*

• *1 пучок зелени петрушки*

• *по 2 ст. л. томатной пасты*

• *оливкового масла*

Дрожжи смешайте с сахаром, растворите в воде, оставьте на 10 мин. Вмешайте муку, оливковое масло, яйцо, посолите, оставьте на 20 мин в сухом теплом месте.
Нарежьте соломкой ветчину, натрите на терке сыр, измельчите петрушку, перемешайте все в глубокой миске, добавьте томатную пасту.
Тесто раскатайте в тонкий пласт, выложите на противень, предварительно смазанный маслом. На половину теста тонким слоем выложите начинку, накройте начинку другой половиной, защипните края. Поставьте выпекаться на 40 мин в предварительно нагретую до 150°С духовку.

Пицца с ветчиной и моцареллой

Для теста:

• *300 г муки*

• *по 10 г сухих дрожжей, сахара*

• *120 мл молока*

• *соль*

Для начинки:

• *120 г ветчины*

• *6 помидоров черри*

• *3 зубчика чеснока*

• по 1 пучку зелени петрушки, головке репчатого лука
• по 3 ст. л. оливкового масла, белого вина
• соль
• вода

Растворите сахар и дрожжи в теплом молоке. Добавьте муку, соль, замесите тесто. Поставьте на 10 мин в сухое теплое место.

Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы. Измельчите ветчину, моцареллу, помидоры, чеснок и зелень петрушки в блендере. Для соуса отдельно в блендере взбейте вино, нарезанный лук и масло.

Разделите тесто пополам, раскатайте одну часть. Равномерно распределите соус по поверхности теста, выложите начинку. Раскатайте оставшееся тесто, накройте им начинку, защипните края. Смажьте маслом пиццу. Поставьте в предварительно нагретый до 170°С духовой шкаф на 20 мин.

Пицца «Гоа»

Для теста:

- *200 г муки*
- *20 г сухих дрожжей*
- *1 яйцо*
- *200 мл молока*
- *по 2 ст. л. меда, оливкового масла, соли*
- *вода*

Для начинки:

- *300 г салями*
- *130 г моцареллы*
- *120 г томатной пасты*
- *2 головки репчатого лука*
- *по 2 ст. л. базилика, оливкового масла*

• *1 ч. л. сахара*

• *черный перец*

• *соль*

В глубокую миску выложите мед. Нагрейте немного воды, влейте в мед. Всыпьте дрожжи, перемешайте. Добавьте, помешивая, муку, масло. Замесите тесто, сформируйте в шар, смажьте оливковым маслом, оставьте в теплом сухом месте на 20 мин.
Нарежьте кольцами лук, кружочками колбасу. Для соуса смешайте на сковороде оливковое масло, томатную пасту, соль, перец и базилик, сахар. На медленном огне поварите 4 мин. Разрежьте моцареллу на крупные куски.
Раскатайте тесто в тонкий пласт, уложите на предварительно смазанный маслом противень. Выложите на половину теста лук, колбасу, смажьте соусом, посыпьте сыром. Второй половиной теста накройте начинку, защипните края. Поставьте в предварительно нагретую духовку на 30 мин, выпекайте при температуре 180°С.

Пицца с пепперони

Для теста:

• *220 г муки*

• *2 ст. л. оливкового масла*

• *по 2 ч. л. прессованных дрожжей, соли, сахара*

• *180 мл молока*

Для начинки:

• *180 г пепперони*

• *80 г сыра твердых сортов*

• *3 помидора*

• *3 ст. л. оливкового масла*

• *черный перец*

• *соль*

Дрожжи и сахар растворите в теплом молоке. Оставьте на 10 мин. Муку и соль смешайте, всыпьте в дрожжи, замесите тесто. Оставьте на 20 мин.
Помидоры нарежьте кубиками, смешайте с солью и оливковым маслом, оставьте на 15 мин. Мелко нарежьте пепперони, натрите сыр на терке. Смешайте пепперони и сыр с помидорами.
Раскатайте тесто, уложите на противень, предварительно смазанный маслом. На одну половину выложите начинку, другой половиной накройте начинку, защипните края. Поставьте выпекаться в предварительно нагретую духовку на 30 мин при температуре 130°С.

Пицца с томатным соусом и базиликом

Для теста:

- *350 г муки*
- *10 г сухих дрожжей*
- *по 2 ст. л. сметаны, сахара*
- *200 мл молока*

Для начинки:

- *160 г сырокопченой ветчины*
- *130 г моцареллы, пармезана*
- *100 г оливок без косточек*
- *по 1 яйцу, головке репчатого лука*
- *30 мл оливкового масла*
- *2 ст. л. тертого пармезана*
- *1 ч. л. соли*

• *орегано*

Для соуса:

• *4 очищенных помидора*

• по 2 зубчика чеснока, головки репчатого лука, лавровых листа
• 1 морковь
• по 2 ч. л. оливкового масла, соли, сахара, сушеного орегано
• вода

Измельчите помидоры, лук. Натрите на мелкой терке морковь, обжарьте все на оливковом масле на среднем огне. Добавьте чеснок, сахар, орегано, лавровый лист, немного воды. Посолите, тушите на среднем огне 20 мин.

Выньте лавровый лист. Готовый соус остудите. Замесите тесто: дрожжи смешайте с сахаром, разведите в молоке. Вмешайте муку, сметану. Тщательно вымесите тесто, сформируйте шар, оставьте на 20 мин. Натрите на крупной терке пармезан. Ветчину нарежьте соломкой, нарежьте кусками моцареллу, оливки разрежьте пополам, лук очистите, нарежьте полукольцами. Смешайте моцареллу, ветчину, оливки, лук, яйцо, соль и орегано.

Раскатайте тесто, выложите на предварительно смазанный маслом противень. Зрительно разделите на две части, выложите на одну часть начинку, посыпьте пармезаном, прикройте второй частью теста, защипните края, смажьте маслом. Поставьте на 30 мин выпекаться в предварительно нагретую до 180°С духовку на 20 мин.

Пицца с итальянскими травами

Для теста:

• *400 г муки*

• *200 мл молока*

• *по 2 ч. л. сухих дрожжей, сахара*

• *1 ч. л. оливкового масла*

• *соль*

Для начинки:

• *5 очищенных помидоров*

• *по 130 г салями, ветчины, сыра твердых сортов*

• *1 болгарский перец*

• *итальянские травы*

Приготовьте опару: смешайте дрожжи и сахар, залейте теплым молоком. Оставьте на 10 мин. Вмешайте муку, масло, посолите. Замесите тесто, оставьте на 20 мин. Измельчите помидоры, салями, ветчину, сыр. Болгарский перец очистите, нарежьте кольцами. Раскатайте тесто, выложите на смазанный маслом противень, на половину теста выложите салями, помидоры, ветчину, болгарский перец, сыр. Посолите, поперчите, закройте второй частью теста, защипните края,

смажьте маслом, поставьте на 20 мин выпекаться в предварительно разогретую до 180°C духовку.

Пицца с курицей и сыром

Для теста:

• *170 г муки*

• *10 г сухих дрожжей*

• *5 ст. л. теплого молока*

• *по 3 ст. л. растительного масла, сахара*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *по 130 г куриного филе, сыра твердых сортов*

• *по 2 перца чили, головки репчатого лука*

• *1 кабачок*

• *1 ч. л. орегано*

Растворите дрожжи в молоке, поставьте в теплое сухое место на 15 мин. Добавьте муку, сахар, молоко, соль и воду. Замесите тесто, поставьте на 20 мин в теплое сухое место. Измельчите куриное филе, сыр, перец чили, лук. Кабачок очистите, нарежьте кубиками. Потушите на сливочном масле курицу, через 10 мин добавьте кабачок, перец, лук. Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите начинку, раскатайте вторую часть теста, накройте основу с начинкой. Поставьте в предварительно нагретую духовку, выпекайте при температуре 140°С 30 мин.

Пицца с курицей и ананасом

Для теста:

• *500 г муки*

• *по 10 г сухих дрожжей, сливочного масла*

• *2 ч. л. сахара, соль*

• *200 мл воды*

Для начинки:

• *300 г куриного филе*

• *по 200 г консервированных ананасов, сыра*

• *3 яйца*

•*2 помидора*

• *по 40 г майонеза, кетчупа*

Для теста подогрейте воду, растворите в ней дрожжи и сахар. Вмешайте муку, посолите, добавьте яйца. Замесите тесто, сформируйте из него шар, оставьте в сухом теплом месте на 20 мин. Разделите тесто на две части. Одну из них раскатайте в тонкий пласт, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Смажьте тесто кетчупом и майонезом. Для начинки отварите куриное филе, измельчите грибы и ананасы, сыр натрите на мелкой терке. Выложите начинку на тесто равномерным слоем. Раскатайте вторую часть теста. Положите на основу с начинкой, защипните края теста. Смажьте яйцом, поставьте в духовой шкаф на 20 мин, выпекайте при температуре 180°С.

Пицца с куриными грудками и болгарским перцем

Для теста:

• *по 130 г муки, сахара*

• *12 г сухих дрожжей*

• *200 мл молока*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *соль*

Для начинки:

• *300 г куриных грудок*

• *3 помидора*

• *по 2 болгарских перца, головки репчатого лука*

• *1 яйцо*

• *черный перец*

• *соль*

Разведите в теплом молоке дрожжи и сахар. Мешайте до полного растворения. Оставьте на 10 мин, для того чтобы дрожжи подошли. Затем вмешайте муку, замесите тесто. Сформируйте в виде шара, оставьте на 20 мин. Для начинки измельчите куриные грудки, лук. Очистите и нарежьте кольцами болгарский перец. Обдайте кипятком помидоры, снимите кожицу. Раскатайте тесто небольшим прямоугольником, визуально разделите его пополам и на одну

половину выложите начинку: первым слоем измельченные куриные грудки, затем помидоры, лук, болгарский перец, посолите, поперчите. Накройте начинку второй частью теста, защипните края, смажьте яйцом. Выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Нагрейте духовой шкаф до температуры 170°С, выпекайте пиццу 30 мин.

Пицца с куриными грудками, кабачком и соусом

Для теста:

• 400 г муки

• 150 мл молока

• 4 ст. л. растительного масла

• 1 ст. л. сахара, дрожжей

• щепотка соли

Для начинки:

• 300 г куриных грудок

• по 150 г консервированных грибов, тертого сыра

• *2 моркови*

• *1 кабачок*

• *3 ст. л. растительного масла*

• *1 ч. л. орегано*

• *черный молотый перец*

• *куркума*

• *соль*

• *вода*

Для соуса:

• *100 мл томатного сока*

• *1 кубик для бульона*

• *1 ч. л. сахара*

• *0,25 ч. л. молотого чили*

• *соль*

Разведите в подогретом молоке дрожжи и сахар. Оставьте на несколько минут. Постепенно добавьте остальные ингредиенты, замесите тесто. Оставьте его подойти на 30 мин. Грудки нарежьте небольшими кусочками, смешайте с орегано, куркумой, солью, перцем. Овощи вымойте и очистите, натрите на терке. Обжарьте на сковороде на растительном масле овощи с грудками до золотистой корочки. Добавьте немного воды, потушите 10—15 мин. Смешайте все ингредиенты для соуса до однородной массы, добавьте к мясу и овощам.
Разделите тесто на 2 части – большую и немного поменьше. Раскатайте обе части в тонкий слой. Большую часть положите на предварительно смазанный маслом противень. На тесто выложите начинку, оставляя свободные края около 4 см, равномерно распределите сыр по начинке. Меньшую часть теста положите на начинку, защипните края, в центре сделайте небольшое отверстие. Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 220°C, на 25—30 мин.

Пицца с курицей и картофелем

Для теста:

• *230 г муки*

• *120 г маргарина*

• *12 г сухих дрожжей*

• *2 яйца*

• *200 мл кефира*

• *оливковое масло*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *300 г куриного филе*

• *8 клубней картофеля*

• *2 головки репчатого лука*

Маргарин растопите на водяной бане. Смешайте маргарин, дрожжи, яйца и кефир. Посолите, вмешайте муку, замесите тесто. Сформируйте из теста шар, смажьте оливковым маслом, оставьте на 20 мин. Очистите, нарежьте кольцами лук, соломкой филе курицы. Картофель очистите и нарежьте крупно. Нагрейте духовку до 180°С, смажьте противень маслом, уложите тесто. На одну половину выложите лук, мясо, картофель. Накройте другой половиной начинку, защипните края, смажьте маслом. Поставьте выпекаться на 30 мин.

Пицца с соусом «Цезарь»

Для теста:

• 300 г муки

• 20 г сухих дрожжей

• 200 мл молока

• соль

Для начинки:

• 130 г куриного филе

• 10 г сливочного масла

• 4 помидора

• 3 зубчика чеснока

• 2 яичных желтка

• по 1 ст. л. сметаны, сока лимона

• *1 ч. л. горчицы*

В теплом молоке растворите дрожжи, добавьте соль, вмешайте муку, замесите тесто. Оставьте на 20 мин в теплом сухом месте. Для соуса смешайте горчицу, желтки, чеснок и лимонный сок. Взбейте миксером, добавьте масло. Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на смазанный маслом противень. На половину теста выложите соус, начинку, закройте другой половиной начинку, защипните края, смажьте маслом. Поставьте выпекаться при температуре 180°С на 30 мин в предварительно нагретую духовку.

Пицца с шампиньонами

Для теста:

• *300 г муки*

• *по 10 г дрожжей, сахара*

• *3 ст. л. оливкового масла*

• *соль*

• *200 мл воды*

Для начинки:

• *по 120 г сыра моцарелла, шампиньонов, бекона*

• *30 г оливок*

• *20 г томатной пасты*

Смешайте дрожжи с сахаром, разведите в воде. Добавьте муку, масло. Посолите, замесите некрутое тесто. Разделите на две равные части. Раскатайте одну часть. Выложите на противень, предварительно смазанный маслом, нанесите на всю поверхность теста томатную пасту ровным слоем. Нарежьте небольшими кусочками шампиньоны, сыр, бекон. Выложите на тесто слоями грибы, мясо, оливки и последним слоем сыр. Раскатайте вторую порцию теста, накройте основу с начинкой, защипните края. Поставьте выпекаться в предварительно нагретую духовку, выпекайте при температуре 180°С 40 мин.

Пицца с грибами и цуккини

Для теста:

• *130 г муки*

• *4 яйца*

• *6 ст. л. молока*

• *по 2 ст. л. растительного масла, сахара*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *200 г куриного филе*

• *по 100 г шампиньонов, твердого сыра*

• *по 2 болгарских перца, головки репчатого лука*

• *1 цуккини*

• *сливочное масло*

• *1 ч. л. орегано*

Для соуса:

• *2 крупных помидора, измельченных в пюре*

• *1 ч. л. сахара*

• *соль*

• *200 мл воды*

Смешайте муку, яйца, сахар, теплое молоко, посолите. Замесите некрутое тесто. Поставьте в сухое теплое место на 25 мин. Разделите тесто на две части. Раскатайте одну часть теста в тонкий пласт, выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Измельчите курицу, грибы, натрите сыр на мелкой терке. Обжарьте курицу и грибы на сливочном масле. Добавьте к курице пюре из помидоров, орегано. Добавьте немного воды, тушите на медленном огне. Очистите перец, нарежьте кольцами. Добавьте к курице, потушите. Выложите на тесто начинку. Раскатайте вторую часть теста, накройте основу с начинкой, защипните края. Поставьте в предварительно нагретую духовку, выпекайте при температуре 180°C 35 мин.

Пицца с кабачками и моцареллой

Для теста:

• *340 г пшеничной муки*

• *10 г сухих дрожжей*

• *80 мл оливкового масла*

• *2 ч. л. морской соли*

Для начинки:

• *по 300 г помидоров, кабачков*

• *120 г сыра моцарелла*

• *по 20 г каперсов, базилика*

• *1 головка лука*

• *2 зубчика чеснока*

Смешайте соль, муку, дрожжи. Получившуюся массу выложите горкой, сделайте углубление посередине. Смешайте воду и оливковое масло. Влейте в мучную смесь. Тщательно перемешайте. Замесите тесто. Поставьте на 30 мин в теплое место, дайте подойти. Приготовьте начинку. Разогрейте на сковороде оливковое масло. Мелко нарежьте лук и чеснок, слегка обжарьте. Обдайте кипятком помидоры, снимите кожицу. Очистите кабачок. Нарежьте крупными кусками помидоры, кабачок. Добавьте к луку и чесноку. На слабом огне тушите 30 мин. Добавьте каперсы, измельченный базилик, посолите, поперчите. Выключите огонь, перемешайте.
Разделите тесто на две равные части. Одну раскатайте в тонкий пласт, выложите на противень, смазанный маслом. Смажьте тесто маслом. Выложите овощную начинку на тесто, нарежьте крупными кусками сыр, выложите сверху. Раскатайте вторую часть теста, накройте основу с начинкой, защипните края, проткните вилкой посередине, поставьте в духовку на 30 мин, готовьте при температуре 120°С.

Пицца с кабачковым пюре

Для теста:

• 200 г муки

• 100 мл молока

• 2 яйца

• по 2 ст. л. дрожжей, растительного масла

• 0,5 ч. л. сахара

• соль

Для начинки:

• 300 г кабачкового пюре

• 2 моркови

• по 1 головке репчатого лука, яичному желтку, пучку зелени
• 2 зубчика чеснока
• по 3 ст. л. майонеза, растительного масла
Смешайте сахар, дрожжи, растворите в небольшом количестве молока. Взбейте яйца с маслом, добавьте оставшееся молоко. Вмешайте муку, замесите тесто. Оставьте его на 30 мин.
Вымойте и очистите овощи. Измельчите лук, морковь, чеснок,

зелень. Обжаривайте на сливочном масле морковь, лук, чеснок 2—3 мин. Добавьте кабачковое пюре. Обжаривайте еще в течение 20 мин. Раскатайте тесто тонким пластом, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. На одну половину теста выложите начинку, Согните тесто пополам, второй половиной накройте начинку. Защипните края. Смажьте тесто желтком с внешней стороны. Выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке 20 мин.

Пицца с брокколи

Для теста:

• *200 г муки*

• *по 15 г сухих дрожжей, сахара*

• *200 мл молока*

• *сливочное масло*

Для начинки:

• *по 1 кочану брокколи, яйцу*

• *по 2 головки репчатого лука, помидора*

• *30 мл растительного масла*

• *черный молотый перец*

• *соль*

Растворите сахар и дрожжи в теплом молоке, вмешайте муку, замесите тесто. Раскатайте в тонкий пласт готовое тесто, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Для начинки в течение 3 мин отварите брокколи в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг. Очистите и нарежьте полукольцами лук, помидоры. Обжаривайте на растительном масле лук, брокколи и помидоры до тех пор, пока лук не приобретет золотистый цвет, посолите, поперчите. Тесто визуально разделите на две части, выложите на одну половину начинку, накройте второй частью, защипните края, смажьте яйцом. Поставьте в предварительно нагретую до 180°C духовку, выпекайте 20 мин.

Пицца с ананасами

Для теста:

• *300 г муки*

• *4 г сухих дрожжей*

• *по 2 ч. л. соли, сахара*

• 200 мл молока

• 10 мл оливкового масла

Для начинки:

• по 350 г копченой куриной грудки, консервированных ананасов
• 100 г моцареллы, пармезана
• 5 очищенных помидоров
• 1 болгарский перец
• 1 ст. л. оливкого масла
Дрожжи смешайте с сахаром, растворите в молоке. Вмешайте муку, посолите, добавьте оливковое масло.
Измельчите в блендере помидоры, чеснок. Смешайте с солью, сахаром и оливковым маслом. Курицу, болгарский перец, ананасы нарежьте кубиками. Возьмите глубокую миску, смешайте помидоры, чеснок, ананасы, перец и курицу. Моцареллу поломайте крупными кусками. Пармезан натрите на мелкой терке. Разделите тесто на две части. Одну порцию раскатайте, выложите на противень, смазанный маслом. Выложите на тесто начинку, раскатайте вторую часть теста, накройте часть с начинкой, защипните края, чтобы начинка не вытекала. Смажьте маслом, поставьте в предварительно нагретую духовку на 15 мин при температуре 190°С.

Пицца с тыквой

Для теста:

• 200 г муки

• *по 12 г дрожжей, сахара*

• *200 мл молока*

• *3 ст. л. оливкового масла*

• *соль*

Для начинки:

• *по 140 г салями, очищенной тыквы, сыра твердых*

сор тов, плавленого сыра

• *4 яйца*

Смешайте дрожжи и сахар, растворите в теплом молоке. Посолите, добавьте масло, вмешайте муку. Замесите тесто, оставьте на 20 мин в сухом теплом месте.
Для начинки салями, твердый сыр и тыкву нарежьте кубиками, перемешайте. Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Нанесите плавленый сыр тонким слоем на всю поверхность теста. Выложите начинку на половину теста. Второй половинкой накройте начинку, защипните края. Смажьте пиццу сливочным маслом. Поставьте в предварительно нагретый духовой шкаф на 20 мин. Выпекайте при температуре 180°С.

Пицца с чесночным маслом

Для теста:

• *230 г муки*

• *1 белок*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *2 ч. л. сухих дрожжей*

• *160 мл молока*

• *соль*

Для начинки:

• по 200 г шампиньонов, копченой курицы, сыра твердых сортов
• 5 помидоров
Для чесночного масла:
• 220 мл оливкового масла
• 5 зубчиков чеснока
• черный перец
• соль.
Теплое молоко, сахар, дрожжи смешайте. Оставьте на 10 мин. Вмешайте муку, масло, посолите, замесите тесто. Оставьте минут на 30.
Для начинки нашинкуйте грибы, соломкой нарежьте филе,

помидоры нарежьте кружками, сыр натрите на терке. Тесто раскатайте в тонкий пласт, уложите на предварительно смазанный растительным маслом противень. На одну половину теста выложите начинку, другой накройте начинку, защипните края, смажьте маслом. Проткните получившуюся пиццу по центру вилкой, поставьте в предварительно нагретую до 180°C на 30 мин.

Пицца с цуккини и кедровыми орешками

Для теста:

- *300 г муки*
- *по 25 г сухих дрожжей, сахара*
- *6 клубней картофеля*
- *200 мл молока*
- *1 ч. л. соли*

Для начинки:

- *130 г очищенных кедровых орешков*
- *по 1 средней головке репчатого лука, цуккини*

• *130 мл оливкового масла*

• *2 ч. л. базилика*

• *1 ч. л. соли*

Картофель отварите, выложите в глубокую миску. Разомните, всыпьте муку, тщательно перемешайте. Добавьте соль. Дрожжи смешайте с сахаром и растворите в теплом молоке, добавьте в тесто. Поставьте его на 20 мин в сухое холодное место.
Лук очистите и нарежьте кольцами, цуккини кубиками. В чашу блендера выложите базилик, орешки. Измельчите, влейте оливковое масло, посолите. Готовую смесь переложите в глубокую посуду.
Противень смажьте маслом. Раскатайте тесто, уложите на противень. Смажьте половиной соуса из орешков всю поверхность теста. Выложите на половину теста тонким равномерным слоем лук, затем цуккини, смажьте остатками соуса. Второй половиной теста накройте начинку, защипните края. Поставьте выпекаться в предварительно нагретую духовку на 20 мин при температуре 180°С.

Пицца со шпинатом

Для теста:

• *400 г муки*

• *200 г 10%-ного творога*

• *2 яйца*

• *1 ч. л. разрыхлителя*

• *200 мл воды*

Для начинки:

• *300 г шпината*

• *1 головка репчатого лука*

• *по 1 ч. л. мускатного ореха, оливкового масла*

• *черный молотый перец*

• *соль*

• *200 мл воды*

Смешайте творог с яйцами, разрыхлителем, солью. Смешайте с мукой. Вымесите до однородной консистенции. Разделите на 2 порции. Раскатайте 1 порцию, выложите на противень, предварительно смазанный маслом.
Измельчите шпинат, припустите его на оливковом масле, добавьте воду.
Спассеруйте измельченный лук, добавьте шпинат, сыр, поломанный крупными кусками, приправьте мускатным орехом, посолите, поперчите. Выложите начинку на тесто.

Раскатайте вторую часть теста, накройте основу с начинкой, защипните края, смажьте пиццу маслом, поставьте выпекаться на 30 мин в предварительно нагретый до 130°С духовой шкаф.

Пицца с арахисом

Для теста:

• 300 г муки

• 4 яйца

• по 2 ст. л. 25%-ной сметаны, сахара

• 130 мл молока

Для начинки:

• по 230 г арахиса, сыра твердых сортов

• 4 помидора

• 1 головка репчатого лука

• 1 ч. л. сушеного орегано, растительное масло

• *черный перец*

• *соль*

Разбейте яйца в муку, добавьте сметану, сахар, молоко, посолите. Замесите тесто, поставьте в теплое сухое место.
Натрите сыр на мелкой терке, помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы, измельчите. Лук очистите, нарежьте кольцами, смешайте с помидорами, посолите, поперчите, обжаривайте на медленном огне на масле в течение 20 мин.
Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте противень маслом. Уложите тесто на противень, смажьте маслом всю поверхность теста, на одну половину выложите тонким слоем половину сыра, арахис, помидоры и лук, сверху посыпьте все остальным сыром. Закройте второй половиной теста начинку, защипните края, смажьте маслом. Поставьте в нагретый до температуры 180°C духовой шкаф на 30 мин.

Пицца с сырным ассорти

Для теста:

• *400 г муки*

• *10 г сухих дрожжей*

• *3 ст. л. растительного масла*

• *1 ч. л. соли*

• *200 мл воды*

Для начинки:

• *по 100 г моцареллы, рикотты*

• *50 г пармезана*

• *2 вареных яйца*

• *1 сырое яйцо*

• *3 ст. л. кетчупа*

• *2 ст. л. растительного масла*

• *соль*

Смешайте все ингредиенты для теста, вымесите тесто, оставьте подняться на 30 мин.
Моцареллу нарежьте небольшими кубиками. Вареные яйца мелко нарежьте, рикотту разомните вилкой, пармезан натрите на терке. Смешайте все и немного посолите
Тесто разделите на 2 части. Раскатайте одну часть теста в тонкий пласт. Смажьте противень маслом. На противень положите тесто. Тесто смажьте кетчупом. На одну половину теста выложите половину начинки. Закройте начинку второй половиной теста, защипните края, чтобы начинка не вываливалась. Смажьте тесто с внешней стороны сырым яйцом. То же самое сделайте со второй частью теста.

Поставьте противень с двумя закрытыми пиццами в духовку, предварительно прогрев ее до температуры 230°C, на 20 мин.

Пицца с адыгейским сыром

Для теста:

- *300 г муки*
- *15 г сухих дрожжей*
- *по 2 ч. л. сахара, растительного масла, соли*
- *вода*

Для начинки:

- *250 г адыгейского сыра*
- *200 г куриной грудки*
- *по 100 г шампиньонов, свиного фарша*
- *по 30 г маслин, томатной пасты*
- *растительное масло*
- *сливочное масло*

• *сахар*

• *соль*

В небольшом количестве теплой воды растворите дрожжи и сахар. Добавьте масло, вмешайте муку, замесите тесто, поставьте в теплое место.
Измельчите грибы, поджарьте до полуготовности. Добавьте фарш, обжаривайте в течение 15 мин. Для соуса измельчите помидоры, обжарьте на сливочном масле, добавьте немного сахара, соли и томатную пасту. Добавьте небольшое количество воды, тушите 20 мин.
Разделите тесто на две части. Одну часть раскатайте, положите на смазанный маслом противень. Выложите на нее равномерным слоем соус, начинку, раскатайте вторую часть теста, положите поверх начинки, защипните края теста. Нарежьте крупными кусками сыр. Выложите сверху. Поставьте в предварительно нагретый до температуры 170°C духовой шкаф на 20 мин.

Пицца «Три сыра»

Для теста:

• *200 г муки*

• *по 20 г сухих дрожжей, сахара*

• *200 мл молока*

• *соль*

Для начинки:

• *120 г ветчины*

• *70 г моцареллы*

• *по 50 г брынзы, сыра твердых сортов*

•*2 помидора*

• *2 ст. л. оливкового масла*

• *по 1 ч. л. базилика, орегано, томатной пасты*

• *соль*

Соль, сахар и дрожжи растворите в теплом молоке, вмешайте муку. Замесите тесто, сформируйте в шар, поставьте в сухое теплое место.
Для начинки ветчину нарежьте соломкой, измельчите моцареллу, брынзу. Нарежьте помидоры кружками, предварительно очистив их от кожицы. Соедините помидоры, сыр и ветчину. Орегано и базилик перетрите в ступке, добавьте к начинке.
Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на противень, предварительно смазанный маслом. Выложите начинку тонким слоем на половину теста. Накройте второй половиной

теста начинку, защипните края. Смажьте пиццу маслом. Поставьте в духовой шкаф, нагретый до температуры 180°C, на 30 мин.

Пицца с рикоттой

Для теста:

• *200 г муки*

• *15 г сахара*

• *10 г дрожжей*

• *130 мл молока*

• *растительное масло*

• *соль*

Для начинки:

• *200 г рикотты*

• *130 г моцареллы*

• *по 100 г пармезана, ветчины*

• *1 яйцо*

• *черный перец*

• *соль*

Дрожжи и сахар смешайте, растворите в теплом молоке. Вмешайте муку, посолите, замесите тесто.
Разделите яйцо на белок и желток. Соедините измельченные рикотту, моцареллу и пармезан. Нарежьте кубиками ветчину и добавьте ее к сырам. Добавьте желток, посолите, поперчите. Все тщательно перемешайте.
Раскатайте тесто в тонкий пласт, уложите на смазанный маслом противень. Выложите начинку на половину теста, другой половиной накройте начинку, защипните края. Смажьте пиццу белком, поставьте в духовку, предварительно нагретую до 180°C, на 30 мин.

Пицца «Таити»

Для теста:

• *300 г муки*

• *по 10 г сухих дрожжей, сахара*

• *соль*

• *200 мл молока*

Для начинки:

• *400 г шампиньонов*

• *230 г ветчины*

• *100 г сыра твердых сортов*

• *по 20 г орегано, розмарина*

• *10 г сливочного масла*

• *10 очищенных помидоров черри*

• *3 головки лука*

• *40 мл оливкового масла*

• *соль*

Залейте теплым молоком сахар, дрожжи, поставьте в теплое место на 10 мин. Вмешайте муку, посолите, замесите тесто. Сформируйте тесто в шар, смажьте оливковым маслом, оставьте на 20 мин.

Нарежьте шампиньоны, ветчину. Истолките в ступке орегано, розмарин. Лук очистите, нарежьте кольцами. Обжарьте на среднем огне лук, грибы. Посолите, добавьте ветчину. Обжаривайте в течение 12 мин. Остудите.

Раскатайте тесто, уложите на противень, смазанный

сливочным маслом. Выложите на половину теста начинку, натрите сыр, накройте второй половиной, защипните края. Смажьте пиццу маслом.
Поставьте на 20 мин в духовой шкаф, предварительно нагретый до температуры 130°C.

Пицца с рыбой и грибами

Для теста:

- *280 г муки*
- *60 г топленого масла*
- *20 г сахара*
- *130 мл молока*
- *3 яйца*
- *соль*

Для начинки:

- *200 г филе карпа*
- *120 г шампиньонов*

- *30 г майонеза*
- *по 2 головки репчатого лука, зубчика чеснока*
- *1 пучок зелени петрушки*
- *40 мл сухого вина*
- *2 ст. л. лимонного сока*
- *4 г красного молотого перца*
- *растительное масло*
- *соль*
- *130 мл воды*

Смешайте дрожжи, сахар, молоко. Тщательно перемешайте, поставьте в сухое теплое место на 10 мин. Всыпьте муку, соль. Добавьте предварительно растопленное масло, яйца, сахар. Тесто тщательно вымесите, поставьте в теплое место на 1 ч.
Нарежьте ломтиками рыбу, сбрызните соком. Посолите, поперчите. Поместите в глубокую чашу, поставьте отдельно. Нарежьте очищенный лук полукольцами, обжарьте на масле. Измельчите грибы, добавьте их к луку, обжаривайте еще 20 мин. Посолите, добавьте вино, рубленую зелень. Тушите до тех пор, пока вино не испарится. Приготовьте соус. Измельчите чеснок до состояния кашицы. Добавьте воду, майонез, красный перец.

Разделите тесто пополам, раскатайте обе части. Смажьте маслом противень. Положите на противень один пласт теста, смажьте соусом всю поверхность теста, равномерными тонкими слоями выложите рыбу, лук, грибы, зелень. Накройте сверху вторым пластом, защипните края. Смажьте маслом пиццу, поставьте в духовой шкаф, нагретый до температуры 150°С, на 40 мин.

Пицца с креветками

Для теста:

• *200 г муки*

• *140 мл молока*

• *по 15 г сухих дрожжей, сахара*

• *сливочное масло*

• *соль*

• *вода*

Для начинки:

• *140 г ветчины*

• по 120 г очищенных вареных креветок, шампиньонов, сыра твердых сортов
• 10 г сливочного масла
• по 1 огурцу, яйцу

Растворите дрожжи и сахар в тепло молоке, оставьте на 10 мин. Вмешайте муку, раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом.

Для начинки натрите на крупной терке сыр, мелко нарежьте ветчину, грибы. Огурец нарежьте кубиками.

Визуально разделите тесто на две части. Выложите на одну половину ветчину, креветки, огурцы, грибы, сыр.

Накройте второй половиной, защипните края, смажьте яйцом, отправьте в духовой шкаф, предварительно нагретый до температуры 180°С, выпекайте 20 мин.

Пицца с копченой рыбой

Для теста:

• *200 г муки*

• *20 г сухих дрожжей*

• *120 мл молока*

• *2 яйца*

• *по 2 ст. л. сахара, сливочного масла*

• *2 ч. л. соли*

Для начинки:

• *200 г копченого угря*

• *100 г сыра твердых сортов*

• *по 2 помидора, головки репчатого лука, болгарских*

перца, яблока

• *черный молотый перец*

• *соль*

В теплом молоке растворите дрожжи. Добавьте яйца, сахар, соль, вмешайте муку. Замесите тесто.
Измельчите рыбу, очищенные яблоки, лук и болгарский перец. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, измельчите, добавьте к рыбной начинке. Разделите визуально тесто на две примерно равные части, на одну половину выложите начинку, натрите сверху сыр. Накройте второй половиной теста, защипните края, смажьте пиццу сливочным маслом. Поставьте выпекаться в предварительно нагретую до 180°С духовку на 20 мин.

Пицца с семгой

Для теста:

• 180 г муки

• 40 г сахара

• 30 г сливочного масла

• 5 г сухих дрожжей

• 200 мл молока

Для начинки:

• 200 г сыра моцарелла

• 180 г тонко нарезанной копченой семги

• 1 головка репчатого лука

• 3 ст. л. оливкового масла

• 2 ч. л. сушеного орегано

• молотый черный перец

• *соль*

Дрожжи смешайте с сахаром, влейте теплое молоко. Вмешайте муку, замесите гладкое эластичное тесто. Смажьте оливковым маслом, отложите в сторону. Нарежьте лук полукольцами, обжарьте. Поломайте моцареллу крупными кусками, смешайте с семгой, луком и орегано. Посолите, поперчите. Раскатайте тесто в тонкий пласт, уложите на смазанный маслом противень. На одну половину выложите начинку, другой половиной теста накройте начинку. Защипните края. Поставьте в духовку, выпекайте при температуре 190°C 20 мин.

Пицца с лососем

Для теста:

• *300 г муки*

• *130 мл молока*

• *4 яйца*

• *по 2 ст. л. 25%-ной сметаны, сахара*

• *соль*

Для начинки:

• *по 230 г филе лосося, сыра твердых сортов*

• *3 помидора*

• *2 головки репчатого лука*

• *2 ч. л. сушеного орегано*

• *растительное масло*

• *черный перец*

• *соль*

Разбейте яйца в муку, добавьте сметану, сахар, теплое молоко, посолите. Замесите тесто.
Натрите сыр на терке, помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы, измельчите. Лук очистите, нарежьте кольцами, смешайте с помидорами, посолите, обжаривайте на масле на медленном огне в течение 20 мин. Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте противень маслом, Выложите тесто на противень, смажьте маслом всю поверхность теста, на одну половину выложите тонким слоем половину сыра, рыбу, помидоры и лук, сверху посыпьте все остальным сыром. Закройте второй половиной теста начинку, защипните края, смажьте маслом. Поставьте в духовой шкаф, нагретый до температуры 150°С, на 40 мин.

Пицца с тунцом

Для теста:

• 300 г пшеничной муки

• 4 яйца

• по 2 ст. л. 25%-ной сметаны, сахара

• 130 мл молока

Для начинки:

• 200 г консервированного тунца

• 140 г сыра твердых сортов

• 5 помидоров

• 2 головки репчатого лука

• 1 ч. л. сушеного орегано

• растительное масло

• черный перец

• *соль*

Разбейте яйца в муку, добавьте сметану, сахар, теплое молоко, посолите. Замесите тесто, поставьте в теплое сухое место. Натрите сыр на мелкой терке, помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы, измельчите. Лук очистите, нарежьте кольцами, смешайте с помидорами, посолите, поперчите, обжаривайте на медленном огне на масле в течение 20 мин. Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте противень маслом, Выложите тесто на противень, смажьте маслом всю поверхность теста, на одну половину уложите тонким слоем половину сыра, тунца, помидоры и лук, сверху посыпьте все сыром. Закройте второй половиной теста начинку, защипните края, смажьте маслом. Поставьте в нагретый до температуры 190°C духовой шкаф на 40 мин.

Пицца «Марокканская»

Для теста:

• *200 г муки*

• *7 г сухих дрожжей*

• *10 г сахара*

• *200 мл теплого молока*

• *2 ст. л. 10%-ной сметаны*

• *соль*

Для начинки:

• *130 г бекона*

• *120 г сыра твердых сортов*

• *110 г консервированных ананасов*

• *6 ст. л. горячей воды*

• *по 4 ст. л. оливкового масла, томатной пасты*

• *1 ч. л. орегано*

Для приготовления соуса вам необходимо смешать томатную пасту, воду, соль и орегано. Мешайте до получения консистенции густой сметаны.
Приготовьте тесто, растворив дрожжи и сахар в теплом молоке. Добавьте сметану. Вмешайте муку, замесите тесто, посолите. Раскатайте в тонкий пласт, уложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень.
Приготовьте начинку: бекон измельчите, сыр натрите на мелкой терке, если вы использовали ананас в сиропе, то слейте сироп. Смешайте бекон и ананас. На одну половину теста выложите начинку. Натрите сверху сыр. Пустой половиной накройте половину с начинкой. Соедините края теста, так, чтобы по форме готовая пицца напоминала чебурек. Смажьте маслом. Выпекайте при температуре 160°С

30 мин.

Пицца «Кальзоне»

Для теста:

• 450 г муки

• 2 ч. л. сухих дрожжей

• 4 ст. л. оливкового масла

• 2 ч. л. соли

• 1 ч. л. сахара

• 250 мл воды

Для начинки:

• 150 г салями

• 200 г сыра моцарелла

• 150 г сыра рикотта

• *по 100 г сыра горгонзола*

• *тертого сыра пармезан*

• *сушеных помидоров в оливковом масле*

• *4 яичных желтка*

• *6 ст. л. базилика*

• *молотый черный перец*

• *соль*

Дрожжи растворите в воде, добавьте оливковое масло, затем сахар и соль. Всыпьте муку и все тщательно перемешайте до получения однородной массы. Поставьте в слегка нагретую духовку, чтобы тесто поднялось. Затем разделите на 4 равные части и каждую раскатайте.
Салями, сыры нарежьте кубиками. Слейте оливковое масло, в котором находятся сушеные помидоры, соедините помидоры с колбасой и сыром, включая тертый сыр пармезан. Добавьте к начинке яичные желтки и базилик, приправьте черным перцем и солью, перемешайте.
На раскатанные круги теста выложите начинку, но только на одну половину. Затем пустой половиной накройте начинку и соедините ее края. По форме готовый «Кальзоне» должен напоминать либо пирожок, либо чебурек. Нагрейте духовку до 220°С. Противень смажьте маслом и переложите на него заготовки, смажьте их оливковым маслом. Выпекайте 20 мин.

Пицца с помидорами

Для теста:

• 400 г муки

• 120 г растопленного сливочного масла

• 20 г дрожжей

• 3 яйца

• 200 мл молока

• 1 ч. л. соли

Для начинки:

• 900 г помидоров

• 250 г твердого сыра

• 50 г сливочного масла

• по 1 головке репчатого лука, моркови, болгарскому перцу
• 1 ст. л. растительного масла
• душица
• гвоздика

• белый молотый перец
• соль

На стол насыпьте муку холмиком, в центре холмика сделайте углубление, разбейте в него яйца, влейте теплое молоко с разведенными в нем дрожжами, добавьте масло и соль. Замесите тесто, поставьте в теплое место на 3 ч, чтобы оно подошло.

Овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте небольшими кусочками. Лук мелко нарежьте, перец нарежьте полосками, морковь натрите на терке. Лук и морковь обжарьте в небольшом количестве масла, положите помидоры, посолите, поперчите, тушите до испарения жидкости. Сыр нарежьте небольшими полосками.

Когда тесто поднимется, вымесите его еще раз. Раскатайте в тонкий пласт, положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку, положите сыр и оставшееся сливочное масло. Закройте второй половиной теста, закрепите края. Поставьте противень в духовку, нагретую до 180°С, на 15—20 мин.

Пицца с капустой и огурцами

Для теста:

• *250 г муки*

• *2 яйца*

• *100 мл растительного масла*

• *250 мл молока*

• *щепотка соды*

• *соль*

Для начинки:

• *300 г белокочанной капусты*

• *200 г твердого сыра*

• *4 болгарских перца*

• *по 2 моркови, головки репчатого лука, огурца*

• *1,5 ст. л. растительного масла*

• *черный молотый перец*

• *душица*

• *кардамон*

• *гвоздика*

• *соль*

Замесите тесто, поставьте на 10—20 мин в холодильник.
Овощи вымойте и очистите. Лук, перец, огурцы мелко нарежьте, морковь и сыр натрите на терке, капусту тонко нашинкуйте. Смешайте все ингредиенты для начинки.
Тесто раскатайте в тонкий слой. Положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку. Закройте второй половиной теста, закрепите края. Поставьте противень в духовку, нагретую до 150°C, на 20—30 мин.

Пицца с зеленым горошком

Для теста:

- *150—200 г муки*
- *50 г цедры лайма*
- *2 яйца*
- *250 мл молока*
- *100 мл растительного масла*
- *соль*

Для начинки:

• *200 г квашеной капусты*

• *150 г консервированного зеленого горошка*

• *100 г твердого сыра*

• *3 клубня картофеля*

• *по 1 моркови, болгарскому перцу, кислому яблоку,*

головке красного лука

• *100 мл растительного масла*

• *белый молотый перец*

• *куркума*

• *тмин*

• *соль*

Смешайте яйца, молоко, соль, масло до однородной массы, затем постепенно вмешайте муку, в конце добавьте измельченную цедру лайма. Замесите тесто, поставьте в холодильник на 15—20 мин.

Морковь и картофель вымойте, отварите, очистите.

Оставшиеся овощи вымойте и очистите. Морковь, картофель, яблоко, сыр натрите. Лук и перец мелко нарежьте. Смешайте все ингредиенты для начинки.
Тесто раскатайте в тонкий слой. Положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку. Закройте второй половиной теста, закрепите края.
Поставьте противень в духовку, нагретую до 200°С, на 20 мин.

Пицца с помидорами и зеленью

Для теста:

- *250 г муки*
- *150 г сливочного масла*
- *20 г сухих дрожжей*
- *2 яйца*
- *соль*
- *150 мл воды*

Для начинки:

- *4 помидора*

• 2 головки репчатого лука

• по 1 моркови, пучку из зелени укропа, петрушки, базилика, кинзы
• 150 г сыра
• 50 мл томатного сока
• растительное масло
• молотый черный перец
• душица
• кардамон
• соль

Муку смешайте с дрожжами, влейте теплую воду, добавьте масло, яйца и соль. Замесите тесто, оставьте его в теплом месте на 30 мин.

Овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте небольшими кусочками. Лук и зелень мелко нарежьте. Морковь и сыр натрите на терке. Смешайте все ингредиенты для начинки.

Тесто раскатайте в тонкий пласт. Положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку. Закройте второй половиной теста, закрепите края. Поставьте противень в духовку, нагретую до 150°С, на 20 мин.

Пицца со свеклой и маринованной сливой

Для теста:

• 200 г муки

• 15 г дрожжей

• *250 мл молока*

• *2 ст. л. сахара*

Для начинки:

• *по 4 свеклы, яйца*

• *по 3 клубня картофеля, зубчика чеснока*

• *по 100 г маринованных слив, твердого сыра*

• *50 мл растительного масла*

• *черный молотый перец*

• *соль*

Молоко слегка подогрейте, разведите в нем дрожжи, добавьте сахар, оставьте настояться на 10—15 мин. Добавьте муку, замесите тесто, оставьте настояться в теплом месте.
Свеклу, яйца и картофель вымойте, отварите, очистите, мелко нарежьте. Чеснок очистите, раздавите в чеснокодавилке. Сыр натрите. Сливы мелко нарежьте. Смешайте все ингредиенты для начинки.
Тесто раскатайте в тонкий пласт. Положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку. Закройте второй половиной теста, закрепите края. Поставьте противень в духовку, нагретую до

150°C, на 20 мин.

Пицца со спаржей

Для теста:

• 150 г муки

• 100 г сливочного масла

• 2 яйца

• 50 мл молока

• соль

Для начинки:

• 600 г отварной спаржи

• 50 г твердого сыра

• 4 вареных яйца

• растительное масло

• *тмин*

• *кориандр*

• *гвоздика*

• *соль*

Смешайте все ингредиенты, замесите тесто, положите его в холодильник на 30 мин.
Спаржу и яйцо мелко нарежьте. Сыр натрите на терке. Смешайте все ингредиенты для начинки.
Тесто раскатайте в тонкий пласт. Положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку. Закройте второй половиной теста, закрепите края.
Поставьте противень в духовку, нагретую до 150°C, на 20 мин.

Пицца с цветной капустой

Для теста:

• *200 г муки*

• *150 г сливочного масла*

• *1 яйцо*

• *1 ст. л. сахара*

• *соль*

Для начинки:

• *500 г цветной капусты*

• *30 г измельченных ядер грецкого ореха*

• *по 2 болгарских перца, моркови*

• *1 пучок зеленого лука*

• *30 мл лимонного сока*

• *4 ст. л. майонеза*

• *растительное масло*

• *черный молотый перец*

• *соль*

Смешайте ингредиенты, замесите тесто, оставьте его в теплом месте.
Цветную капусту вымойте, разделите на соцветия, отварите в

слегка подсоленной воде. Вымойте и очистите морковь и перец, мелко нарежьте вместе с зеленым луком. Смешайте все ингредиенты для начинки.
Тесто раскатайте в тонкий пласт. Положите на смазанный растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку. Закройте второй половиной теста, закрепите края.
Поставьте противень в духовку, нагретую до 150°С, на 20 мин.

Пицца с кукурузой

Для теста:

• 100 г пшеничной муки грубого помола

• 100 г муки из зеленого зерна грубого помола

• по 2 ст. л. растительного масла, натурального йогурта
• соль
• 50 мл газированной воды
Для начинки:
• по 100 г консервированных кукурузы, фасоли, тунца
• 4 зубчика чеснока
• 3 помидора
• по 2 болгарских перца, головки репчатого лука
• растительное масло
• черный молотый перец
• душистый молотый перец
• тмин
• кориандр
• соль
Смешайте ингредиенты, замесите тесто, оставьте в теплом месте на 1 ч.
Овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте небольшими кусочками. Лук, чеснок, перец мелко нарежьте. Все смешайте.
Тесто раскатайте в тонкий пласт. Положите на смазанный

растительным маслом противень. На половину теста выложите начинку. Закройте второй половиной теста, закрепите края. Поставьте противень в духовку, нагретую до 200°С, на 20—30 мин.

Пицца «По-императорски»

Для теста:

- *230 г муки*
- *по 20 г свежих дрожжей, сахара*
- *1 ч. л. соли*
- *130 мл молока*

Для начинки:

- *250 г куриного филе*
- *55 г пармезана*
- *3 зубчика чеснока*
- *3 ст. л. оливкового масла*

• *2 ст. л. лимонного сока*

Смешайте в глубокой посуде дрожжи и сахар, добавьте теплое молоко. Оставьте на 20 мин. Вмешайте муку и соль. Замесите тесто. Смажьте противень маслом. Раскатайте тесто, выложите его на противень. Для начинки нарежьте филе курицы соломкой, выложите в глубокую миску, большими кубиками нарежьте сыр, выдавите через пресс чеснок, добавьте оливковое масло и лимонный сок. Выложите на одну половину теста, закройте другой половиной теста. Закрепите края так, чтобы по форме закрытая пицца напоминала пирожок. Поместите в духовку, нагретую до температуры 160°C, и выпекайте 25 мин.

Пицца «Мимоза»

Для теста:

• *200 г муки*

• *40 г сахара*

• *30 г свежих дрожжей*

• *1 ч. л. соли*

• *130 мл воды*

Для начинки:

• *250 г консервированной сайры*

• *200 г картофеля*

• *20 г майонеза*

• *3 яйца*

• *2 моркови*

• *1 головка репчатого лука*

• *1 ч. л. соли*

Смешайте дрожжи и сахар, растворите в теплой воде. Добавьте муку и соль, замесите тесто. Сварите яйца, морковь и картофель, очистите их. Лук очистите, нарежьте кольцами. Отделите желтки от белков. Измельчите белки, рыбу, морковь и картофель. Раскатайте тесто, уложите на противень, предварительно смазанный маслом. Выложите на одну половину теста толстым слоем рыбу, затем морковь, нанесите тонким слоем майонез, белки, на них положите лук, смажьте майонезом, выложите следующим слоем картофель, смажьте майонезом, посыпьте тертыми желтками. Закройте начинку другой половиной теста. Скрепите края. Получившаяся пицца должна напоминать по форме пирожок. Поставьте в духовку на 20 мин и готовьте при температуре 190°С.

Пицца «Мелодия моря»

Для теста:

- *250 г муки*
- *40 г сахара*
- *15 г сухих дрожжей*
- *3 яйца*
- *120 мл молока*
- *1 ч. л. соли*

Для начинки:

- *300 г очищенных кальмаров*
- *5 крупных маслин без косточек*
- *3 болгарских перца*
- *по 1 зубчику чеснока, головке репчатого лука*
- *сок половины лайма*

• *зелень петрушки*

Растворите дрожжи в молоке, добавьте сахар, оставьте на 20 мин. Вмешайте муку, добавьте соль, замесите тесто.
Измельчите кальмаров. Очистите овощи. Перец нарежьте крупными полосками, лук, петрушку и чеснок измельчите. Маслины разрежьте пополам. Добавьте к кальмарам перец, маслины, лук, чеснок и зелень. Заправьте все соком лайма. Раскатайте тесто, смажьте противень маслом, положите на противень тесто. Выложите на одну половину теста начинку. Накройте другой половиной, скрепите края. Выпекайте в духовом шкафу 30 мин при температуре 190°C.

Пицца «Луизиана»

Для теста:

• *230 г муки*

• *35 г сахара*

• *20 г сухих дрожжей*

• *3 яйца*

• *120 мл молока*

• *1 ч. л. соли*

Для начинки:

• *400 г куриной грудки*

• *300 г консервированных ананасов*

• *200 г консервированной кукурузы*

• *50 г сыра твердых сортов*

• *3 яйца*

• *1 зубчик чеснока*

Измельчите куриную грудку, выдавите чеснок через пресс, смешайте. Добавьте ананасы, кукурузу. Натрите на мелкой терке сыр, добавьте яйца, смешайте. Смешайте сахар, дрожжи, теплое молоко, поставьте в теплое место. Добавьте соль и муку, замесите тесто. Раскатайте тесто, положите на противень. Выложите на одну половину теста начинку, полейте яичной смесью, другой половиной прикройте и скрепите края. Поставьте в духовку на 20 мин при температуре 190°С.

Пицца «Быстрая»

Для теста:

• 270 г муки

• 30 г свежих дрожжей

• 15 г сахара

• 2 ч. л. соли

• 130 мл воды

Для начинки:

• 180 г филе сельди

• 3 вареных яйца

• по 1 головке репчатого лука, пучку листового салата
• 3 ст. л. оливкового масла
• 0,5 ст. л. уксуса
• 1 ч. л. горчицы
• 0,5 ч. л. соли

Растворите дрожжи в теплой воде, добавьте муку, сахар и соль. Замесите тесто, раскатайте. Смажьте противень маслом, уложите тесто на противень. Измельчите сельдь, яйца и лук, смешайте в глубокой чашке. Смешайте отдельно уксус, соль, горчицу и масло. Добавьте к начинке. Нарвите на маленькие кусочки руками салат. Выложите им половину теста. На салат выложите начинку, накройте другой половиной теста. Скрепите края. Нагрейте духовой шкаф до температуры 180°C, поместите туда пиццу и выпекайте 40 мин.

Пицца «№ 1»

Для теста:

• 200 г муки

• 25 г сахара

• 20 г свежих дрожжей

• 1 ч. л. соли

• 100 мл воды

Для начинки:

• 130 г очищенных грецких орехов

•70 г сыра

• 40 г чернослива

• 30 г майонеза

• 1 копченая куриная грудка

• *3 вареных яйца*

• *половинка яблока*

Растворите дрожжи в теплой воде. Добавьте сахар муку и соль, замесите тесто. Оставьте на 20 мин. Раскатайте в тонкий пласт. Смажьте сливочным маслом противень, поместите на него тесто. Нагрейте до 180°С духовку и выпекайте основу 15 мин. Выньте. Для начинки измельчите грудку, орехи, чернослив, яблоко и яйца. Нарежьте сыр большими кусками, смешайте все ингредиенты в миске. Добавьте майонез, перемешайте. Выложите на половину теста начинку, накройте другой половиной, закрепите края. Поставьте выпекаться в духовку на 20 мин при той же температуре.

Приложения

Пицца с маслинами и базиликом

Пицца с морепродуктами

Пицца с курицей и грибами

Пицца с ананасом и ветчиной

Пицца с кальмаром и креветками

Пицца с инжиром и сыром

Сладкая пицца с ананасом

Закрытая пицца с овощами