

фото  
каждого шага

готовить как  
шеф-повар

гарантированный  
успех каждого блюда

# ПИЦЦА

подробные пошаговые инструкции

*Готовят  
все!*

САМАЯ  
УСПЕШНАЯ СЕРИЯ!  
ПРОДАНО БОЛЕЕ  
ПОЛМИЛЛИОНА  
ЭКЗЕМПЛЯРОВ



---

---

фото  
каждого шага

готовить как  
шеф-повар

гарантированный  
успех каждого блюда

---

---

# ПИЦЦА

---

---

подробные  
пошаговые  
инструкции

---

---



ЭКСМО  
Москва  
2014



Фото на переплете Надежды Серябряковой

В книге использованы рецепты Антона Каленика

Оригинал-макет подготовлен ООО «Айдиономикс»

П 35 **Пицца.** – М.: Эксмо, 2014. – 96 с.: ил.

ISBN 978-5-699-62439-3

Пицца – любимое блюдо миллионов людей по всему миру, которое имеет сотни вариаций и оттенков вкуса. Но традиционной до сих пор остается итальянская пицца с правильным тестом, хрустящей корочкой и сочной начинкой. В нашей книге Антон Каленик, преподаватель нескольких кулинарных школ, шеф-повар с многолетним опытом ведения ресторанного бизнеса, собрал самые интересные рецепты пиццы, от классической «Маргариты», до греческой и гавайской. Также он расскажет вам, как готовить правильное тесто и соус для пиццы, фокаччу и кальцоне. А подробные советы и рекомендации помогут вам приготовить самую вкусную пиццу для ваших близких и друзей!

УДК 641/642  
ББК 36.997

Издание для досуга

## ПИЦЦА

Ответственный редактор А. Братушева  
Художественный редактор П. Петров

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru).

Tayar belrici: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8(727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**

ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми**

**покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»**

E-mail: [international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

International Sales: International wholesale customers should contact

Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.

[international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном**

**оформлении, обращаться по тел. +7(495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.**

E-mail: [vipzakaz@eksmo.ru](mailto:vipzakaz@eksmo.ru)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 04.03.2014. Формат 60х84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,2.

Тираж 4000 экз. Заказ 8060/14.

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами  
в ООО «ИПК Парето-Принт», 170546, Тверская область,  
Промышленная зона Боровлево-1, комплекс № 3А,  
[www.pareto-print.ru](http://www.pareto-print.ru)

ISBN 978-5-699-62439-3



9 785699 624393 >

ISBN 978-5-699-62439-3



© Оформление ООО «Айдиономикс», 2014

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014



# Содержание

От автора..... 4

## ВВОДНАЯ ГЛАВА

Тесто для пиццы ..... 5

Соус для пиццы ..... 6

Тесто для фокаччи ..... 7

## КЛАССИЧЕСКИЕ

Маргарита ..... 8

Капрезе ..... 9

Маринара ..... 10

Фрути ди mare (морские фрукты) ..... 12

Сальмоне ..... 14

Карбонара ..... 16

Дженевезе ..... 18

Катания ..... 20

Фунги ..... 22

Четыре сезона ..... 24

Четыре сыра ..... 26

## ПРОЧИЕ ОТКРЫТЫЕ

С грушей и горгонзоллой ..... 28

Со спаржей, зеленым горошком  
и горгонзоллой ..... 30

Карпаччо ..... 32

С апельсином, рикоттой  
и бальзамической редукцией ..... 34

Фунги misti ..... 36

Острая ..... 38

С вялеными помидорами  
и анчоусами ..... 40

Сытная ..... 42

Солнечная  
(с перцем и помидорами) ..... 44

С тунцом ..... 46

С шампиньонами, салями  
и зеленым салатом ..... 48

Пепперони ..... 50

С пармой, рикоттой  
и апельсиновым мармеладом ..... 52

Гавайская  
(с курицей и ананасами) ..... 54

С инжиром и пармской ветчиной ..... 56

Со шпинатом и креветками ..... 57

Радуга ..... 58

Охотничья ..... 60

Городская ..... 62

Деревенская ..... 64

Дачная ..... 66

Зимняя (мини-пиццы) ..... 68

Греческая ..... 70

С цукини и горгонзоллой ..... 71

## ЗАКРЫТЫЕ (КАЛЬЦОНЕ)

Мясная с салями и беконом ..... 72

С лососем и свежим шпинатом ..... 74

Мини-кальцоне с фаршем  
и грибами ..... 76

С овощами-гриль ..... 78

Домашняя ..... 80

Для тех, кто голоден ..... 82

## НА ТОЛСТОЙ ОСНОВЕ (ФОКАЧЧА)

С вялеными помидорами  
и розмарином ..... 84

С цукини, помидорами черри,  
каперсами и горгонзоллой ..... 85

Со свежим орегано  
и спелыми оливками ..... 86

С фетой, синим луком, укропом  
и вялеными помидорами ..... 87

С прошутто и горгонзоллой ..... 88

С виноградом, лососем и сыром ..... 90

С беконом, яйцами и зеленью ..... 92

С помидорами  
и ароматными травами ..... 93

С помидорами, оливками  
и маслинами ..... 94

Алфавитный указатель ..... 96



# От автора

В настоящее время пицца — гастрономическая визитная карточка Италии, а также еда большого города на всех континентах. С пиццериями по посещаемости и прибыльности могут, пожалуй, соревноваться лишь китайские рестораны быстрого питания и японские кафе суши. И это очевидно и объяснимо: исторически пицца — еда итальянских бедняков, а голь на выдумку хитра. Простые продукты, сочетание вкусов и цветов, мера — вот залог успеха в приготовлении этого блюда.

Научиться готовить настоящую итальянскую пиццу может каждый! Здесь нет четких законов и правил. Главное, чтобы она радовала глаз, насыщала и дарила удовлетворение от трапезы.

Пицца пришла в итальянскую кухню из арабской, где на лаваш выкладывались всевозможные начинки и соусы. Итальянцы изменили состав теста: стали использовать живые дрожжи, муку, воду, соль и оливковое масло. Основа должна пахнуть хлебом и быть желтоватой. Сохранилась тра-

диционная форма арабской лепешки — круг, хотя можно печь пиццу овальной, квадратной или какой-либо еще. В разных регионах Италии состав, пропорции ингредиентов и технология приготовления пиццы меняются. Вкус блюда, толщина основы и форма также различны. Большое значение имеет вид муки, из которой приготовлено тесто. Так, в Италии более тонкая градация. Выделяют не только высший и первый сорта, но и подсорта, что, естественно, отражается на вкусе конечного продукта.

Несколько рекомендаций, которые помогут приготовить вкусную пиццу:

- используйте холодную (ледяную) воду с кусочками льда;
- раскатывайте тесто комнатной температуры;
- избегайте сквозняков (работайте с дрожжами при закрытой форточке);
- оставляйте на основе бортик толщиной 1 см, за который удобно брать (есть его не принято, но никто не запрещает);

- выпекайте пиццу на разогретом камне (предварительно присыпьте его мукой), который медленно отдает тепло тесту, поэтому с нижней стороны оно получится более хрустящим; если камня нет, можно заменить его противнем;
- разогревайте предварительно духовку до 300 °C;
- не разогревайте пиццу, ее следует есть свежеприготовленной;
- в пицце обычно пять ингредиентов помимо постоянных теста, соуса и сыра (моцареллы), а в фокачче — три кроме теста, соли и оливкового масла.

В Италии обычно готовят пиццу диаметром 28–32 см. Чаще всего покупают ее сегментами, составляя ассорти.

Вдохновляйтесь рецептами, описанными в этой книге, и отправляйтесь в гастрономическое путешествие, где разрешаются самые смелые эксперименты, ищите гармонию вкусов, запахов и впечатлений!

Таблица для разных типов размеров пиццы

Размер	Диаметр, см	Количество теста, г
Маленькая	28	140
Стандартная	32	170
Семейная	40	220

Вкусной  
жизни

Антон Каленик



# Тесто для пиццы

В рецептах, описанных в книге, использовано тесто для пиццы из Тосканы. Оно наиболее гармоничное по вкусу и таким характеристикам, как эластичность, упругость, цвет и т. д. Для приготовления теста применяют холодную воду. Хранить его можно около четырех дней. Перед раскатыванием тесто необходимо достать из холодильника и нагреть до комнатной температуры.

**Время приготовления:** 15 мин +  
+ 30 мин для подъема (расстойки —  
увеличения объема в 2,5 раза)

**Количество:** 10 пицц



## Ингредиенты:

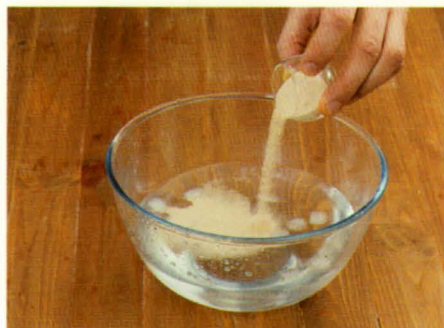
- 1 кг муки хлебопекарной высшего сорта
- 40 г (3 ст. л. без горки) сухих инстантных дрожжей
- 40 г (6 ч. л.) сахара
- 20 г (3 ч. л.) соли
- около 300 мл воды
- 7 кубиков льда



1 Добавить в воду лед, дать ему растаять.



4 Всыпать сахар.



2 Всыпать дрожжи.



5 Всыпать муку.



3 Посолить.



6 Вымесить тесто. Поставить в теплое место, дать подняться в течение 30 мин.

## Совет шеф-повара

Чтобы тесто получилось более нежным, добавьте в него несколько кубиков льда.



# Соус для пиццы

Соус для пиццы — одна из важных составляющих. Он повышает аппетит, придает соленость, связывает вкусы других компонентов. В состав соуса входят томаты, морковь, лук, оливковое масло, соль и травы со специями. Его не готовят из свежих помидоров, предпочитая им овощи в собственном соку. Готовый соус хранится в холодильнике под закрытой крышкой до пяти дней.

**Время приготовления:** 1 ч

**Количество:** 20 пицц



## Ингредиенты:

- 1 кг помидоров в собственном соку
- 1 большая луковица
- 2 большие моркови
- 1 ч. л. сушеного базилика
- соль — по вкусу
- несколько веточек свежей петрушки
- 4 ст. л. оливкового масла
- небольшой пучок свежего базилика



**1** Очистить и произвольно нарезать лук.



**5** Добавить помидоры в собственном соку и варить до тех пор, пока морковь не станет мягкой.



**2** Очистить и нарезать кружочками морковь.



**6** Всыпать рубленую зелень (петрушку и базилик), посолить.



**3** Обжарить овощи в течение 2–3 мин на оливковом масле в кастрюле с толстым дном.



**7** Измельчить до однородной консистенции с помощью погружного блендера.



**4** Добавить в кастрюлю к овощам сушеные базилик и/или орегано по желанию.



**8** Добавить в готовый соус оливковое масло, чтобы сделать вкус ровным.

## Совет шеф-повара

Если любите пряности, добавьте в дополнение к базилику сушеное орегано.



# Тесто для фокаччи

Фокачча (итал. *focaccia* — буквально «запеченный в очаге») — хлеб, толстая лепешка, пицца на толстой основе, смажень. Мука, вода, оливковое масло, соль и сахар — компоненты теста для фокаччи, которое по сравнению с тестом для пиццы более плотное, маслянистое, тяжелое, а также дольше поднимается. Иногда в фокаччу добавляют молоко. Она бывает сладкой и соленой.

**Время приготовления:** 10 мин +  
+ 40 мин на расстойку

**Количество:** 10 лепешек



## Ингредиенты:

- 1 кг муки
- 300 мл воды
- 30 г дрожжей
- 100 мл оливкового масла первого холодного отжима
- 40 г (6 ч. л.) сахара
- 15–20 г (3 ч. л.) соли (по желанию)



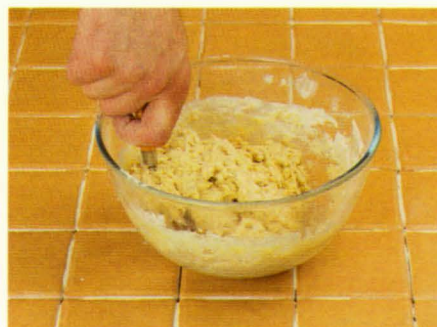
1 Растворить дрожжи в теплой, но не кипяченой воде.



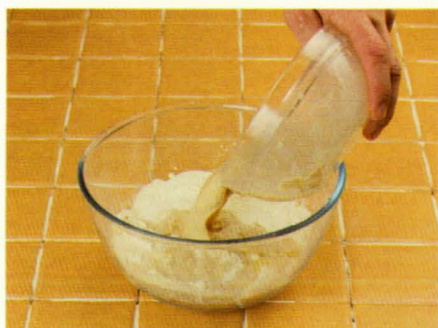
4 Добавить соль и сахар.



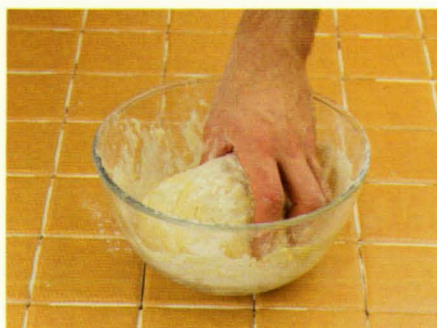
2 Влить в муку оливковое масло.



5 Замесить тесто.



3 Добавить в муку растворенные в воде дрожжи.



6 Оставить для расстойки. Можно накрыть влажным полотенцем.

## Совет шеф-повара

Тесто для фокаччи может храниться в холодильнике в течение четырех дней.



# Маргарита

«Маргарита» — пицца, повторяющая цвета итальянского флага и носящая имя королевы. Впервые приготовлена одним из неаполитанских пиццайоло в XIX веке для королевского двора. Несмотря на то что тогда пицца была пищей бедняков, она пришла по вкусу королеве Маргарите Савойской. Такую историю, каждый раз с новыми деталями и подробностями, можно услышать на улицах Неаполя.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- несколько веточек свежего базилика

## О продукте

Моцарелла (*Mozzarella*) — рассольный невыдержанный сыр в виде белых шариков различного диаметра, косички или батона, один из наиболее известных в Италии. Его производят из коровьего молока путем заквашивания молочнокислой культурой и свертывания сычужным ферментом. Для приготовления пиццы подойдет свежая «живая» моцарелла, продающаяся в рассоле, и сухая из батонов, которая хорошо плавится при запекании.



1 Тесто раскатать в круг диаметром 28 см и толщиной 1 см.



5 Запекать в духовке при температуре 300 °С в течение 7 мин.



2 Смазать всю поверхность теста соусом, оставляя бортик 0,5 см от края.



6 Посыпать перед подачей свежим базиликом.



3 Моцареллу нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см.



4 Выложить сыр поверх соуса.





# Капрезе

Капрезе — традиционная итальянская закуска, выполненная в цветах итальянского флага: белая моцарелла, красные томаты и зеленый базилик. По ее мотивам придумана пицца, которая отличается от «Неаполитанской» отсутствием специального соуса. «Капрезе» выделяется свежим летним вкусом.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 75 г моцареллы
- 1 крупный свежий помидор или несколько мелких
- несколько веточек свежего базилика



1 Нарезать сыр кружочками.



4 В итоге должен получиться круглый пласт толщиной 1 см и диаметром около 28 см.



2 Нарезать помидоры кружочками.



5 Выложить, чередуя, сыр и помидоры внахлест. Выпекать при температуре 300 °С в течение 7 мин.



3 Размять тесто руками в тонкий круг.



6 Посыпать при подаче свежим базиликом.



# Маринара

С итальянского название пиццы переводится как «морская». Однако морепродуктов в ней нет. Это еда бедных рыбаков Неаполя, которые после трудового дня ели на ужин пиццу с начинкой из помидоров, сыра, базилика и сушеным орегано. Именно «Маринара» наряду с «Маргаритой» считается настоящей пиццей, имеющей наиболее долгую историю.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 4–6 свежих помидоров черри
- несколько веточек свежего базилика



1 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень.



4 Распределить по пицце целые шарики моцареллы.



2 Смазать заготовку соусом.



5 Посыпать свежим базиликом.



3 Выложить целые томаты черри.



6 Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин.

## Совет шеф-повара

Для эффектной подачи используйте мелкие помидоры черри и очень мелкую моцареллу, которые следует выложить на пиццу целиком.







# Сальмоне

«Сальмоне» (итал. *Salmon* — «лосось») — пицца с лососем. Для приготовления подойдет слабосоленый или подкопченный лосось, а также филе другой красной рыбы. Если вы решили использовать свежую рыбу, не забудьте хорошо посолить пиццу для раскрытия вкуса. Можно заменить лосося на филе тунца или трески. Еще один вариант — испечь основу, не выкладывая на нее рыбу. Филе нарезать тонкими слайсами, посолить крупной морской солью, сбрызнуть лимоном и выложить как карпаччо.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 80 г свежего или слабосоленого лосося
- 50 г сыра маскарпоне
- 1 ст. л. оливкового масла
- цедра лимона для подачи
- небольшой пучок свежей рукколы

## О продукте

Пармезан (франц. *Parmigiano Reggiano*) — сыр, производимый в регионах Пармы и Реджонелль-Эмилия и контролируемый по происхождению, что обозначается аббревиатурой DOP (*Denominazione di Origine Protetta*) — знак подтверждения оригинального происхождения. История производства пармезана начинается приблизительно с XII века, когда монахи-бенедиктинцы и цистерцианцы научились сохранять питательные и вкусовые качества сыра длительное время.



1 Нарезать рыбу поперек волокон слайсами.



5 Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин.



2 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень.



6 Смазать поверхность оливковым маслом.



3 Выложить слайсы лосося.



7 Выложить маскарпоне.



4 Выложить листья свежей рукколы.



8 Посыпать цедрой лимона.







# Карбонара

Карбонара — известная итальянская паста на основе копченой грудинки, яиц и пармезана. Из тех же составляющих можно приготовить очень сытную, согревающую изнутри пиццу.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 70 г сырокопченого бекона
- 5–10 г пармезана
- 1 желток

## Из истории

Существует несколько историй, связанных с появлением пасты «Карбонара» и ее названия. По наиболее признанной, это еда итальянских угольщиков из региона Лацио, которые уходили в леса с весны до осени для заготовки древесного угля и брали с собой непортящиеся продукты: сухую пасту, вяленую щековину, яйца — сытно и максимально просто. Кроме того, блюдо посыпали черным перцем крупного помола, что также напоминало частички угля.



**1** Нарезать сырокопченный бекон тонкими слайсами. Чтобы сделать это максимально тонко, следует предварительно немного подморозить мясо в морозильнике.



**5** Выложить на соус моцареллу.



**2** Нарезать моцареллу кружочками.



**6** Распределить по заготовке бекон.



**3** Раскатать тесто в руках толщиной 1 см и диаметром около 28 см.



**7** Вылить в центр пиццы яичный желток. Выпекать в духовке при температуре 300 °C в течение 7 мин.



**4** Смазать основу соусом для пиццы.



**8** Посыпать перед подачей тертым пармезаном.







# Дженовезе

Пицца, вкус которой обусловлен добавлением соуса песто. Она из Лигурии, откуда и используемый соус песто по-генуэзски (*pesto alla genovese*). Соус песто из Генуи состоит из зеленого базилика, соли, оливкового масла первого холодного отжима, орешков пинии (аналог кедровых), чеснока и сыра пекорино. Однако можно экспериментировать. В зимний песто добавляют чеснок для профилактики простудных заболеваний. Соус песто можно закатать в банки как домашнюю заготовку.

**Время приготовления:** 15 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 3 ст. л. соуса песто
- 3 помидора черри
- 1 ст. л. тертого пармезана
- 10 г кедровых орехов

Для соуса песто:

- 100 г свежего базилика
- 100 г петрушки
- 50 г кедровых орехов
- 20 г пармезана
- 1 зубчик чеснока
- 50 мл оливкового масла
- 900 мл растительного масла

## Совет шеф-повара

Существуют вариации песто: из смеси базилика и петрушки, мяты и рукколы, из ботвы молодой свеклы, из листьев редиски, с грецкими орехами и кешью, с чесноком и без него, с добавлением вяленых томатов или сока лимона. Сыр пекорино можно заменить пармезаном или грана падано.



1 Измельчить для соуса песто листья петрушки, отделенные от стеблей.



2 Нарезать листья базилика.



3 Добавить к зелени чеснок.



4 Всыпать кедровые орехи.



5 Влить оливковое и растительное масло.



6 Измельчить до однородной консистенции в ступке или блендере.



7 Натереть пармезан и хорошо перемешать.



8 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень.





9 Смазать заготовку соусом песто.



10 Выложить помидоры черри, нарезанные половинками.



11 Посыпать кедровыми орехами.



12 Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин. Посыпать перед подачей тертым пармезаном.





# Катания

Сицилийцы попробовали баклажаны благодаря арабам и положительно приняли это гастрономическое нововведение. Местные жители очень уважают овощ и активно используют его в блюдах. Баклажаны нарезают брусочками, обваливают в муке, жарят во фритюре, а затем используют в пасте, пицце, салатах и других блюдах.

**Время приготовления:** 25 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 1/2 баклажана
- 1 ст. л. тертого пармезана
- несколько веточек свежего базилика
- 1/2 ч. л. сушеного орегано
- растительное масло для жарки

## Из истории

Катания — портовый город на острове Сицилия, где впервые приготовили пиццу с баклажанами. Отсюда, соответственно, и ее название.



**1** Нарезать баклажан кружочками толщиной 1 см.



**2** Нарезать все кружки овоща брусочками.



**3** Обжарить баклажан во фритюре или большом количестве разогретого растительного масла на сковороде до золотистой корочки.



**4** Выложить брусочки на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло.



**5** Раскатать тесто в круг толщиной 1 см и диаметром 28 см.



**6** Выложить тесто на камень.



**7** Смазать тесто соусом.



**8** Нарезать моцареллу кружочками и выложить на заготовку.





9 Распределить баклажаны.



10 Посыпать листиками свежего базилика.



11 Выпекать в духовке при температуре 300 °С в течение 7 мин. Посыпать после выпечки сушеным орегано.



12 Посыпать при подаче тертым пармезаном.





# Фунги

«Фунги» (итал. *Funghi* — «грибы») — грибная пицца. Для ее приготовления подойдут наиболее доступные в городах и имеющиеся на прилавках магазинов шампиньоны. Можно использовать также вешенки, белые грибы, лисички или их смесь. Соус в данном случае не нужен. Обогатить вкус поможет свежий эстрагон (1/4–1/2 ч. л.).

**Время приготовления:** 15 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 75 г моцареллы
- 70 г свежих шампиньонов
- 10 г пармезана
- свежая руккола (по желанию)

## О продукте

Руккола — пряная трава с ореховым вкусом, прекрасно сочетается с салатом фризе, имеющим горчинку. Растение выращивают на территории Средиземноморья со времен Римской империи, где оно считалось афродизиаком. До последнего десятилетия XX века рукколу не культивировали, а собирали дикорастущей. В Италии ее чаще всего используют в пасте и пицце, добавляя в конце приготовления, зеленых салатах, а также в составе знаменитого соуса песто, заменяя или дополняя базилик.



1 Тщательно вымыть шампиньоны. Если грибы молодые и свежие, то можно не чистить. Нарезать пластинками.



4 Распределить по тесту моцареллу.



2 Нарезать моцареллу кружочками.



5 Выложить грибы. Выпекать в духовке при температуре 300 °С в течение 7 мин.



3 Раскатать тесто в круг толщиной 1 см и диаметром 28 см, выложить на камень для выпечки пиццы.



6 Посыпать при подаче тертым пармезаном. По желанию до и/или после запекания можно посыпать свежей рукколой.







# Четыре сезона

«Четыре сезона» (*quattro stagioni*) — пицца-«календарь», разделенная на четыре сегмента, каждый из которых характеризуется определенной порой года и сезонными продуктами: зима — моцареллой или шампиньонами, а также вареными яйцами; весна — спаржей, шпинатом, артишоками; лето — помидорами черри, сладким перцем; осень — оливками, маслинами, консервированной кукурузой. Можно расширить гастрономические горизонты и придумать свои начинки. Единственное ограничение — в Италии никогда не кладут в пиццу квашеную капусту, маринованные огурцы и картофель.

**Время приготовления:** 20 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 3 ст. л. соуса для пиццы
- 25 г моцареллы
- 25 г консервированной кукурузы
- 25 г спаржи
- 25 г помидоров черри



3 Нарезать спаржу дольками.



7 Выложить на четверть (сегмент) заготовки помидоры черри, нарезанные дольками.



4 Раскатать тесто в руках, постепенно разминая и увеличивая диаметр круга.



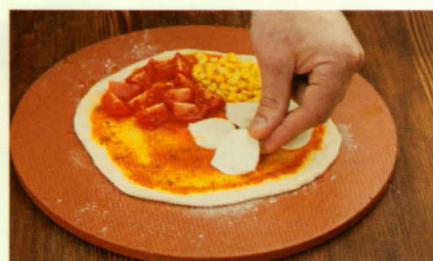
8 Выложить на второй сегмент отваренную или консервированную кукурузу.



1 Тщательно очистить спаржу от жестких волокон.



5 В итоге должен получиться круг диаметром 28 см и толщиной 1 см.



9 Нарезать моцареллу кружочками. Выложить на третий сегмент.



2 Отваривать в течение минуты. Быстро охладить спаржу, чтобы она не потеряла цвет.



6 Смазать тесто соусом, оставляя бортик шириной 0,5 см.



10 Заполнить оставшийся сегмент бланшированной спаржей. Выпекать в духовке при 220 °С 7 мин.







# Четыре сыра

«Четыре сыра» (*ai quattro formaggi*) по аналогии с пиццей «Четыре сезона» — ассорти из сыров с разнообразным вкусом. Хорошим сочетанием станут сыр с белой плесенью — бри, с голубой плесенью — горгонзола, мягкий — моцарелла, а также зрелый твердый — пармезан.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 3 ст. л. соуса для пиццы
- 50 г моцареллы
- 50 г сыра с белой плесенью, например бри или камамбера
- 50 г сыра с голубой плесенью, например горгонзоллы дольче или дорблю
- 50 г пармезана
- 1/2 ч. л. сушеного орегано

## Совет шеф-повара

Можно также использовать ароматные сыры (эмменталь, чеддер, маасдам), мягкие (брынзу, рикотту), другие варианты зрелых сыров и сыров с плесенью.



**1** Раскатать тесто в руках, постепенно разминая и увеличивая диаметр круга.



**2** Выложить круг теста толщиной 1 см и диаметром около 28 см на камень для выпечки пиццы.



**3** Смазать тесто соусом для пиццы.



**5** На следующий сегмент — сыр с белой плесенью, нарезанный или наломанный кусочками.



**6** На третий сегмент — кусочки моцареллы.



**7** На последний — кусочки пармезана.



**4** Выложить на одну четверть (сегмент) кусочки сыра с голубой плесенью, наломанные руками.



**8** Выпекать в духовке при температуре 300 °C в течение 7 мин. Посыпать при подаче сушеным орегано.







# С грушей и горгонзоллой

Груша и горгонзола — классическое сочетание вкусов и текстур, используемое в итальянской кухне в составе пасты, ризотто, салатов, горячих блюд и пр. Вместо соуса подойдут также бальзамическая редукция (способ приготовления см. на с. 34), мед, кленовый сироп. Пиццу можно посыпать подсушенными на сковороде кедровыми орехами, добавить ломтики прошутто (пармской ветчины).

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см

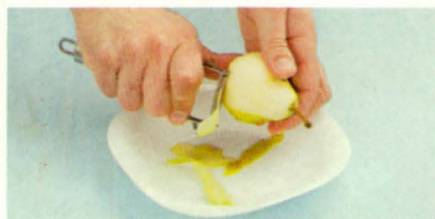


## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 50 г горгонзоллы
- 75 г (3/4 средней) груши
- пармезан для подачи

## О продукте

Горгонзола (*Gorgonzola*) — сыр с голубой плесенью, вырабатываемый из коровьего молока с помощью ферментов и грибка пеницилла. Горгонзоллу относят к категории итальянских сыров, контролируемых по наименованию и происхождению, и производят в Ломбардии, вблизи Милана. Среди прочих разновидностей выделяют горгонзоллу дольче (*gorgonzola dolce*), имеющую сладковатый вкус; более плотную и зрелую пиканте (*gorgonzola piccante*); с острым перцем чили; с соком груши и кусочками фрукта; с лесными ягодами.



1 Очистить грушу от кожуры с помощью овощечистки.



2 Нарезать фрукт дольками, удалив сердцевину.



3 Раскатать тесто. Выложить на камень.



4 Смазать тесто соусом.



5 Выложить заранее нарезанные кружочки моцареллы.



6 Добавить нарезанную грушу.



7 Наломать горгонзоллу маленькими кусочками и выложить сверху.



8 Выпекать в духовке при температуре 300 °С в течение 7 мин. Посыпать при подаче тертым пармезаном.







# Со спаржей, зеленым горошком и горгонзоллой

Это весенняя пицца. Итальянцы стараются готовить сезонные блюда, когда исходные продукты растут в естественных условиях с минимальным применением удобрений, пестицидов и подкормок и зреют медленно, успевая налиться соками, наполниться вкусом и ароматом. Весна — время спаржи. Вместо зеленого горошка можно использовать молодой, сахарный в стручках (мажиту), вместо спаржи — пармскую ветчину.

**Время приготовления:** 20 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 50 г спаржи
- 30 г зеленого свежего или свежемороженого горошка
- 50 г горгонзоллы
- 2–3 помидора черри
- 5 г пармезана

## О продукте

Спаржа (лат. *Aspáragus*) — род растений семейства спаржевых, молодые сочные стебли которых используют как овощ. Известно до ста видов этого растения. Собирают ранней весной, начиная с конца марта. Различают белую, зеленую и лиловую спаржу. Белая чаще используется в маринованном виде, зеленая — наиболее доступная по цене и, соответственно, самая распространенная, лиловая — самая дорогая.



1 Нарезать помидоры черри дольками (каждый на 4 части).



5 Выложить на керамический или каменный круг.



2 Очистить спаржу от жестких волокон. Варить в подсоленной воде в течение 1–2 мин. Быстро охладить.



6 Смазать тесто соусом для пиццы.



3 Нарезать спаржу короткими брусочками.



7 Выложить горгонзоллу, отламывая небольшие кусочки руками.



4 Раскатать тесто в круг диаметром 28 см и толщиной 1 см.



8 Выложить на заготовку помидоры черри.





9 Разложить нарезанную спаржу.



10 Посыпать свежим или размороженным зеленым горошком.



11 Запекать в духовке при температуре 300 °C в течение 7 мин.



12 Посыпать при подаче тертым пармезаном.





# Карпаччо

Карпаччо (итал. *Carpaccio*) — итальянское блюдо из тонко нарезанных кусочков сырой говядины. Как и тартар, готовят его сейчас из разных продуктов. В меню ресторанов можно найти карпаччо из клубники, лосося, корня сельдерея и прочих тонко нарезанных сырых продуктов. Попробуйте приготовить пиццу с карпаччо дома. Для маринования мяса на говяжью вырезку следует выжать сок одного лимона, крупно нарезать оставшийся остов фрукта и бросить в ту же миску, смешать со специями, оставить на час. Мясо плотно завернуть в пищевую пленку, отправить в морозильную камеру до полного замерзания. Оно хранится в таких условиях до одного месяца. Примороженное мясо тонко нарезать.

**Время приготовления:** 10 мин +  
+ 24–25 ч на маринование мяса

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 70–75 г моцареллы
- 50 г карпаччо
- 10 г свежей рукколы
- 1 ст. л. тертого пармезана

Для карпаччо:

- 1 говяжья вырезка (около 1 кг)
- 1 лимон, сок этого же лимона
- 10 г свежемолотого черного перца
- 2 ч. л. сушеной орегано
- 2 ч. л. сушеного базилика
- 3 ч. л. крупной соли

## Из истории

Как гласит история, карпаччо придумал Джузеппе Чиприани для посетительницы «Бара Гарри». Врачи запретили даме есть термически обработанное мясо, и шеф-повар приготовил блюдо из подмороженной сырой говядины. Названы тонкие ломтики сырого мяса в честь итальянского живописца Витторе Карпаччо. Его выставка проходила в это время в Венеции.



1 Нарезать моцареллу кружочками.



5 Нарезать карпаччо тонкими ломтиками или соломкой.



2 Тесто раскатать в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Поместить на камень.



6 Выложить говядину на готовую основу.



3 Выложить нарезанную моцареллу.



7 Сверху обильно присыпать свежей рукколой.



4 Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин. После выпечки посыпать тертым пармезаном.



8 Завершающий штрих — еще раз посыпать тертым пармезаном.







# С апельсином, рикоттой и бальзамической редукцией

Рикотта — это мягкий сыр, приготовленный из молочной сыворотки; нежирный, незерновой, диетический продукт. Вместо бальзамической редукции можно использовать мед, кленовый сироп или карамель. Апельсин заменят свежие инжир и виноград, карпаччо из тунца или лосося. Приготовленную редукцию можно хранить в банке в холодильнике длительный срок.

**Время приготовления:** 10 мин +  
+ 30 мин на варку соуса

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 1 апельсин
- 50 г рикотты
- несколько веточек свежей мяты

Для бальзамической редукции  
(на 100 г):

- 150 мл бальзамического уксуса
- 150 мл красного сухого вина
- 1,5 ст. л. сахара или 1 ст. л. меда

## О продукте

Рикотта (итал. *cotta* — «варка» и префикс *ri* — «повторение») формально сыром не является. Существуют различные методики приготовления этого продукта: простое нагревание до всплывания хлопьев; свертывание с добавлением лимонной или винной кислоты. Рикотта бывает свежей (*ricotta fresca*), приготовленной из овечьего молока в глиняной посуде (*ricotta forte*), копченой из козьего молока (*ricotta affumicata*), твердой выдержанной (*ricotta romana*), приготовленной в печи (*ricotta al forno*).



1 Вырезать мякоть из апельсина.



5 Выложить на основу мякоть апельсина.



2 Смешать для бальзамической редукции вино и бальзамический уксус 1:1.



6 Затем — наломанную руками рикотту.



3 Добавить в сотейник мед или сахар. Выпаривать на большом огне до загустения (приблизительно 10–15 мин).



7 Посыпать листиками мяты.



4 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Поместить на камень.



8 Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин. Перед подачей полить бальзамической редукцией.







# Фунги misti

Эта пицца готовится из смеси грибов. Желательно тех, что есть по сезону. В Италии грибы в лесах собирать не принято, исключение составляют лишь трюфели. Наиболее уважаемый из шляпочных грибов — порчини (*porcino*). Это белые грибы, отличающиеся от наших более красной и покатою шляпкой и толстой ножкой.

**Время приготовления:** 20 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 30 г вешенок
- 30 г свежих шампиньонов
- 30 г свежих или свежемороженых белых грибов
- 10 г пармезана
- 1/4 ч. л. сушеного эстрагона
- несколько веточек свежей петрушки



**1** Вымыть вешенки, нарезать длинными брусочками. Протереть белые грибы влажной салфеткой, мелко нарезать. Замороженные разморозить в холодильнике, отжать от лишней воды.



**2** Вымыть шампиньоны со щеткой, молодые и белые можно не чистить. Нарезать тонкими пластинками.



**3** Нарезать моцареллу тонкими кружочками.



**4** Размять тесто в руках в круг толщиной 1 см, постепенно увеличивая диаметр.



**5** Выложить тесто на круг для выпечки.



**6** Смазать заготовку соусом для пиццы, оставляя бортик.



**7** Выложить на тесто моцареллу.



**8** Распределить сверху вешенки.



**9** Затем — пластинки шампиньонов.



**10** Выложить сверху благородные белые грибы.

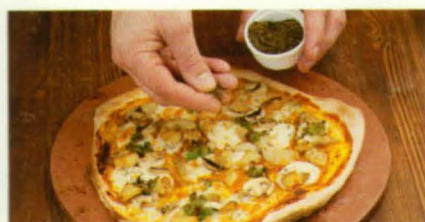




11 Посыпать листиками петрушки, отделенными от стеблей.



12 Выпекать при температуре 300 °С в течение 7 мин.



13 Посыпать перед подачей сухим эстрагоном.



14 Обильно посыпать тертым пармезаном.





# Острая

Для приготовления этой пиццы подойдет любой свежий или маринованный острый перец. Используемый в рецепте маринованный грузинский острый перец внесет дополнительную нотку во вкус маринада. В Италии для приготовления острой пиццы используют свежий острый перец чили и его разновидности. Можно также заменить саями итальянской колбасой пепперони и посыпать пиццу паприкой.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см

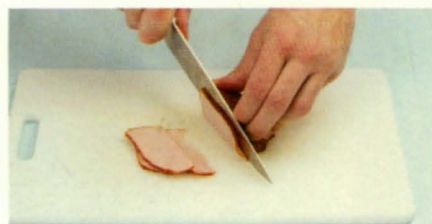


## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 1 грузинский маринованный перец целиком и 1/4 часть, если используем резаный
- 40 г сыровяленной колбасы из конины
- 40 г ветчины
- 1/2 сладкого болгарского перца
- 4 помидора черри
- 10 г пармезана



1 Нарезать колбасу кружочками.



2 Нарезать ветчину слайсами.



3 Нарезать болгарский перец длинными брусочками, помидоры черри — половинками или четвертинками.



4 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень.



5 Смазать заготовку соусом.



6 Выложить нарезанную кружочками моцареллу.



7 Распределить поверх колбасы и ветчины.



8 Затем — болгарский перец и помидоры черри.



9 Следующий слой — нарезанный колечками маринованный перец.



10 Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин. Посыпать тертым пармезаном.







# С вялеными помидорами и анчоусами

Сейчас в магазинах крупных городов есть и сушеные помидоры, и вяленые, и в масле. Но можно сделать их дома, как поступила бы итальянская домохозяйка. Для вяленых томатов традиционно используют сорт «сливка». Помидоры нужно разрезать вдоль, извлечь семена, вялить на солнце или в духовом шкафу на пергаменте при температуре 50 °С в течение 15 ч. Для размягчения вяленые томаты заливают оливковым маслом на два дня. Подойдут такие помидоры для салатов, пасты, пиццы. В пиццу можно добавить каперсы и свежую зелень.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 30 г вяленых томатов
- 7 анчоусов
- небольшой пучок свежей рукколы
- несколько веточек свежего базилика



1 Нарезать моцареллу кружочками.



5 Распределить вяленые помидоры.



2 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень.



6 Выложить анчоусы.



3 Смазать заготовку соусом.



7 Выпекать при температуре 300 °С в течение 7 мин. Посыпать свежей рукколой.



4 Выложить нарезанную моцареллу.



8 Последний штрих — посыпать листиками свежего базилика.

## Совет шеф-повара

В масло, используемое для размягчения помидоров, добавьте специи: каперсы, свежие и сушеные базилик и орегано.







# Сытная

Пицца «Сытная» получила свое название благодаря высокой калорийности. Используется много компонентов, в основном мясные, которые для сбалансированности вкуса сочетаются со свежими овощами и маринованными маслинами и оливками. Такая пицца заменит полноценный обед. Естественно, можно варьировать ее состав по вкусу: одни мясные ингредиенты заменять другими, добавлять свежий или маринованный перец чили, паприку, дополнять яйцом, каперсами, грибами.

**Время приготовления:** 20 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 50 г куриного мяса (грудки)
- 50 г колбасы салями
- 50 г ветчины
- 30 г сырокопченого бекона
- по 5 маринованных оливок и маслин без косточек
- 1/4 сладкого болгарского перца
- 50 г помидоров
- 10 г пармезана
- растительное масло для жарки
- соль, перец — по вкусу



**1** Нарезать куриную грудку тонкими брусочками. Посолить, поперчить.



**2** Обжаривать мясо птицы на разогретом растительном масле в течение 3 мин.



**3** Нарезать ломтиками ветчину, сырокопченый бекон и салями.



**4** Нарезать сладкий болгарский перец длинными ломтиками, помидоры — кружочками.



**5** Нарезать оливки и маслины кольцами.



**6** Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, выложить на камень для запекания. Смазать соусом для пиццы.



**7** Выложить моцареллу, нарезанную кружочками.



**8** Распределить сверху помидоры и перец, выложить бекон, салями и ветчину.



**9** Посыпать нарезанными маслинами и оливками. Добавить курицу.



**10** Выпекать при температуре 300 °С в течение 7 мин. Посыпать перед подачей тертым пармезаном.







# Солнечная (с перцем и помидорами)

Пицца названа солнечной из-за внешнего вида: брусочки желтого болгарского перца, словно лучики, яйцо в центре — солнце, помидоры для буйства красок и сочности. Дополнительно сверху перед подачей ее можно посыпать свежим зеленым базиликом. Эту пиццу допустимо готовить в любое время года, а напоминать она все равно будет о лете и теплых деньках. Если заменить яйцо свежим, нарезанным тонкими слайсами корнем фенхеля, то пицца станет вегетарианской.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 50 г сладкого болгарского перца
- 50 г помидоров
- 1 яйцо
- 10 г пармезана



3 Нарезать моцареллу кружочками.



7 Распределить томаты.



4 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень.



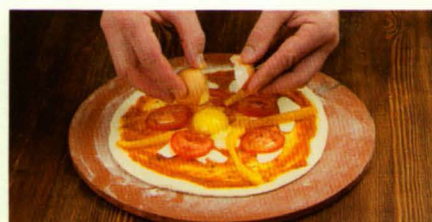
8 Выложить сладкий перец в виде радиальных лучей (чтобы получилось солнышко с лучами).



1 Нарезать сладкий болгарский перец длинными брусочками.



5 Смазать заготовку соусом.



9 В центр разбить куриное яйцо, стараясь оставить желток целым.



2 Нарезать помидоры кружочками.



6 Выложить моцареллу.



10 Выпекать при температуре 300 °С в течение 7 мин. Перед подачей посыпать тертым пармезаном.







# С тунцом

Зимняя пицца с богатым и необычным вкусом, основу которой составляют рыбные консервы — тунец в собственном соку или масле. Можно также использовать нежирную рыбу других видов, например сардину. А вот лосось или скумбрия вряд ли подойдут.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 70 г тунца консервированного в собственном соку
- 10 г (1 ч. л. с горкой) каперсов
- 1/2 синей луковицы
- маленький пучок свежей рукколы

## Совет шеф-повара

В Италии рыбу иногда заменяют боттаргой — вяленой икрой тунца, которая по вкусу напоминает соленые сушеные анчоусы и является деликатесом. Ею посыпают салаты, пасты, основные блюда, нарезаая очень тонкой стружкой.



1 Очистить лук, нарезать кольцами.



5 Выложить кольца лука.



2 Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, разминая его в руках по кругу, постепенно увеличивая диаметр.



6 Выложить тунца, наломанного кусочками или размятого вилкой.



3 Выложить заготовку на камень для запекания. Смазать ее соусом для пиццы.



7 Посыпать маринованными каперсами.



4 Моцареллу нарезать кружочками или натереть на терке непосредственно на пиццу.



8 Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин. Посыпать при подаче свежей рукколой.







# С шампиньонами, салями и зеленым салатом

В Италии повсеместно используют разные виды салями (итал. *salame* — «колбаса»). Для данного рецепта подойдет любая сыровяленая колбаса, так как вяление — традиционный способ сохранения мяса. Выбрать зеленую составляющую можно по собственным предпочтениям, лучше салат с нейтральным вкусом, например шпинат. Не рекомендуется использовать radicchio, так как его вкус слишком «явный».

**Время приготовления:** 15 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 50 г помидоров черри
- 40 г свежих шампиньонов
- 40 г колбасы салями
- салат, например фризе, лолло-россо или обычный кудрявый
- 10 г пармезана



**3** Нарезать помидоры черри дольками (каждый на 4–6 частей).



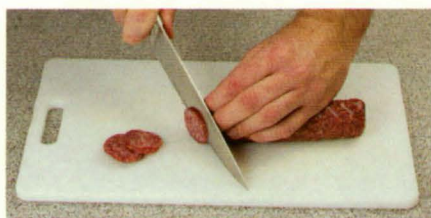
**7** Выложить дольки помидоров черри.



**4** Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить пласт на круг для запекания. Смазать соусом.



**8** Выложить шампиньоны. Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин.



**1** Нарезать салями кружочками.



**5** Выложить моцареллу, нарезанную кружочками.



**9** Выложить перед подачей на пиццу кусочки листьев салата.



**2** Вымыть шампиньоны, очистить, нарезать дольками.



**6** Распределить кружочки салями.



**10** Посыпать тертым пармезаном.







# Пепперони

Пицца названа так благодаря использованию в составе острой разновидности салями итало-американского происхождения. В южных регионах Италии в некоторые виды колбасы добавляют острый перец — пепперони (итал. *peperone* — «стручковый перец») и паприку. Салями получается ярко-бордовой и называется в разных местностях, например, *salame piccante* или *salamino piccante*. Эта колбаса особенно полюбилась американским почитателям пиццы. Иногда в кафе ее называют «Дьяболо» (*Diabola*).

**Время приготовления:** 15 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- салат кудрявый, руккола или фризе
- 50 г пепперони или салями
- 50 г грунтовых помидоров
- 30 г свежих огурцов
- 10 г пармезана
- 1/2 ч. л. молотой паприки
- молотый острый перец на кончике ножа



1 Нарезать огурцы кружочками.



2 Нарезать грунтовые помидоры кружочками.



3 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень, смазать соусом для пиццы.



4 Выложить сверху моцареллу, наломанную руками.



5 Распределить кружочки помидоров.



6 Выложить колбасу, нарезанную кружочками.



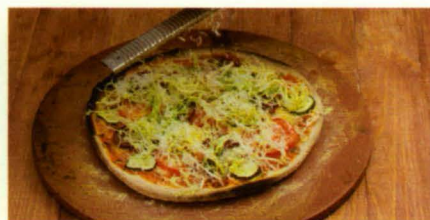
7 Положить кружочки огурцов.



8 Посыпать пиццу молотыми паприкой и острым перцем.



9 Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин. Перед подачей посыпать свежим салатом или рукколой.



10 Завершающий штрих — посыпать тертым пармезаном.







# С пармой, рикоттой и апельсиновым мармеладом

Пицца с изысканным тонким вкусом. Она непременно понравится всем членам семьи. Помимо нежной творожной рикотты, которая создает базу вкуса, и прекрасной во всех отношениях пармской ветчины изюминку пицце придаст апельсиновый мармелад. Он выступит в качестве соуса и к холодным закускам, и к мясу. Для приготовления мармелада нужно пропустить через мясорубку свежие, тщательно вымытые апельсины вместе с кожурой, добавить сахар и воду. Варить на среднем огне около часа.

**Время приготовления:** 10 мин +  
+ 70 мин на приготовление мармелада

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 75 г моцареллы
- 40 г пармской ветчины
- 40 г рикотты
- 40 г мармелада

Для апельсинового мармелада:

- 1 кг апельсинов
- 400 г сахара
- 200 мл воды

## О продукте

Пармская ветчина (*Prosciutto di Parma*) — нежный сладковато-соленый прошутто из Пармы, получаемый из мяса свиней свободного выпаса. Мясо выдерживают около двух недель в большом количестве соли, затем обматывают бинтом и вывешивают вялиться в течение не менее восьми месяцев.



1 Нарезать моцареллу кружочками.



4 Выложить пармскую ветчину. Чем тоньше будут ломтики, тем вкуснее. Лучше попросить нарезать парму в магазине на слайсере.



2 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень.



5 Выложить рикотту, наломанную руками.



3 Распределить моцареллу, нарезанную кружочками.



6 Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин. После выложить апельсиновый мармелад.







# Гавайская (с курицей и ананасами)

Пицца «Гавайская» (Hawaii) — одна из любимых в наших широтах. Она имеет предположительно американское происхождение, в Италии вряд ли встретишь такую пиццу в меню, по крайней мере в нетуристических пиццериях. Вместо куриной грудки подойдет нежирная свиная или куриная ветчина, можно добавить карри, консервированную кукурузу, использовать свежие или консервированные ананасы.

**Время приготовления:** 15 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 50 г куриного филе
- 50 г ананаса
- несколько веточек свежей петрушки
- черный перец — по вкусу



**3** Отделить петрушку от грубых стеблей, измельчить.



**7** Обильно посыпать нарезанными ананасами.



**4** Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень.



**8** Выложить радиальными лучами из центра ломтики куриного мяса без предварительной тепловой обработки.



**1** Нарезать куриное филе поперек волокон тонкими слайсами.



**5** Смазать заготовку соусом.



**9** Посыпать листиками свежей петрушки.



**2** Нарезать ананасы кубиками.



**6** Выложить наломанный руками сыр.



**10** Поперчить свежемолотым черным перцем грубого помола. Выпекать при температуре 300 °С в течение 7 мин.







# С инжиром и пармской ветчиной

С пармской ветчиной прекрасно сочетаются инжир, виноград и дыня. В описанном рецепте использовано варенье из инжира. В сезон, конечно, лучше брать свежий медовый инжир, который наилучшим способом раскроет свой вкус в этом сочетании продуктов. По желанию его можно заменить дыней: очистить фрукт от кожуры, нарезать дольками, облить соком лимона и посыпать крупной морской солью.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 75 г моцареллы
- 50 г пармской ветчины
- 50 г свежего инжира или 75 г варенья из инжира
- маленький пучок свежей рукколы



1 Нарезать инжир дольками: на 4 части каждый плод.



4 Выложить сверху тончайшие ломтики пармской ветчины. Чем тоньше она будет нарезана, тем лучше. Можно попросить это сделать в магазине на слайсере.



2 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень.



5 Распределить инжир (или варенье).



3 Выложить наломанную руками моцареллу.



6 Выпекать при температуре 300 °С в течение 7 мин. Посыпать перед подачей свежей рукколой.



# Со шпинатом и креветками

Эта пицца — кладезь витаминов и полезных веществ. Легкая, довольно распространенная, популярная не только в разных регионах Италии, но и по всему миру. Чаще всего готовится в сезон молодого шпината (отметим, что урожай этого полезного овоща можно собирать несколько раз в год). Замороженный шпинат использовать не рекомендуется.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 50 г варено-мороженных, или свежемороженных коктейльных, или 5 тигровых креветок, очищенных от панциря
- 10 г пармезана
- средний пучок свежего шпината



1 Нарезать моцареллу кружочками.



4 Нарвать руками свежий шпинат и выложить на пиццу.



2 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень.



5 Выложить очищенные креветки.



3 Смазать заготовку соусом для пиццы. Распределить моцареллу.



6 Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин. Посыпать перед подачей тертым пармезаном.



# Радуга

«Радуга» — буйство красок, вкусов, витаминов. Очень свежая и сочная пицца, для приготовления которой используют разноцветные болгарские перцы. Курицу можно заменить сырокопченым беконом, нарезанным тонкими слайсами. Вместо петрушки подойдет свежий базилик или руккола. Можно добавить также томаты.

**Время приготовления:** 15 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- по 1/2 красного, желтого и зеленого болгарского перца
- 40 г филе курицы
- 40 г шампиньонов
- несколько веточек свежей петрушки
- перец грубого помола — по вкусу



**3** Нарезать куриную грудку поперек волокон тонкими пластинками.



**7** Затем — тоненькие пластинки куриного мяса сырыми, без предварительной тепловой обработки.



**4** Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень. Смазать соусом для пиццы.



**8** Выложить брусочки сладкого перца радиальными лучами из центра заготовки.



**1** Вымыть шампиньоны, если грибы молодые и белые, то можно не чистить. Нарезать каждый на 4–6 долек.



**5** Распределить по заготовке моцареллу, наломанную на кусочки.



**9** Поперчить пиццу свежемолотым черным перцем грубого помола.



**2** Очистить от плодоножки и пленок сладкий болгарский перец трех цветов, нарезать длинными тонкими брусочками.



**6** Выложить нарезанные шампиньоны.



**10** Последний штрих — посыпать листиками свежей петрушки. Выпекать при температуре 300 °С в течение 7 мин.







# Охотничья

Пицца названа так благодаря использованию в составе мясного фарша. В описанном рецепте это говядина, но традиционно использовалось мясо диких животных с очень богатым терпким вкусом, так как в северных регионах Италии распространена охота. Большая часть мяса перерабатывается в фарш, из которого изготавливают всевозможные домашние колбаски, варят соус болоньезе, готовят блюда на его основе, делают консервы.

**Время приготовления:** 15 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 75 г говяжьего фарша
- 50 г грунтовых помидоров
- 1/4 синей луковицы
- 40 г свежих шампиньонов
- 10 г пармезана



3 Нарезать помидоры кружочками.



7 Выложить равномерно кольца синего лука.



4 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень. Смазать заготовку соусом для пиццы.



8 Посыпать грибами.



1 Тщательно вымыть шампиньоны, можно со щеткой. Молодые и свежие грибы чистить не обязательно. Нарезать ломтиками.



5 Наломать моцареллу кусочками и выложить на тесто.



9 Выложить кружочки помидоров.



2 Нарезать лук кольцами.



6 Распределить фарш, отрывая небольшие кусочки произвольной формы.



10 Выпекать при температуре 300 °С в течение 7 мин. Посыпать при подаче тертым пармезаном.







# Городская

Пицца «Городская» — прекрасный вариант ланча в городе, настоящий источник энергии, витаминов, бодрости и хорошего настроения. Она богата белком, овощами, зеленью и обладает сбалансированным вкусом. Вместо сладкого болгарского перца можно использовать помидоры, вместо салата корн — рукколу, фризе, кудрявый салат.

**Время приготовления:** 15 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 3–4 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 40 г сырокопченого бекона
- 50 г филе курицы
- 1/4 сладкого болгарского перца
- 10 г маслин
- 10 г зеленого салата, например корн, фризе или кудрявого



3 Нарезать сладкий болгарский перец брусочками.



7 Затем добавить сырое куриное мясо.



4 Нарезать маслины кольцами.



8 Выложить брусочки болгарского перца лучиками от центра к краям.



1 Нарезать филе курицы поперек волокон тонкими слайсами.



5 Раскатать тесто. Смазать основу соусом. Натереть моцареллу на терке.



9 Распределить маслины. Выпекать при температуре 300 °С в течение 7 мин.



2 Нарезать бекон тонкими слайсами.



6 Выложить бекон.



10 Посыпать перед подачей свежим салатом.







# Деревенская

Пицца «Деревенская» более сытная по сравнению с «Городской», содержит мясной фарш, причем подойдет как говяжий, так и свиной. В деревне физическая работа тяжелее, соответственно, и энергии от пищи необходимо больше. Продукты в пицце те, которые чаще встречаются на столе сельского жителя. По желанию можно добавить каперсы, маринованные огурчики, зеленый лук.

**Время приготовления:** 15 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 40 г сырокопченого бекона
- 50 г говяжьего фарша
- 20 г лука
- 50 г свежих помидоров
- 20 г свежего или свежемороженого зеленого горошка
- 2–3 веточки свежего розмарина



**3** Помидоры нарезать кружочками.



**7** Выложить равномерно слайсы сырокопченого бекона.



**4** Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень. Смазать заготовку соусом для пиццы.



**8** Посыпать заготовку кольцами лука.



**1** Нарезать лук кольцами.



**5** Выложить на основу наломанную руками моцареллу, затем — кусочки говяжьего фарша.



**9** Распределить свежий или свежемороженый горошек.



**2** Нарезать бекон слайсами.



**6** Распределить кружки помидоров.



**10** Посыпать перед отправкой в духовку иголочками свежего розмарина. Выпекать при температуре 300 °С в течение 7 мин.







# Дачная

Эту пиццу готовят в теплую пору года, во время выездов на природу и приусадебные участки. Традиционно с собой берут яйца, ветчину, помидоры, сыры, в том числе плавленые. А на грядках уже можно собирать первый урожай зелени: укропа, петрушки и зеленого лука.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 1 яйцо
- 50 г помидоров
- 50 г плавленого сливочного сыра
- 50 г бекона
- 1 пучок зеленого лука
- 1 пучок укропа
- 1 пучок петрушки

## Варианты приготовления

Вместо яйца подойдет соус для пиццы, вместо помидоров — свежий огурец. Сырокопченный бекон можно заменить менее жирной ветчиной.



**1** Нарезать сырокопченный бекон тонкими слайсами. Для этого лучше заранее приморозить мясо в морозильной камере.



**5** Посыпать свежими укропом и петрушкой.



**2** Нарезать помидоры кружочками.



**6** Нарвать довольно крупно зеленый лук, посыпать сверху.



**3** Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень.



**7** Выложить плавленый сливочный сыр, формируя чайной ложкой или руками небольшие комочки.



**4** Выложить на основу слайсы бекона, кружочки помидоров.



**8** Поместить в центр пиццы желток. Белок не используется. Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин.







# Зимняя (мини-пиццы)

В этой пицце используются маринованные ингредиенты — итальянские домашние заготовки: оливки, каперсы, соленые анчоусы, а также помидоры, которые уже давно присутствуют на полках магазинов круглый год. Можно добавить также маслины, маринованный перец чили, болгарский перец, маринованные баклажаны.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см  
или 3 мини-пиццы

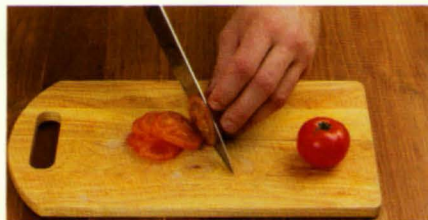


## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 50 г помидоров
- 75 г моцареллы
- 15 г маринованных оливок или маслин
- 10 г маринованных каперсов
- 10 анчоусов
- 1/4 ч. л. сушеной орегано

## О продукте

Анчоусы (хамса) — совокупное название нескольких видов морских рыб, объединенных в один род семейства анчоусовых, близкие родственники сельди. Эти небольшие рыбки длиной 10–13 см уникальны высоким содержанием омега-3 жирных кислот, в их составе — до 25 % жиров. Используются в качестве дополнительного ингредиента и приправы во многих блюдах. Анчоусы солят сухим способом в течение длительного времени, за которое лишняя вода уходит из рыбы, а ее мясо становится плотным и бордовым. В процессе выдержки вырабатывается глютамат натрия — натуральный усилитель вкуса.



1 Нарезать помидоры кружочками.



5 Посыпать оливками, нарезанными поперек на 3–4 части.



2 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. В данном случае можно сделать одну большую основу или три маленькие. Поместить на камень.



6 Выложить сверху маринованные каперсы.



3 Выложить на основы внахлест кружки помидоров.



7 Добавить соленые анчоусы.



4 Распределить сверху наломанную руками или натертую моцареллу.



8 Завершить начинку сушеной орегано. Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин.







# Греческая

Пицца получила название благодаря использованию в составе греческого сыра фета. Фета (итал. *fetta* — «ломоть») контролируется по происхождению, как пармская ветчина, шампанское или коньяк, поэтому так может называться только греческий сыр. Но по аналогичной технологии и из разных видов молока (коровьего, козьего, овечьего) сыры готовят по всей юго-восточной Европе, Средиземноморью, на Балканах. Солёный вкус феты дополнен лососем и зеленью лука и укропа.

**Время приготовления:** 10 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 40 г слабосоленого филе лосося
- 40 г плавленого сливочного сыра
- 40 г сыра фета
- несколько веточек свежего укропа
- зеленый лук



1 Нарезать лосося поперек волокон тонкими слайсами.



4 Выложить чайной ложкой или руками комочки сливочного плавленого сыра.



2 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Поместить на камень.



5 Посыпать измельченным укропом.



3 Выложить в виде ромашки слайсы лосося. Посыпать раскрошенной фетой.



6 Произвольно нарвать зеленый лук. Распределить по основе. Выпекать при температуре 300 °С в течение 7 мин.



# С цукини и горгонзоллой

Цукини и горгонзолла — классическое сочетание, которое не предполагает замены одних продуктов другими, обладает сбалансированными вкусом, ароматом и текстурой. Желательно использовать горгонзоллу дольче, то есть сладкую, так как пиканте перебьет нежный вкус молодого кабачка и оставит только остроту. По желанию в пиццу можно добавить маринованные каперсы. Если все же заменить цукини свежим огурцом или баклажаном, нужно добавить свежий базилик. Соус для пиццы не используется, так как он сильно перебивает вкус горгонзоллы.



**1** Нарезать цукини на длинные ленты с помощью овощечистки. Можно предварительно не снимать кожуру с молодых овощей.



**2** Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Поместить на камень.



**3** Выложить цукини. Наломать руками горгонзоллу на кусочки и распределить по основе.



**4** Добавить анчоусы. Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин.

## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 40 г горгонзоллы дольче
- 70 г цукини
- 10 анчоусов

**Время приготовления:** 20 мин

**Количество:** 1 пицца диаметром 28 см





# Мясная с салями и беконом

Кальцоне (итал. *Calzone* — «конверт с начинкой») — вариант пирога или закрытой пиццы. Начинка выкладывается на половину основы, затем накрывается второй частью теста и запекается. Время на приготовление по сравнению с открытой пиццей чуть больше — 9 мин. Вкусовую основу мясной пиццы составляют различные копчености: салями, сырокопченый бекон. Подойдут также ветчина и пепперони.

**Время приготовления:** 20 мин

**Количество:** 1 пицца



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 3 ст. л. соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 40 г бекона
- 40 г сырокопченой или сыровяленой колбасы
- 50 г помидоров
- 5 г салата фризе или кудрявого
- оливковое масло для смазывания



**3** Нарезать помидоры дольками.



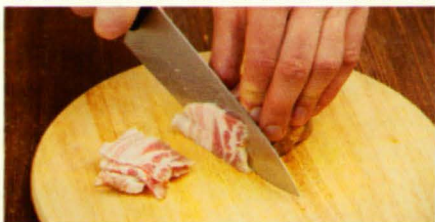
**7** Выложить салями.



**4** Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень. Смазать половину основы соусом.



**8** Затем — слайсы бекона.



**1** Нарезать бекон тонкими слайсами. Для этого его можно заранее немного приморозить в морозильной камере.



**5** Вся начинка будет выкладываться на половину основы. Сначала — крошенный сыр.



**9** Накрывать половину пиццы с начинкой второй частью основы.



**2** Нарезать колбасу кружочками.



**6** Распределить дольки помидоров.



**10** Завернуть уголки. Смазать поверхность оливковым маслом. Выпекать при температуре 300 °С в течение 9 мин.







# С лососем и свежим шпинатом

Первоначально кальцоне жарили в жиру на сковороде, и лишь затем их стали так же, как и открытые пиццы, запекать в печи. Кальцоне можно встретить не в каждой пиццерии. Чаще всего закрытую пиццу готовят в центральной и южной частях Италии. В меню следует искать также *panzerotto* и *panzarotto*. Свежий шпинат прекрасно сочетается с лососем. Вкус дополнен пармезаном и куриным яйцом. Пицца очень полезная, богата белком, жирными кислотами и витаминами. В нее можно добавить также каперсы, всыпать кедровые орехи, взять другие сорта рыбы, но убрать из ингредиентов пармезан и яйцо.

**Время приготовления:** 25 мин

**Количество:** 1 пицца



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 3 ст. л. соуса для пиццы
- 60 г свежего лосося
- 20 г свежего шпината
- 10 г пармезана
- 3 яйца
- соль, перец — по вкусу



3 Смазать половину теста соусом.



7 Поперчить и посолить.



4 Нарвать шпинат руками, выложить на основу.



8 Закрыть пиццу, завернуть уголки.



1 Нарезать лосося кубиками.



5 Распределить кусочки лосося.



9 Смазать верх яйцом. Запекать при температуре 300 °С в течение 10–12 мин.



2 Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Выложить на камень.



6 Разбить сверху два яйца.



10 Посыпать перед подачей тертым пармезаном.







# Мини-кальцоне с фаршем и грибами

Все кальцоне можно готовить и в варианте открытой пиццы, равно как и наоборот: использовать рецепты открытой пиццы и готовить ее в виде закрытого пирога. Мини-кальцоне по виду напоминают привычные пирожки, только с использованием другого теста. Такой вариант подачи подойдет и для детского стола, и для фуршета, и для пикника.

**Время приготовления:** 20 мин

**Количество:** 3 мини-пиццы



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 75 г соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 75 г говяжьего фарша
- 40 г свежих шампиньонов
- 40 г сырокопченого бекона
- оливковое масло для смазывания

## Варианты приготовления

Вместо шампиньонов можно взять свежие вешенки или шиитаки, дополнить вкус пиццы специями — сушеными эстрагоном, орегано, базиликом.



**1** Нарезать бекон тонкими слайсами. Для максимально тонкой нарезки его лучше предварительно приморозить в морозильной камере.



**2** Тщательно вымыть шампиньоны, можно не чистить. Нарезать тонкими пластинками.



**3** Раскатать тесто на три мини-круга.



**4** Смазать половину каждой заготовки соусом для пиццы.



**5** Посыпать тертой моцареллой. Выложить на сыр по два ломтика бекона.



**6** Дополнить начинку нарезанными грибами.



**7** Выложить сверху фарш.



**8** Закрыть кальцоне, защипнуть края, смазать оливковым маслом. Выпекать при температуре 300 °C в течение 7 мин.







# Домашняя

Вкус этой закрытой пиццы привычен для жителей средней полосы России: мясные ингредиенты, которые благодаря копченостям будят аппетит, зелень укропа, зеленый лук, кинза и петрушка и как финишный аккорд — соус с помидорами. Пицца точно понравится мужчинам, так как это прекрасный способ «заморить червячка» — быстро и сытно.

**Время приготовления:** 25 мин

**Количество:** 1 пицца



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 2–3 ст. л. соуса для пиццы
- 50 г сырокопченого мяса
- 40 г бекона
- 40 г сметаны
- несколько листьев зеленого лука
- по несколько веточек свежих кинзы и петрушки

## Варианты приготовления

Вместо сырокопченого балыка можно использовать домашнюю колбасу.



**1** Нарезать балык или другое нежирное сырокопченное мясо тонкими слайсами.



**2** Нарезать так же бекон. Мясо можно заранее приморозить в морозильной камере, чтобы было легче нарезать.



**3** Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Поместить на камень. Смазать половину основы соусом для пиццы.



**4** Выложить на основу слайсы бекона. Поверх бекона — ломтики сырокопченого мяса.



**5** Крупно нарвать зеленые части лука, распределить по основе.



**6** Отделить от жестких стеблей листики кинзы и петрушки, дополнить ими начинку.



**7** Полить начинку сметаной.



**8** Закрыть ее второй половинкой теста. Защипнуть края. Выпекать при температуре 300 °С в течение 8–9 мин.







# Для тех, кто голоден

Кальцоне имеет форму полумесяца, удобна при транспортировке, и начинка дольше остается теплой. Такую пиццу можно смело взять в дорогу, на пикник или на работу в качестве перекуса. Мясные ингредиенты дополнены овощами, сыром и зеленью салата.

**Время приготовления:** 25 мин

**Количество:** 1 пицца



## Ингредиенты:

- 140 г теста для пиццы
- 75 г соуса для пиццы
- 75 г моцареллы
- 40 г курицы (филе)
- 40 г варено-копченой ветчины
- 10 г салата фризе или салата-латука
- 1/4 сладкого болгарского перца
- 40 г помидоров черри
- черный перец — по вкусу



**3** Нарезать сладкий болгарский перец длинными брусочками.



**7** Наломать руками или натереть на терке моцареллу, распределить ее по основе.



**4** Нарезать помидоры черри на 4–6 частей. Если использовать грунтовые томаты, то нарезать кружочками.



**8** Дополнить начинку ломтиками куриного филе без предварительной тепловой обработки.



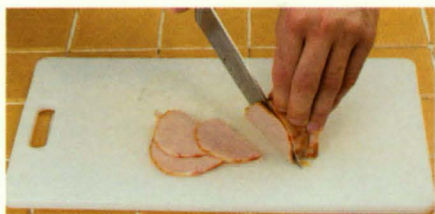
**1** Нарезать куриное филе поперек волокон тонкими ломтиками.



**5** Раскатать тесто в руках, постепенно увеличивая диаметр круга. Поместить на камень. Смазать половину основы соусом для пиццы.



**9** Выложить по периметру начинки сладкий болгарский перец, поперчить свежемолотым черным перцем.



**2** Нарезать так же ветчину.



**6** Выложить ломтики ветчины.



**10** Выложить сверху салат фризе. Закрыть начинку второй половинкой теста. Защипнуть края. Выпекать при температуре 300 °C в течение 8–9 мин.

ЗАКРЫТЫЕ (КАЛЬЦОНЕ)







# С вялеными помидорами и розмарином

Фокачча может быть всевозможных форм — круглой, прямоугольной, овальной. Готовится не на камне, а в форме для выпечки, на довольно большом количестве оливкового масла. Начинка может состоять только из оливкового масла и крупной морской соли либо быть однокомпонентной: вяленые помидоры, розмарин, оливки, морская соль. Допустимо и много начинок. Объединяет все варианты то, что в фокаччу никогда не добавляют томатный соус. 20 мин — стандартное время выпечки. В описанном рецепте использованы вяленые на солнце помидоры и свежий ароматный розмарин.

**Время приготовления:** 30 мин

**Количество:** 1 фокачча



## Ингредиенты:

- 300 г теста для фокаччи
- 50 г вяленых помидоров
- 2–3 веточки свежего розмарина
- 50 мл оливкового масла холодного отжима
- крупная морская соль — по вкусу



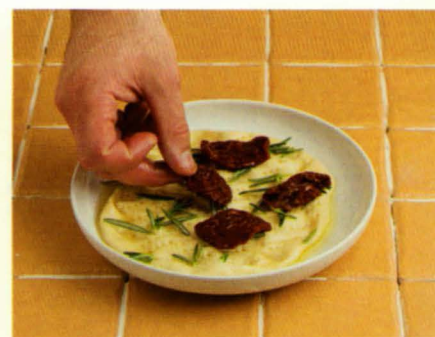
1 Налить оливковое масло в форму для выпечки.



4 Отделить от стеблей листики розмарина и посыпать ими основу.



2 Размять тесто сначала в руках, а затем в форме по всей ее поверхности, не делая бортики.



5 Выложить половинки вяленых томатов.



3 Наколоть тесто вилкой, чтобы при выпечке оно не пузырилось, а поднималось равномерно.



6 Посыпать крупной морской солью. Выпекать при температуре 220 °C в течение 20 мин.



# С цукини, помидорами черри, каперсами и горгонзоллой

Чаще всего в составе начинки для фокаччи три компонента. В описанном рецепте это цукини, черри и горгонзола. Для более яркого и сложного вкуса используют маринованные каперсы. Помидоры черри можно заменить грунтовыми, каперсы — анчоусами, горгонзоллу — сыром с белой плесенью, например бри или камамбером.

**Время приготовления:** 30 мин

**Количество:** 1 фокачча



## Ингредиенты:

- 300 г теста для фокаччи
- 50 г цукини
- 75 г помидоров черри
- 50 г горгонзоллы
- 2 ч. л. маринованных каперсов
- 50 мл оливкового масла холодного отжима
- крупная морская соль — по вкусу



1 Налить оливковое масло в форму для выпечки.



5 Посыпать маринованными каперсами.



2 Размять тесто сначала в руках, а затем в форме по всей ее поверхности, не делая бортики.



6 Выложить целые или нарезанные на 4–6 частей помидоры черри.



3 Наколоть тесто вилкой, чтобы при выпечке оно не пузырилось, а поднималось равномерно.



7 Выложить раскрошенную кусочками горгонзоллу.



4 Нарезать с помощью овощечистки цукини на тонкие длинные полосы, выложить на основу. Кожуцу с молодых овощей можно не счищать.



8 Посыпать крупной морской солью. Выпекать при температуре 220 °C в течение 20 мин.



# Со свежим орегано и спелыми оливками

Фокачча с пикантным и богатым оттенками вкусом: каперсы, анчоусы, оливки и свежим орегано. Орегано, или душица, растет в средней полосе России вдоль рек и озер, прекрасно культивируется на приусадебном участке и даже в горшке на подоконнике. Орегано можно заменить свежими базиликом или эстрагоном (тархуном), который также произрастает в родной стране. Для консервов используют те оливки, которые не прошли контроль на приготовление оливкового масла. Спелые плоды имеют бурый цвет, а черными становятся либо из-за пищевых красителей, либо при сухом способе соления.

**Время приготовления:** 25 мин

**Количество:** 1 фокачча



## Ингредиенты:

- 300 г теста для фокаччи
- 50 г спелых (бурых) оливок
- 50 г маринованных каперсов
- 10–15 листиков свежей орегано
- 5 соленых анчоусов
- 50 мл оливкового масла холодного отжима
- крупная морская соль — по вкусу



**1** Налить оливковое масло в форму для выпечки.



**5** Нарезать оливки кружочками, посыпать ими заготовку.



**2** Размять тесто сначала в руках, а затем в форме по всей ее поверхности, не делая бортики.



**6** Распределить листики орегано. Можно заменить их на сушеную пряность.



**3** Наколоть тесто вилкой, чтобы при выпечке оно не пузырилось, а поднималось равномерно.



**7** Выложить на тесто соленые анчоусы.



**4** Посыпать фокаччу маринованными каперсами.



**8** Посыпать крупной морской солью. Выпекать при температуре 220 °C в течение 20 мин.



# С фетой, синим луком, укропом и вялеными помидорами

Это по-настоящему домашняя фокачча. Фета со своим солоноватым молочным ярким вкусом, сладкий сочный синий лук, свежий ароматный укроп, вяленые, наполненные солнцем помидоры. Такую лепешку хочется есть ясным утром на веранде собственного дома.

**Время приготовления:** 25 мин

**Количество:** 1 фокачча



## Ингредиенты:

- 300 г теста для фокаччи
- 50 г феты
- 50 г вяленых помидоров
- 1 синяя луковица
- 50 мл оливкового масла
- 1/4 ч. л. крупной морской соли
- несколько веточек свежего укропа



1 Налить оливковое масло в форму для выпечки.



5 Выложить на заготовку половинки вяленых томатов.



2 Размять тесто сначала в руках, а затем в форме по всей ее поверхности, не делая бортики.



6 Наломать фету руками или вилкой и распределить кусочки по поверхности заготовки.



3 Наколоть тесто вилкой, чтобы при выпечке оно не пузырилось, а поднималось равномерно.



7 Нарезать синий лук кольцами или полукольцами и выложить на фокаччу.



4 Посыпать тесто веточками укропа, отделенными от жестких стеблей.



8 Посыпать крупной морской солью. Выпекать при температуре 220 °C в течение 20 мин.



# С прошутто и горгонзоллой

Пармская ветчина очень хорошо сочетается с горгонзоллой. Вместо сыра с голубой плесенью подойдут ломтики дыни, сбрызнутые лимонным соком и посыпанные крупной солью. Ветчину можно заменить свежим инжиром, добавить в фокаччу мед или кленовый сироп, бальзамическую редукцию или карамель. Вместо прошутто можно использовать грушу, желательного сорта конференция. Хорошо дополнить фокаччу свежим тимьяном.

**Время приготовления:** 25 мин

**Количество:** 1 фокачча



## Ингредиенты:

- 300 г теста для фокаччи
- 50 г сыра с голубой плесенью, например горгонзоллы
- 50 г прошутто, или хамона, или другого сырокопченого филе
- 50 мл оливкового масла
- 1/4 ч. л. крупной морской соли
- 1/4 ч. л. сухой смеси пряных трав и сушеных овощей
- несколько веточек свежей петрушки

## О продукте

Хамон (уже из испанской кухни) — это задний окорок, обильно натертый смесью соли и копченой паприки до бурого цвета, который вялят не менее полутора лет. Поскольку мышцы животного постоянно находятся в движении, мясо получается жестким. Нарезают его предельно тонко поперек волокон и едят, как правило, с салом — носителем вкуса и аромата.



1 Налить оливковое масло в форму для выпечки.



5 Наломать руками или вилкой сыр с голубой плесенью небольшими кусочками. Распределить его по заготовке.



2 Размять тесто сначала в руках, а затем в форме по всей ее поверхности, не делая бортики.



6 Добавить листики петрушки, отделенные от жестких стеблей.



3 Наколоть тесто вилкой, чтобы при выпечке оно не пузырилось, а поднималось равномерно.



7 Приправить сушеными измельченными травами и овощами.



4 Вложить изогнутыми лентами тонкие ломтики прошутто.



8 Посыпать крупной морской солью. Выпекать при температуре 220 °C в течение 20 мин.

НА ТОЛСТОЙ ОСНОВЕ (ФОКАЧЧА)







# С виноградом, лососем и сыром

Виноград и лосось — классическое сочетание, так же как виноград и сыр. В описанном рецепте соединились три вкуса: винограда, жирной рыбы, зрелого сливочного сыра. Для «нарядности» можно использовать черный и зеленый сорта винограда. Укроп оттенит и дополнит вкус лосося.

**Время приготовления:** 30 мин

**Количество:** 1 фокачча



## Ингредиенты:

- 300 г теста для фокаччи
- 50 г слабосоленого лосося
- 75 г винограда (зеленого и черного)
- 20 г сыра маасдам или голландского
- 50 мл оливкового масла
- 1/4 ч. л. крупной морской соли
- несколько веточек свежего укропа



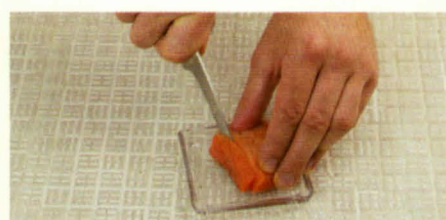
**3** Наколоть тесто вилкой, чтобы при выпечке оно не пузырилось, а поднималось равномерно.



**7** Добавить черный виноград.



**4** Выложить на тесто нарезанный тонкими ломтиками и произвольно наломанный руками сыр.



**8** Нарезать филе слабосоленого лосося тонкими ломтиками.



**1** Налить оливковое масло в форму для выпечки.



**5** Распределить веточки свежего укропа.



**9** Выложить рыбу на фокаччу.



**2** Размять тесто сначала в руках, а затем в форме по всей ее поверхности, не делая бортики.



**6** Выложить ягоды зеленого винограда. Если виноград с косточками, предварительно следует разрезать его на половинки и удалить семена.



**10** Посыпать крупной морской солью. Выпекать при температуре 220 °С в течение 20 мин.







# С беконом, яйцами и зеленью

Фокачча с беконом, яйцами и зеленью прекрасно заменит омлет с тостами на завтрак. Вместо сырокопченого бекона можно использовать нежирную ветчину или домашнюю полендвицу (вяленое нежирное мясо), вместо перепелиных яиц — куриные. Не обязательно делать маленькие фокаччи, приготовьте одну большую. Если используете моцареллу, выбирайте совсем маленькие шарики.

**Время приготовления:** 30 мин

**Количество:** 3 мини-фокаччи



## Ингредиенты:

- 300 г теста для фокаччи
- 50 г сырокопченого бекона
- 4 перепелиных яйца
- 10 г пармезана
- 50 мл оливкового масла
- 1/4 ч. л. соли
- 10 г зеленого салата, например рукколы, фризе



1 Налить оливковое масло в форму для выпечки.



5 Выложить мясо на фокаччи.



2 Разделить тесто на три равные части. Размять в круг каждую мини-фокаччу, выложить в форму для запекания.



6 Разбить по одному перепелиному яйцу в центр каждой заготовки, стараясь сохранить желток целым.



3 Наколоть тесто вилкой, чтобы при выпечке оно не пузырилось, а поднималось равномерно.



7 Добавить свежий салат, посолить.



4 Нарезать сырокопченный бекон тонкими ломтиками. Предварительно его можно приморозить в морозильной камере для более тонкой нарезки.



8 Посыпать тертым пармезаном. Выпекать при температуре 220 °С в течение 20 мин.

НА ТОЛСТОЙ ОСНОВЕ (ФОКАЧЧА)



# С помидорами и ароматными травами

Наиболее доступный в наших широтах рецепт фокаччи, причем круглый год. Классическое итальянское сочетание помидоров и свежего базилика, дополненное ароматами сушеных трав и специй. Чем больше сортов томатов найдется, тем лучше: грунтовые, черные, черри, «сливка», желтые, оранжевые и т. д.

**Время приготовления:** 25 мин

**Количество:** 1 фокачча



## Ингредиенты:

- 300 г теста для фокаччи
- 100 г помидоров разных сортов
- 2 ч. л. каперсов
- 50 мл оливкового масла
- 1/4 ч. л. крупной морской соли
- несколько веточек свежего базилика
- сухая смесь: петрушка, зеленый лук, лук-порей, сладкий перец, лук, пастернак, укроп, морковь, сельдерей



1 Налить оливковое масло в форму для выпечки.



5 Нарезать помидоры черри половинками.



2 Размять тесто сначала в руках, а затем в форме по всей ее поверхности, не делая бортики. Наколеть тесто вилкой, чтобы при выпечке оно не пузырилось, а поднималось равномерно.



6 Нарезать грунтовые томаты дольками и выложить на заготовку.



3 Выложить на заготовку листики свежего базилика.



7 Приправить сушеными и измельченными травами и овощами.



4 Посыпать фокаччу маринованными каперсами.



8 Посыпать крупной морской солью. Выпекать при температуре 220 °C в течение 20 мин.



# С помидорами, оливками и маслинами

Фокачча с помидорами, оливками и маслинами — традиционная лепешка, которую подают к молодому вину осенью в солнечный день в сезон сбора урожая. В Италии для фокаччи используют оливки с косточками и без них. Вкус дополнен свежим орегано, тертым пармезаном и нежной моцареллой.

**Время приготовления:** 25 мин

**Количество:** 1 фокачча



## Ингредиенты:

- 300 г теста для фокаччи
- 50 г помидоров черри
- 20 г маслин
- 20 г оливок
- 10 г пармезана
- 40 г моцареллы
- 50 мл оливкового масла
- 1/4 ч. л. крупной морской соли
- несколько листиков свежего орегано



**1** Налить оливковое масло в форму для выпечки.



**2** Размять тесто сначала в руках, а затем в форме по всей ее поверхности, не делая бортики.



**3** Наколоть тесто вилкой, чтобы при выпечке оно не пузырилось, а поднималось равномерно.



**4** Выложить на заготовку маринованные оливки без косточек.



**7** Выложить на заготовку кусочки раскрошенной моцареллы.



**8** Нарезать помидоры черри половинками или на 4 части и выложить на фокаччу.



**5** Добавить целые маринованные маслины, также без косточек.



**9** Посыпать тертым пармезаном.



**6** Посыпать листиками орегано или заменить пряность сушеной.



**10** Посыпать крупной морской солью. Выпекать при температуре 220 °С в течение 20 мин.







# ПИЦЦА



Готовят все! С таким призывом мы представляем новую серию книг, которая поможет даже самому неопытному кулинару разобраться в тонкостях кухонной науки и удивить своих близких головокружительными блюдами! Главная особенность – это то, что со всеми рецептами справится даже новичок, у которого подгорает яичница, а слово «пассеровать» вызывает легкий испуг.

Все рецепты подробнейшим образом расписаны и снабжены пошаговыми фотографиями. А каждое блюдо было неоднократно приготовлено и опробовано. Вас не покинет ощущение, что на кухне вам помогает опытный повар, а результаты превзойдут все ваши ожидания!



Пицца – любимое блюдо миллионов людей по всему миру, которое имеет сотни вариаций и оттенков вкуса. Но традиционной до сих пор остается итальянская пицца с правильным тестом, хрустящей корочкой и сочной начинкой. В нашей книге Антон Каленик, преподаватель нескольких кулинарных школ, шеф-повар с многолетним опытом ведения ресторанного бизнеса, собрал самые интересные рецепты пиццы, от классической «Маргариты», до греческой и гавайской. Также он расскажет вам, как готовить правильное тесто и соус для пиццы, фокаччу и кальцоне. А подробные советы и рекомендации помогут вам приготовить самую вкусную пиццу для ваших близких и друзей!

