



вкусно и просто

пицца

*с соблазнительными
начинками*



УДК 641/642
ББК 36.997
И25

Ивушкина О.

И25 Пицца с соблазнительными начинками. — М.: РИ-ПОЛ классик, 2006. — 64 с — (Вкусно и просто).

ISBN 5-7905-2496-6

Книга представляет собой сборник оригинальных рецептов приготовления пиццы с различными начинками. Оригинальные соусы прекрасно подчеркивают вкусовые качества пиццы. Любой рецепт из этой книги легко готовится и не требует какой-то дополнительной информации. Книга может быть прекрасным подарком как для начинающих, так и для искушенных хозяев и хозяек.

Рассчитана на широкий круг читателей.

УДК 641/642
ББК 36.997

*Практическое издание
Серия «Вкусно и просто»*

Ольга Ивушкина

ПИЦЦА С СОБЛАЗНИТЕЛЬНЫМИ НАЧИНКАМИ

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Редактор *О. С. Вехова*
Художественное оформление: *Е. Л. Амитон*
Компьютерная верстка: *Т. В. Волчкова*
Технический редактор *Е. А. Крылова*
Корректор *Г. И. Синяева*

Издание подготовлено при участии ЛА «Научная книга»

Подписано в печать с готовых диапозитивов 30.03.06 г.
Формат 84x108/32. Гарнитура «Garamond».
Печ. л. 2,0. Тираж 25 000 экз. Заказ № 4289.

Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО «ИД «РИПОЛ классик»
107140, Москва, Краснопрудная ул., д. 22а, стр. 1
Изд. лиц. № 04620 от 24.04.2001 г.

ОАО «Владимирская книжная типография»
600000, г. Владимир, Октябрьский проспект, д. 7
Качество печати соответствует качеству предоставленных диапозитивов

ISBN 5-7905-2496-6

© ООО «ИД «РИПОЛ классик», 2006

Введение



Пиццы могут быть прекрасным дополнением к основному меню и позволяют красиво и аппетитно сервировать как праздничные, так и будничные столы. Пицца может быть использована и как самостоятельное блюдо, и как закуска перед обедом или ужином, к супу, к чаю или кофе и т. д. Пицца может быть быстро приготовлена и в том случае, если к вам неожиданно нагрянули гости. Приведенные ниже рецепты рассчитаны как на состоятельных людей, так и на тех, кто не может позволить себе покупать дорогие изысканные продукты. Пицца привлекательна и тем, что может быть приготовлена из оставшихся продуктов.

Для многих гурманов важен не только вкус, но и внешний вид блюда: пицца прекрасно отвечает как одному, так и другому требованию. Причем варианты ее приготовления настолько разнообразны, что могут удовлетворить вкусы даже самых капризных. Они прекрасно подходят в качестве основного блюда, так как достаточно питательны и калорийны. Для тех же, кто особо заботится о своей фигуре, в этой книге предлагаются рецепты приготовления малокалорийных пицц. Продукты, используемые для приготовления пиццы, могут быть найдены в любое время года. Более того, для тех, чей

жизненный ритм не позволяет долгое время стоять у плиты, предлагаются рецепты пицц, приготовление которых займет совсем немного времени. Так что готовьте пиццу и наслаждайтесь ее изысканным вкусом. Приятного аппетита!



Глава 1 **Пицца** **с мясной** **начинкой**



Пицца с мясом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г говядины, соль, специи,
10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите говядину до полуготовности. Пропустите отваренное мясо через мясорубку, приправив солью и специями. Выложите мясо на тесто, сформовав из него лепешку, смазав сливочным маслом и подняв бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С пикантными мясными кусочками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г говядины, пряности,,
соль, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите говядину до полуготовности с пряными кореньями. Мясо нарежьте на небольшие тонкие кусочки и выложите на смазанное

сливочным маслом тесто, образовав из него лепешку и подняв бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С пряным мясным фаршем

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г фарша (свиного, говяжьего или смешанного), пряности, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Добавьте в фарш пряности, сочетая их по вкусу, выложите на тесто, сформовав из него предварительно круглую лепешку, смажьте маслом и поднимите бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С жареной говядиной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, соль, специи, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарезьте говядину на небольшие узкие кусочки, обмакните в специях и обжарьте на сливочном масле. Кусочки выложите на тесто, сформируйте из него лепешку, смажьте маслом и поднимите бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С обжаренным мясом в подливке

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г говядины, соль, специи, 100 г сливочного масла, подлива из сметаны

или томатов (можно использовать готовые соусы).

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями и пропустите через мясорубку. Обжарьте мясную крошку на сливочном масле в течение 10 мин, поместите на тесто, сформованное в виде окружности и смазанное сливочным маслом, поднимите бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре. При подаче полейте небольшим количеством подливы или соуса.

С мясом и зеленью

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, по 50 г репчатого лука и зелени, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформируйте из теста круг, смажьте сливочным маслом и выложите мясо. Мелко нарежьте лук и зелень, посыпьте ими мясо и поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Слоеная, мясная

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 150 г говядины и свинины, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, часть его нарежьте тонкими длинными

ломтиками другую часть пропустите через мясорубку. Разделите тесто на две части, сформируйте из обеих частей теста окружности, одна из них должна быть в два раза толще другой. Первую часть мяса выложите на более плотный круг из теста, накройте мясо второй лепешкой, добавьте перекрученное мясо, смажьте сливочным маслом и поднимите бортики. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом и помидорами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г говядины и помидоров, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до готовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформируйте из теста толстый блин, выложите на него ломтики мяса. Нарежьте помидоры колечками и разложите их поверх выложенного мяса. Смажьте сливочным маслом. Поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом и перчиками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, 2 крупных сладких перца, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до готовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным мас-

лом и выложите на нее ломтики мяса. Нарежьте перцы тонкими дольками и положите на мясо. Поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С говяжьим филе и печенью

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г говяжьего филе, 100 г говяжьей печени, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до готовности со специями и отдельно печень со специями и морковью. Нарежьте филе на плоские ломтики большого размера, разложите их на сформованном в лепешку и смазанном сливочным маслом тесте. Проверните печень вместе с вареной морковью через мясорубку и выложите на мясо. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С ветчиной и луком в майонезе

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г ветчины, 70 г репчатого лука, соль, специи, банка майонеза, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину на тонкие ломтики. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите кусочки ветчины. Спассеруйте лук на сливочном масле и выложите его сверху. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Залейте майоне-

зом. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом и морковками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г говядины, маленькая баночка консервированных морковок, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до готовности со специями, нарежьте тонкими ломтиками. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом, выложите на нее мясо и морковки из банки. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Светчиной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г ветчины, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину тонкими ломтиками. Сформируйте из теста блин, смажьте сливочным маслом и выложите ломтики ветчины. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С говяжьим языком

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говяжьего языка, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите язык до готовности со специями. Нарежьте его на тонкие ломтики. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее ломтики языка. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Из куриного филе

Требуется: 750 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 60 г молока, соль.

Для начинки: 400 г куриного филе, 2—3 картофелины, луковица, 2 крупных болгарских перца, 200 г сыра.

Способ приготовления. Из муки, масла, яиц, молока и соли вымесите крутое тесто, раскатайте его на противне в тонкую лепешку. На лепешку уложите мясо и картофель, нарезанные тонкими ломтиками, сверху выложите колечки лука и болгарского перца и посыпьте тертым сыром. Все это поставьте на 5 мин в духовой шкаф. Перед подачей к столу можете полить майонезом и посыпать рубленой зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Мясная, под томатным соусом

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г говядины и постной свинины, 1/4 л томатного соуса, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до готовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом, выложите на нее нарезанное мясо, поднимите края

пиццы, полейте томатным соусом (так, чтобы он не растекался). Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Мясная, с консервированными овощами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, по 50 г маринованных огурчиков и перчиков, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформируйте из теста блин, смажьте сливочным маслом, выложите ломтики мяса. Нарежьте маринованные огурчики тонкими колечками, перец — дольками. Выложите нарезанные овощи на мясо. Поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Мясная, с овощами и рисом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, по 50 г сливочного масла, риса, репчатого лука и свежих помидоров, соль, специи.

Способ приготовления. Отварите отдельно рис и мясо до полуготовности со специями и нарежьте филе на тонкие ломтики. Потушите репчатый лук на сливочном масле. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом, выложите на нее кусочки мяса, тушеный лук, порезанные на колечки помидоры. Поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Мясная, с черносливом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г говядины, 50 г чернослива, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформируйте из теста блин, смажьте сливочным маслом, выложите ломтики мяса. Измельчите чернослив и выложите на мясо. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре. Можете полить пиццу майонезом.

С ветчиной и сыром

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г ветчины, 100 г плавленого сыра, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину тонкими ломтиками. Сформируйте из теста блин, смажьте сливочным маслом и выложите кусочки ветчины, затем растопите сыр и залейте им пиццу. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С телячьим филе

Требуется: 400 г муки, 25 г сухих дрожжей, 1/2 стакана теплой воды, 60 г растительного масла, соль.

Для начинки: 150 г филе телятины, 50 г шампиньонов, 10 г сырого окорока, 2 зубчи-

ка чеснока, 100 г свежего шпината, соль, перец, сыр твердых сортов, кетчуп, кусочки овощей.

Способ приготовления. Вымесите миксером тесто до однородного состояния, дайте подойти в течение 30 мин при комнатной температуре, охраняйте от сквозняков. Филе очистите от пленок и жира. Мясо посолите и посыпьте перцем. Распустите масло на сковороде, обжарьте в нем филе со всех сторон и остудите. Очистите лук и чеснок, порубите их вместе с вымытыми шампиньонами очень мелко и обжарьте в горячем жире на сковороде в течение 3 мин до золотистого цвета. Для вкуса можете добавить сливки. Охладите грибную массу.

Шпинат промойте, обсушите и поджарьте в течение 5 мин. Тесту придайте форму пиццы и выложите на него ломтики ветчины в форме треугольника, а на нее — грибной фарш, затем шпинат. Сверху положите телячье филе. Все это полейте кетчупом, поперчите и посыпьте натертым на крупной терке сыром. Запеките пиццу в микроволновой печи. Время выпечки — около 10 мин.

С мясом и плавленым сыром

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, 100 г плавленого сыра, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее кусочки вареного мяса. Растопите плавленый сыр и залейте им мясо. Поднимите края

пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом и тертым сыром

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, 100 г молодого сливочного сыра, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Натрите сыр на крупной терке, добавьте специи и пряности. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее кусочки мяса. Посыпьте тертым сыром. Поднимите края пиццы. При необходимости посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

«По-флорентийски»

Требуется: 280 г муки, яйцо, 30 г растительного масла, 1 1/2 стакана теплой воды, соль.

Для начинки: 450 г мяса, по 200 г риса и майонеза, крупная луковица, 2 яйца, 3—5 помидоров.

Способ приготовления. Из муки, яйца, масла, воды и соли замесите тесто, положите его в темное прохладное место на 30—40 мин. По истечении этого времени выложите его на противень, раскатайте в лепешку, поставьте в духовку и выпекайте 20 мин. Достаньте из духовки и дайте остыть. Выкладывайте начинку следующим образом: самый нижний слой — отваренный и смешанный с 2 ст. л. майонеза рис, на него — наре-

занное тонкими ломтиками и промазанное майонезом мясо, далее — колечки лука и помидоров. Затем смешайте рубленые яйца с майонезом и выложите эту массу сверху. Поставьте на 2—3 мин в духовку. Как только пицца остынет, можете украсить оливками.

Мясная, под сыром «Рокфор»

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, 100 г сыра «Рокфор», соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до готовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Натрите сыр на терке, добавьте специи и пряности. Сформируйте из теста блин, смажьте сливочным маслом и выложите кусочки мяса. Посыпьте тертым и приправленным сыром. Поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С ветчиной и помидорами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г ветчины, 100 г свежих помидоров, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину тонкими ломтиками. Сформируйте из теста блин, смажьте сливочным маслом и выложите на него ломтики ветчины. Нарежьте помидоры тонкими колечками и положите их на ветчину. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Мясная, острая

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г говядины, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями и нарежьте на тонкие кусочки. Каждый кусочек обваляйте в специях. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите мясные кусочки. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом, томатами и чесноком

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, 2—3 помидора, 3 зубчика чеснока, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями и нарежьте его тонкими кусочками. Сформируйте из теста блин, смажьте сливочным маслом и выложите на него мясо. Нарежьте помидоры тонкими кольцами, выложите сверху. Мелко нарежьте чеснок и посыпьте им пиццу. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С ветчиной и болгарским перцем

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г ветчины, 2 крупных

болгарских перца, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарезьте ветчину тонкими ломтиками. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите нарезанную ветчину. Нарезьте перцы узкими дольками и положите сверху. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Смясом, обычная

Требуется: 500 г муки, 150 г сливочного масла, соль, 1—2 стакана воды, яйцо.

Для начинки: 300 г мяса, 3 помидора, луковица, соль, перец.

Способ приготовления. Смешайте муку, размягченное масло, соль, воду и яйцо, вымесите тесто, выложите его на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и раскатайте из него лепешку. Приготовленную лепешку смажьте томатным соусом и уложите на нее мелко нарезанное мясо, на него — кольца лука и помидоров, все посыпьте петрушкой. Выпекайте в духовке 7—10 мин при температуре 300 °С.

Из свинины

Требуется: 1/2 л. молока или воды, 1 — 2 яйца, 25 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 70 г сахара, соль, 30 г растительного масла, 1 1/2 кг муки.

Для начинки: 600 г свинины, 300 г сыра, 2 помидора. 10 г горчицы, перец.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто, выложите его на противень, раскатайте в тонкую лепешку, смажьте горчицей, уложите протертые через сито помидоры с перцем, затем мелко нарезанную и хорошо отваренную свинину, посыпьте сыром. Поставьте на несколько минут в горячую духовку. Когда пицца остынет, можете посыпать зеленью укропа и петрушки.

С ветчиной и маринованными огурчиками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г ветчины, 2—3 маринованных огурца, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарезьте ветчину тонкими ломтиками. Сформируйте из теста блин, смажьте сливочным маслом и выложите нарезанную ветчину. Нарезьте огурчики тонкими колечками и положите сверху. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом и луком

Требуется: 600 г муки, 20 г дрожжей, 250 г воды, 15 г растительного масла, соль, 40 г сахара.

Для начинки: 300 г говядины, 2 луковицы, пучок зеленого лука, 3 яйца.

Способ приготовления. Смешайте дрожжи, сахар, 100 г теплой воды. Температура смеси должна быть не более 40 °С. Поставьте смесь на 15—20 мин в теплое место, чтобы дрожжи «разошлись». Затем добавьте муку,

соль, масло и вымесите тесто. Раскатайте его на противне в тонкую лепешку. Мясо пропустите через мясорубку и обжарьте на сковороде. Репчатый лук мелко нарежьте, добавьте в мясо и перемешайте. Всю эту массу выложите на лепешку, полейте томатным соусом и посыпьте мелко нарезанным зеленым луком. Поставьте на 30 мин в прохладное место. По истечении этого времени запекайте пиццу в духовом шкафу при средней температуре. Когда она будет готова, посыпьте ее рублеными яйцами.

С корейкой

Требуется: 500 г муки, 25 г дрожжей, 250 мл молока, 90 г растительного масла, соль, 10 г сахара.

Для начинки: банка томатов (200 г), зубчик чеснока, 120 г растительного масла, 4 ломтика жирной корейки, по 20 г тимьяна и базилика, томатной пасты по вкусу, болгарский желтый перец, луковица, 150 г мягкого сыра, оливки.

Способ приготовления. Просейте через мелкое сито пшеничную муку. Смешайте ее с дрожжами, разведенными теплой водой, добавьте молоко, масло, соль, сахар и вымесите тесто до однородного состояния. Накройте салфеткой и оставьте в теплом месте на 2 1/2—3 ч, чтобы оно подошло. Для начинки выньте помидоры из банки, слейте сок, разрежьте пополам, удалите семена и протрите через сито, чтобы получился сок. В него добавьте крупно порубленный чеснок, тимьян, базилик, масло, томатную пасту и хорошо взболтайте.

Корейку нарежьте широкими полосками, положите в плоскую сковородку и прожарьте 10 мин. Перец нарежьте соломкой. Лук нарежьте кольцами, сыр — не-

крупными ломтиками. Тесто разделите на 12 порций, придайте каждой форму пиццы диаметром 8—10 см. На тесто выложите все ингредиенты и полейте томатным соусом, украсьте оливками. Запекайте пиццу по 4 порции в микроволновой печи около 12 мин. Мини-пиццу с корейкой подавайте к столу в горячем виде на большом подносе.

Из баранины, с фасолью

Требуется: 500 г пшеничной муки, 30 г сахара, 120 г масла или маргарина, 3 яйца, 15 г дрожжей, соль, 70 мл молока или воды.

Для начинки: 4 котлеты из баранины, 5 ломтиков сала, 2 небольшие луковицы, 4 помидора, 100 г консервированной зеленой фасоли, 20 г консервированной белой фасоли, 20 г консервированной красной фасоли, 150 г мягкого сыра, 3 зубчика чеснока, соль, перец, сушеный чабер, веточка розмарина, томатная паста.

Способ приготовления. Отделите половину муки и воды, пахты или молока от всего количества, положенного по рецептуре. В подогретую воду или молоко положите дрожжи, измельченные или разведенные небольшим количеством теплой воды, высыпьте муку и размешайте. Оставьте все это для брожения на 2—3 ч. В готовую опару прибавьте раствор сахара и соли, оставшуюся муку и молоко, яйца и вымесите тесто. В конце добавьте растопленное сливочное масло. Тесто оставьте в теплом месте на 1 1/2—2 ч для вторичного брожения. Во время брожения не забудьте его 2 или 3 раза обмять.

Готовое тесто выложите на чистую доску, посыпанную мукой, придайте ему форму пиццы. Сковороду с не-

высокими краями смажьте маслом или жиром и положите туда готовые формочки. На предварительно разогретой сковороде подрумяньте ломтики сала. Бараньи котлеты натрите перцем и прожарьте с обеих сторон по минуте до образования румяной корочки. Лук очистите и мелко покрошите, поджарьте в микроволновой печи или на сковороде. Помидоры очистите от кожицы и семян, мелко порежьте.

Красную фасоль перемешайте с луком и острым перцем, белую фасоль смешайте с кусочками помидора и чабером. На тесто выложите котлеты, размельченные ножом. Рядом положите зеленую фасоль, посыпьте солью и перцем. Сверху положите ломтики сала. Смесь из красной и белой фасоли также положите на мясо. Посыпьте все мелко покрошенным чесноком и сыром, полейте томатной пастой или белым соусом. Наверх для красоты положите веточку розмарина. Готовую пиццу из баранины с фасолью запекайте в предварительно разогретом духовом шкафу 15—20 мин. Подавайте ее в горячем виде.

«Вкусная»

Требуется: 1 кг пшеничной муки, 50 г дрожжей, 3 яйца, 1 1/2 стакана воды, 30 г растительного масла, 20 г сахара, соль.

Для начинки: 500 г среднежирной баранины, 70 г растительного масла, по 4 зубчика чеснока и луковицы, 2 моркови, по 2—3 сладких перца и помидора, по пучку петрушки, укропа и зеленого лука, майонез, соль, перец, специи, 30 г яблочного уксуса.

Способ приготовления. Распустите дрожжи в теплой воде и оставьте на некоторое время в тепле. Добавьте

в дрожжи сахар, посолите. Вбейте туда же 2 яйца, все тщательно перемешайте. Муку всыпайте в дрожжи постепенно, размягая комочки. Тесто по консистенции должно быть не очень крутым, но и не растекаться. Если это необходимо, положите еще немного муки, но не переусердствуйте — крутое тесто будет жестким и невкусным. Аккуратно налейте в ладонь растительное масло и смажьте стол. Выложите тесто и раскатайте его в круг диаметром 25—30 см. Уложите круг из теста на противень, смазанный растительным маслом или свиным (бараньим) жиром и посыпанный сухарями или любой другой панировкой, и поставьте в тепло.

Баранину вымочите в течение получаса в слабокислом растворе яблочного уксуса, обсушите, заверните в полотенце, отбейте деревянным молоточком со всех сторон. Разрежьте 3 очищенных зубчика чеснока на тоненькие дольки и нашпируйте ими баранину. Натрите поверхность мяса оставшимся толченым с солью чесноком, перцем и специями — измельченной гвоздикой, кориандром и базиликом. После этого порубите баранину мелкой соломкой. Приготовьте отдельно овощную начинку: нарежьте соломкой морковь и перец, крупными кубиками — помидоры, мелкими кубиками — репчатый лук. Сюда же добавьте мелко нарезанные зеленый лук и укроп с петрушкой. Овощную начинку посолите и поперчите, заправьте 2 ст. л. растительного масла и все тщательно перемешайте.

Выкладывайте на тесто мясную и овощную начинку слоями. Самый нижний слой — овощи, затем — баранина, на баранину — снова овощи, верхний слой — опять баранина. Обильно смажьте верхний слой начинки майонезом. Края теста фигурно зажмите. Разбейте оставшееся яйцо в стакан и отделите желток от белка. Смажьте желтком края пиццы. После этого дайте ей постоять 15—20 мин. Поставьте противень с пиццей в духовку, предва-

рительно разогретую до 200—250 °С, и не открывайте ее до полного приготовления пиццы. Оптимальное время выпечки — примерно 30 мин. Такую пиццу хорошо подать к пиву вместе с вареной фасолью и квашеной капустой.

«Уникальная»

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 4 цыпленка, по 50 г топленого масла и муки, 2 репчатые луковицы, 6 помидоров, 90 г майонеза, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления. Обжарьте цыплят на топленном масле. Отдельно обжарьте мелко нарезанный лук, смешанный с мукой. Сложите цыплят в кастрюлю, сверху положите обжаренный лук с мукой. Добавьте мелко порезанные помидоры, закройте крышкой и тушите до готовности на медленном огне. Когда цыплята будут готовы, остудите их и нарежьте мясо на мелкие кусочки. Добавьте мелко нарезанные свежие помидоры и сыр. Перемешайте начинку, чтобы все продукты распределились равномерно. Из дрожжевого теста сделайте несколько круглых лепешек, в середину положите начинку. Выпекайте в духовке при температуре 200 °С в течение 15 мин. Перед подачей полейте пиццу майонезом.

«Воскресная»

Требуется: 500 г дрожжевого теста.

Для начинки: курица, по 90 г сливочного масла и майонеза, 4 моркови, репчатая луковица, корень петрушки, 300 г фасоли, 50 мл белого вина, 120 г сметаны, 500 мл бульона, лавровый лист, перец, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления. Нарежьте на маленькие кусочки курицу, обжарьте ее до золотистой корочки, влейте бульон, положите приправы, специи и тушите на медленном огне до мягкости. Добавьте фасоль и продолжайте тушить. Непосредственно перед готовностью добавьте сметану. Из дрожжевого теста сделайте несколько круглых лепешек, в середину положите начинку и запекайте в духовке при умеренной температуре. Перед подачей полейте майонезом.

«Чародейка»

Требуется: 500 г дрожжевого теста.

Для начинки: 500 г отварной курицы, 60 г сливочного масла, 170 мл молока, 4 яйца, 120 г сметаны, петрушка, мускатный орех, 2 ломтика белого хлеба, 4 помидора, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления. Пропустите курицу через мясорубку три раза. В последний раз к фаршу добавьте хлеб, предварительно размоченный в молоке. Затем смешайте с фаршем масло, желтки яиц, орехи. Все как следует перемешайте. Взбейте белки, добавьте соль и полученную массу введите в фарш. Из дрожжевого теста сформируйте лепешки, в середину положите фарш. Посыпьте мелко нарезанным сыром. Выпекайте в духовке при температуре 200 °С 15 мин. Перед подачей украсьте пиццу помидорами.





Глава 2

Пицца

с овощной начинкой

Овощная пицца сборная

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 50 г свежих и маринованных помидоров, маринованных огурцов, маринованный перец, 30 г маринованных морковок, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарезьте свежие помидоры, огурцы и морковки на дольки. Перец порежьте на узкие кусочки, маринованные помидоры — кружками. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее все приготовленные овощи. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре

Сладкая, морковная

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г сладкой моркови, 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Натрите морковь на крупной терке и перемешайте с сахаром. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее морковь. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С морковью и творогом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г сладкой моркови, 100 г нежирного творога, 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Натрите морковь на крупной терке, смешайте с творогом и сахаром. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее творожно-морковную массу. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Сладкая, со свеклой, луком и морковью

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г сладкой моркови, красной свеклы и сливочного масла, по 50 г репчатого лука и сахара.

Способ приготовления. Нарезьте овощи соломкой и потушите на сливочном масле. Заправьте смесь сахаром и дайте постоять. Сформируйте из теста лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выложите на нее овощную смесь. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Острая, со свеклой, луком и морковью

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г моркови, красной свеклы и сливочного масла, 50 г репчатого лука, соль, специи.

Способ приготовления. Нарезьте овощи соломкой и потушите на сливочном масле. Заправьте смесь специями и пряностями по вкусу. Дайте настояться. Сформируйте из теста лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выложите на нее овощную смесь. Посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Капустная

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г свежей капусты, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту соломкой и обжарьте до полуготовности на растительном масле со специями. Сформируйте из теста лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выложите на нее тушеную капусту. Посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С тушеной морковью

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г сладкой моркови, 50 г сливочного масла, 30 г сахара.

Способ приготовления. Нарезьте морковь соломкой и потушите на сливочном масле. Когда она будет готова, посыпьте сахаром и дайте немного постоять. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее морковь. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С маринованной капустой

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г маринованной или соленой капусты, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Потушите капусту на растительном масле до полуготовности. Сформируйте из теста лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выложите тушеную капусту. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С цветной капустой и колбасой

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г цветной капусты и колбасы, 10 г сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Разделите капусту на части и сварите их в подсоленной воде до полуготовности. Сформируйте из теста лепешку, смажьте ее маслом и выложите на нее капусту. Нарезьте мелко колбасу и положите на цветную капусту. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С капустой под томатным соусом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г белокочанной капусты, 10 г сливочного масла, соль, специи, 1/4 л томатного соуса, 50 г растительного масла.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту соломкой и потушите на растительном масле со специями. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее капусту. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Залейте томатным соусом. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С капустой и кабачками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г белокочанной капусты и кабачков, 100 г растительного масла, 10 г сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту соломкой и потушите на растительном масле со специями. Нарежьте кабачки маленькими кубиками и также потушите. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее приготовленные овощи. Посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Со сладкой репой

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г репы, 50 г сахара, 10 г растительного масла.

Способ приготовления. Репу отварите до полуготовности. Ложкой разомните мякоть и смешайте с сахаром. Сформируйте из теста лепешку, смажьте ее маслом и выложите на нее сладкую кашу из репы. Поднимите края теста. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С пикантными баклажанами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г баклажанов, 2 острых красных перца, соль, специи, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте баклажаны тонкими колечками и потушите на растительном масле до полуготовности. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее овощи. Разрежьте перчики на небольшие кусочки и посыпьте баклажанные колечки. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Капустная под яичной заливкой

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г свежей капусты, 2 яйца, 10 г сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту соломкой. Сформируйте из теста лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выложите на нее нашинкованную капусту. Добавьте специи. Взбейте яйца, посолите и залейте пиццу. Поднимите края теста. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С тыквой и апельсином

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г мякоти тыквы, крупный апельсин, 30 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Пропустите мякоть тыквы через мясорубку, очистите апельсин от корочки и цедры, разомните и добавьте к прокрученной тыкве. Осторожно перемешайте все с сахаром. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее смесь. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С баклажанами и помидорами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 150 г баклажанов и помидоров, соль, специи, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарезьте баклажаны тонкими колечками и потушите на растительном масле до полутотности со специями. Нарезьте помидоры колечками. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее колечки баклажанов и помидоров. Посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С солеными баклажанами и ветчиной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 100 г баклажанов, 200 г ветчи-

ны, соль, специи, 120 мл растительного масла, 20 г столового уксуса, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарезьте баклажаны на небольшие кубики, слегка обжарьте на растительном масле и залейте смесью растительного масла и уксуса. Оставьте на 3 ч. Нарезьте ветчину тонкими ломтиками. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее кусочки баклажанов и ломтики ветчины. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С кабачками в сметане

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г кабачков, 120 г сметаны, соль, специи, 10 г сливочного масла, 50 г растительного масла.

Способ приготовления. Нарезьте кабачки маленькими кубиками и обжарьте на растительном масле. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее поджаренные кабачки. Посолите, добавьте специи. Залейте сметаной. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С картофелем и кабачками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г картофеля и кабачков, 30 г пшеничной муки, соль, специи, 100 г растительного масла, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарезьте картофель и кабачки мелкими кубиками и потушите до полуготовности на растительном масле, слегка обваляв в муке. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее подготовленные овощи. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Со свежими огурцами под сметаной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 400 г свежих огурцов, 250 мл сметаны, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарезьте огурцы как можно более тонкими колечками. Сформируйте из теста лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выложите на нее колечки. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Залейте небольшим количеством сметаны. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С тыквой и картофелем под майонезом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 100 г мякоти тыквы, 200 г картофеля, соль, специи, 10 г сливочного масла, 250 г майонеза.

Способ приготовления. Нарезьте тыкву и картофель кубиками и припустите на пару до полуготовности. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее овощи. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Залейте майонезом. Выпе-

кайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С помидорами, перцем и яйцами под майонезом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 150 г помидоров, 2 сладких болгарских перца, 3 яйца, соль, специи, 10 г сливочного масла, 100 г майонеза.

Способ приготовления. Нарезьте помидоры и перец тонкими дольками. Сварите яйца вкрутую и нарежьте колечками. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее дольки овощей и кусочки яиц. Посолите, добавьте специи. Залейте пиццу майонезом. Поднимите края теста. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С томатами и пикантным рисом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г риса, 100 г помидоров, соль, специи, 10 г сливочного масла, 50 г растительного масла.

Способ приготовления. Отварите рис в подсоленной воде, затем слегка поджарьте его в растительном масле со специями. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее подготовленный рис. Нарезьте помидоры кружочками и положите их на рис. Посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С помидорами, перцем и яйцами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 150 г помидоров, 2 сладких болгарских перца, 3 яйца, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарезьте помидоры и перцы тонкими дольками. Сварите яйца вкрутую и нарежьте колечками. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее дольки овощей и кусочки яиц. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С тыквой и яблоками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г мякоти тыквы, 100 г сладких яблок, 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Пропустите тыкву через мясорубку, яблоки очистите от кожицы и сердцевинки и натрите на терке. Перемешайте все с сахаром. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее полученную смесь. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С тушеными морковью и свеклой

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г сладкой моркови, красной свеклы и сливочного масла, 50 г сахара.

Способ приготовления. Нарезьте морковь и свеклу соломкой и потушите на сливочном масле. Смешайте, посыпьте сахаром и оставьте на некоторое время. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее приготовленные овощи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С черносливом и яблоками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г сладких яблок, 70 г чернослива, 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите яблоки от кожицы и сердцевинки, нарежьте тонкими дольками и слегка присыпьте сахаром. Измельчите чернослив и смешайте с нарезанными яблоками. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее приготовленную смесь. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.





Глава 3 Пицца с грибной начинкой

Пицца с грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г белых грибов, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите грибы со специями, нарежьте тонкими дольками. На противне, смазанном маслом, сформируйте из теста пиццу нужной формы, смажьте ее маслом и выложите на нее отваренные грибы. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С помидорами и грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 100 г белых грибов, 200 г помидоров, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите грибы от пленки, нарежьте на тонкие дольки и отварите со специями.

Помидоры нарежьте на дольки. На противне, смазанном маслом, сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее готовые грибы и кусочки помидоров. Посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С баклажанами и грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г баклажанов, по 100 г любых грибов и растительного масла, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте грибы, обваляйте их в муке, слегка обжарьте на сковороде в растительном масле. Баклажаны очистите от кожицы, нарежьте на тонкие колечки и обжарьте на растительном масле. На противне, смазанном маслом, сформируйте пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее обжаренные баклажаны и грибы. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С помидорами и грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г помидоров, 100 г любых грибов, соль, специи, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте на мелкие кусочки грибы, обжарьте на растительном масле. Нарежьте помидоры тонкими колечками. На противне, смазанном маслом, сформируйте пиццу, смажьте сливочным маслом

и выложите на нее грибы и колечки помидоров. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С маринованным перцем и грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г белых грибов, 100 г маринованных перцев, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Белые грибы нарежьте на тонкие дольки и слегка отварите со специями. Нарежьте перчики на тонкие длинные дольки. На противне, смазанном маслом, сформируйте пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее отваренные грибы и дольки перца. Посолите. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С артишоками, грибами и ветчиной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г артишоков, белых грибов и ветчины, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите артишоки от кожицы, нарежьте на кусочки и отварите в подсоленной воде до готовности. Грибы нарежьте на дольки и отварите. Ветчину нарежьте небольшими тонкими кусочками. На противне, смазанном маслом, сформируйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее всю приготовленную начинку. Посолите, до-

бавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С «пьяными» грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г шампиньонов, 50 г белого вина, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Грибы нарежьте на тонкие дольки и припустите на сковороде со сливочным маслом и белым вином. На противне, смазанном маслом, сформируйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее тушеные грибы. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С белыми грибами и луком под сметаной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г белых грибов, по 100 г репчатого лука, сметаны и сливочного масла, соль, специи, 50 г пшеничной муки.

Способ приготовления. Грибы нарежьте на тонкие дольки, слегка обсыпьте мукой и припустите на сливочном масле. Мелко нашинкуйте репчатый лук и пассеруйте на сливочном масле до золотистого цвета. На противне, смазанном маслом, сформируйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее грибы и лук. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Залейте сметаной и выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С каштанами и грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г каштанов и любых грибов, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите каштаны от кожуры и отварите в подсоленной воде, нарежьте на тонкие дольки. Грибы нарежьте тонкими дольками и отварите со специями. На противне, смазанном маслом, сформируйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее готовые продукты. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С грибами и яйцом под сметаной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г любых грибов, 3 куриных яйца, 70 г сметаны, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте грибы тонкими дольками и отварите со специями. Сварите яйца вкрутую. На противне, смазанном маслом, сформируйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее отваренные грибы и нарезанные на тонкие дольки яйца. Посолите. Поднимите края, залейте сметаной и выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С грибами в сметанном соусе

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г белых грибов, соль, спе-

ции, 100 г нежирной сметаны, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите грибы от пленки, разрежьте на тонкие дольки, положите в небольшую кастрюлю, залейте сметаной и тушите до готовности. На противне, смазанном маслом, сформируйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее грибы. Посолите, добавьте специй. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С шампиньонами и ветчиной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 120 г шампиньонов, 150 г ветчины, луковица, соль, специи, 50 г муки, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Шампиньоны нарежьте на мелкие кусочки, слегка обсыпьте мукой и припустите на сливочном масле. Ветчину нарежьте на мелкие кусочки. Лук мелко нашинкуйте и обжарьте с ветчиной на сливочном масле. На противне, смазанном маслом, сформируйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее кусочки шампиньонов, ветчину и лук. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С морковью, фасолью и шампиньонами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 100 г шампиньонов, по 50 г красной консервированной и белой фасоли,

моркови, соль, специи, 70 г сливочного масла, 30 г пшеничной муки.

Способ приготовления. Шампиньоны нарежьте на тонкие дольки, слегка обваляйте в муке и припустите на сливочном масле. Морковь отварите до полуготовности и нарежьте тонкими длинными ломтиками. На противне, смазанном маслом, сформируйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее дольки грибов, моркови и фасоль. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С грибами и мясом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, 100 г белых грибов, соль, специи, по 50 г пшеничной муки и сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо со специями до готовности. Нарежьте его на мелкие тонкие кусочки. Грибы слегка обсыпьте мукой и припустите на сливочном масле. На противне, смазанном маслом, сформируйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее кусочки мяса и грибов. Посолите. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.



Глава 4 . Пицца с начинкой из рыбы и морепродуктов



«Океан»

Требуется: 500 г муки, 1 стакан воды, 120 г сливочного масла, 20 г сухих дрожжей.

Для начинки: 500 г филе морского окуня или трески, 2 луковицы, 90 г растительного масла.

Способ приготовления. Промойте рыбу, нарежьте ее на куски, обжарьте на разогретой сковородке в масле до полуготовности, остудите и выберите кости. Нарежьте лук на мелкие кусочки, обжарьте его до золотистого цвета и смешайте с рыбными кусочками. Добавьте растительное масло и все как следует перемешайте. Введите масло в муку и как следует разотрите полученную смесь. Разведите дрожжи теплой водой, влейте эту смесь в муку и замесите тесто. Раскатайте его. У вас должна получиться одна большая тонкая лепешка или несколько маленьких. Смажьте маслом или жиром форму и положите туда лепешки. Немного поднимите края. В середину лепешек положите начинку из рыбы. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте примерно 15 мин при температуре 200 °С. Перед подачей к столу посыпьте зеленью

укропа и петрушки. Можете полить майонезом или сметаной.

«Креветочная»

Требуется: 500 г муки, 1 стакан воды, 60 г сливочного масла, 20 г сухих дрожжей.

Для начинки: 300 г креветок, укроп, соль, 3 яйца.

Способ приготовления. Размороженных креветок положите в соленый кипяток, доведите до кипения и варите 3 мин. Выньте их и дайте обсохнуть. Нарезьте креветок на мелкие кусочки и добавьте сырые яйца. Как следует перемешайте. Введите масло в муку и хорошенько разотрите полученную смесь. Разведите дрожжи теплой водой, влейте эту смесь в муку и замесите тесто. Тесто должно быть гладким, упругим и однородным.

После этого начинайте раскатывать его. У вас должна получиться тонкая лепешка или две тонкие лепешки. Смажьте маслом или жиром форму и положите туда приготовленные лепешки. Немного поднимите края. В середину приготовленной лепешки положите начинку из креветок с яйцами. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте примерно 10—15 мин. Готовую пиццу посыпьте мелко нарезанной зеленью и подавайте к столу. Можете полить пиццу кетчупом, соусом, растительным маслом или майонезом.

Капитанская

Требуется: 600 г муки, 25 г сахара, 20 г прессованных дрожжей, 120 г растительного масла, соль, 90 г томатной пасты, 300 г воды.

Для начинки: 500 г минтая, 4 яйца, 100 г сметаны, луковица, соль, перец, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Залейте в дрожжи немного теплой воды, всыпьте сахар. Поставьте смесь в теплое место и оставьте примерно на 20 мин. Смешайте растительное масло и томатную пасту, посолите и добавьте немного воды. Взбивайте массу так, чтобы она стала густой. В муку добавьте обе смеси и влейте еще полстакана воды. Размешайте и вымесите. Поставьте тесто в теплое место примерно на полчаса. Затем разделите тесто на несколько кусочков, из них раскатайте тонкие лепешки. Смажьте противень маслом или жиром и уложите на него раскатанные лепешки, оставьте на полчаса, чтобы тесто расстоялось. Выпекайте их в течение 5 мин при температуре 250 °С. Достаньте из духовки и остудите.

Промойте рыбу, сварите ее и выберите кости. Залейте яйцами, сметаной, добавьте мелко нарезанный лук, соль и перец. Все как следует перемешайте и выложите на лепешки. Поставьте в духовку и выпекайте пиццу примерно 5—7 мин при температуре 220 °С. Посыпьте пиццу мелко нарезанной зеленью, полейте кетчупом и майонезом и подавайте к столу.

«Любительская»

Требуется: 500 г муки, 1 стакан воды, 120 г сливочного масла, 20 г сухих дрожжей.

Для начинки: 350 г свежей рыбы, 2 яйца, 120 г сметаны, 25 г сыра.

Способ приготовления. Как следует промойте рыбу, разрежьте ее на куски, обваляйте в муке и обжарьте на сковородке с маслом до полуготовности. Остудите

рыбу, выберите кости, посолите, добавьте свежие яйца и все как следует перемешайте. Смешайте масло с мукой и разотрите полученную смесь. Разведите дрожжи теплой водой, влейте эту смесь в муку и замесите тесто. Раскатайте его. У вас должно получиться несколько тонких лепешек. Смажьте маслом или жиром форму и положите туда приготовленные лепешки. Поднимите края. В середину лепешек положите рыбную начинку. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте примерно 20 мин при температуре 200 °С. Перед подачей к столу посыпьте пиццу тертым сыром и полейте сметаной.

Скрабами

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 250 г крабового филе, 2 луковицы, 100 г болгарского перца, 150 г «Российского» сыра, зелень, кетчуп, соль, перец.

Способ приготовления. Измельчите дрожжи, перемешайте с сахаром и залейте стаканом теплой воды. Поставьте в теплое место. Когда дрожжи подойдут, смешайте их с теплым молоком, яйцами, солью, сахаром, измельченным маргарином, перемешайте, всыпьте муку. Месите тесто до тех пор, пока оно не начнет легко отставать от рук. Поставьте его в теплое место на 1 ч, чтобы оно подошло. Выложите тесто на посыпанный мукой стол, разделите на несколько частей (в зависимости от того, сколько вы будете делать пицц), раскатайте на тонкие лепешки, уложите их на противень. Филе краба разрежьте на небольшие ломтики и пожарьте с луком на медленном огне, остудите и разложите на приготовленных лепешках. Сверху положите мелко наре-

занный перец, измельченную зелень, посыпьте все тертым сыром, посолите, поперчите, полейте кетчупом. Края лепешек заверните наверх так, чтобы какая-то часть начинки оказалась укрытой тестом. Пеките в духовке при температуре 180 °С 20 мин. Подавайте пиццу горячей,

«Селедочная»

Требуется: 500 г муки, 20 г дрожжей, 1 1/2 стакана воды, 10 г сахара, 120 г сливочного масла, 20 г сухих дрожжей.

Для начинки: 200 г сельди, по 2 яйца и луковицы, 30 г молотых сухарей.

Способ приготовления. Разделайте сельдь, уберите кости и кожицу. Мелко нарежьте лук и обжарьте его на раскаленной сковородке в масле. Положите филе сельди в мясорубку и прокрутите. В полученную массу добавьте яйца и все как следует перемешайте. Разведите дрожжи небольшим количеством теплой воды. Оставьте смесь на полчаса, чтобы дрожжи растворились. Затем влейте в них растительное масло, посолите и добавьте сахар. Все как следует перемешайте и всыпьте муку. Оставьте тесто примерно на полчаса, затем раскатайте его так, чтобы получились тонкие лепешки. Края лепешек загните, а в середину положите начинку из сельди. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте примерно 5 мин при температуре 220 °С. Перед подачей к столу полейте майонезом и посыпьте зеленью.

«Пикантная»

Требуется: 500 г муки, 1 стакан воды, 120 г сливочного масла, 20 г сухих дрожжей.

Для начинки: 600 г трески, 5 белых грибов, луковица, 50 г молотых сухарей, соль, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. Сварите грибы и нарежьте их на мелкие кусочки. Нашинкуйте лук, смешайте с грибами и жарьте смесь примерно 5 мин. Затем посыпьте 2 ст. л. муки и жарьте еще 3 мин. Добавьте 2 стакана кипятка и соль и варите, пока смесь не загустеет. Промойте рыбу, нарежьте ее на кусочки и обжарьте до готовности. Выберите кости и смешайте рыбу с грибами. Перемешайте масло и муку, разотрите смесь. Разведите дрожжи теплой водой, влейте эту смесь в муку и замесите тесто, раскатайте. У вас должно получиться несколько тонких лепешек. Смажьте маслом или жиром форму и положите туда лепешки. Немного приподнимите их края. В середину лепешек положите начинку из рыбы. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте примерно 15—20 мин.



Глава 5 Пицца с сырной начинкой



Гранатовая, с сыром

Требуется: 250 г молока, 15 г дрожжей, 20 г сахара, 150—200 г муки, яйцо, 60 г растительного масла, соль.

Для начинки: гранат, 2 банана, 3 киви, 100 г сыра, 150 г мяса, 20 г сухарей, соль, перец.

Способ приготовления. Подогрейте молоко, разведите в нем дрожжи, добавьте сахар, перемешайте и поместите в тепло. Муку просейте и уложите горкой, в центре сделайте углубление и влейте в него разведенные дрожжи. Данную опару поместите на 20 мин в теплое место. В тесто вмешайте соль, яйцо и растительное масло. Гранат очистите и разделите на зерна. Киви и бананы нарежьте тонкими кольцами. Сыр натрите на терке и соедините с зернами граната. Отварное мясо и сухари пропустите через мясорубку, смешайте, посолите, поперчите и разделите фарш на две части. На противень уложите тесто, придайте нужную форму и выложите на него часть фарша. На фарш, чередуя, уложите кусочки киви, банана и остатки фарша. Все это посыпьте

тертым сыром и украсьте остатками фруктов, поставьте в духовку и выпекайте 20 мин при температуре 220 °С

«В гостях у Нептуна»

Требуется: 200 г муки, яйцо, щепотка соды, 250 мл молока, 60—80 г растительного масла, соль.

Для начинки: по 150 г рыбного фарша и плавленого сыра, 3 яйца, пучок зеленого лука, 2—3 ст. л. грецких орехов, 10—20 г соли, перец.

Способ приготовления. Муку просейте, соедините с солью, яйцом, содой, молоком и растительным маслом и перемешайте. Выложите тесто на противень и придайте нужную форму. Рыбный фарш смешайте с измельченными яйцом, зеленью и луком, посолите, поперчите и выложите все на лепешку из теста. Посыпьте тертым плавленным сыром и измельченными грецкими орехами. Поместите в разогретую духовку на 10—15 мин. Готовую пиццу украсьте икрой и зеленым луком.

Картофельная, с сыром

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г картофеля, 100 г сливочного сыра, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите картофель до готовности со специями и нарежьте его тонкими кружочками. Натрите сыр на крупной терке. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее картофель и натертый сыр. Посолите. Поднимите

края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Пицца с сыром «Милый сад»

Требуется: 200 г муки, по 120 мл молока и сахара, яйцо, 10 г дрожжей, соль, 30 г растительного масла.

Для начинки: 100 г сыра, по 2 яйца и огурца, 3 помидора, пучок зелени.

Способ приготовления. Молоко слегка подогрейте. Разведите в нем дрожжи и добавьте к ним сахар. Муку просейте, насыпьте на стол горкой, сделайте в центре углубление и влейте в него разведенные дрожжи. Поставьте на 10—15 мин в теплое место. Когда тесто подойдет, добавьте в него яйцо и растительное масло и дайте еще немного постоять. Колбасу мелко порежьте. Яйца отварите. Сыр и яйцо натрите на терке. Помидоры и огурцы нарежьте кубиками. Зелень нашинкуйте. Готовое тесто уложите на посыпанный мукой противень, раскатайте. На лепешку положите мелко нарезанную колбасу, яйца, помидоры, огурцы и зелень. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте в духовке 10 мин при температуре 220 °С. Горячую пиццу украсьте зеленью.

«Фокация»

Требуется: 750 г муки, 1 стакан теплой воды, 10 г сахара, 25 г дрожжей, 90 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 3—6 болгарских перцев, 2 баклажана, 4 помидора, 2 луковицы, 150 г сыра.

Способ приготовления. Растворите в теплой воде сахар. Добавьте дрожжи и дайте постоять 15 мин, после этого положите сливочное масло. В растворившиеся дрожжи добавьте муку и соль. Замесите некрутое тесто. Выложите тесто в смазанную жиром посуду и дайте постоять 10 мин. Затем раскатайте пласт размером 25 х 25 см и дайте подняться в течение 20 мин. Выложите раскатанное тесто в форму для пиццы, кончиками пальцев вытяните края. Кружочки баклажанов слегка обжарьте и выложите на дно пиццы, перец вместе с луком мелко порежьте и посыпьте ими баклажаны, ломтики сыра положите на перец с луком, весь верх закройте дольками помидоров. Поставьте в духовку и выпекайте при средней температуре 20—30 мин.



Глава 6 Пицца с начинкой ассорти



«Ассорти-альтернатива»

Требуется: 1 1/5 кг пшеничной муки, 50 г дрожжей, 3 яйца, 1 1/2 стакана воды, 40 г растительного масла, 15 г сахара, соль.

Для начинки: 120 г любого риса, 2—3 маринованных огурца, по 4 болгарских перца и спелых крупных помидора, по 100 г баклажанов или грибов (вешенок) и плавленого сыра, морковь, по 2 средние луковицы и маленьких вилок цветной капусты, 40 г растительного масла, соль, перец, специи, 3 сваренных вкрутую яйца, по пучку зеленого лука, петрушки, салата и укропа, майонез.

Способ приготовления. Распустите дрожжи в теплой воде и поставьте ненадолго в теплое место. Вбейте в миску 2 яйца и еще один аккуратно отделенный белок, добавьте сахар. После этого всыпьте муку, размешайте и хорошо разомните тесто, влейте половину растительного масла, указанного в рецепте. Оставьте тесто в теплом месте на 30 мин и дайте ему подойти. Раскатайте

его на столе в большой круг диаметром 20—25 см. Смажьте противень оставшимся растительным маслом, выложите на него раскатанное тесто и поставьте в теплое место.

Для начинки отварите рис до полуготовности и откиньте на дуршлаг, подсушите и выложите в большую сковородку. Добавьте туда же нарезанные кубиками маринованные огурцы, сладкий перец и баклажан, предварительно выдержанный в подсоленной воде для удаления горечи. Сюда же натрите на мелкой терке морковь и мелко порежьте репчатый лук. Спассеруйте эту начинку на растительном масле до полной готовности, всыпьте любые специи, посолите и поперчите. Остудите и выложите на половину раскатанного теста. Для другой половины пиццы потушите цветную капусту, нарезанную на небольшие кубики, на растительном масле до полуготовности. Сюда же нарежьте кубиками помидоры и вареные яйца, мелко порубите зеленый лук, петрушку и укроп. Посолите, поперчите и добавьте специи, все перемешайте. Дайте этой начинке остыть и выложите на вторую половину пиццы.

Поверх первой половины пиццы равномерно натрите плавленый сыр, а вторую обильно смажьте майонезом. После этого фигурно зажмите края пиццы и смажьте их яичным желтком. Поставьте противень с пиццей в духовку, предварительно разогретую до 200—250 °С, не открывайте ее до полной готовности. Пицца будет готова через 20—25 мин.

«Глаз дракона»

Требуется: 200 г муки, яйцо, 250 г молока, 90 г сахара, соль.

Для начинки: 5—6 яиц, 150 г колбасы, 2 репчатый лук, 4 моркови, 5 помидоров, 3 огурца, ко-

чан капусты, 150 г сыра, 2 стакана винограда, 1 стакан красной смородины.

Способ приготовления. Муку просейте горкой на стол, сделайте в центре углубление, влейте туда теплое молоко, вбейте яйцо, положите соль и сахар. Тщательно перемешайте тесто и поместите его в холодильник. Приготовьте омлет. Отдельно обжарьте колбасу и потушите овощи. Тесто раскатайте тонким слоем, уложите на противень и поместите на него омлет. Уложите на омлет тушеные овощи и посыпьте все тертым сыром, смешанным с ягодами винограда и красной смородины. Пиццу поместите в разогретую до 150 °С духовку и выпекайте 10 мин.

Пицца с начинкой ассорти — с мясом и овощами

Требуется: 250 г муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана воды, 150 г растительного масла.

Для начинки: по 200 г мяса и капусты, 3 помидора, по 2 луковицы, морковки и зубчика чеснока, 100 г сыра «Моцарелла», соль.

Способ приготовления. Мясо порежьте небольшими кусочками и слегка обжарьте на сковороде в растительном масле. Лук порежьте кольцами, морковь натрите на мелкой терке, капусту мелко шинкуйте, помидоры порежьте толстыми кольцами. Овощи уложите на сковороду вместе с мясом и потушите 10—15 мин. Воду подогрейте, разведите в ней дрожжи, добавьте около половины всей муки, все тщательно перемешайте. Поставьте в теплое место на 2—3 ч. После этого всыпьте оставшуюся муку и соль, перемешайте. Замесите гладкое тесто, добавьте растительное масло и все еще

раз перемешайте. Посуду с тестом закройте салфеткой и поставьте в теплое место на 1 1/2 ч.

Перемесите тесто и выложите его на противень. На слой теста уложите начинку из мяса с овощами. Зубчики чеснока натрите на мелкой терке и высыпьте на начинку. Сбрызните все растительным маслом. Сыр натрите на терке и обсыпьте им пиццу. Выпекайте в духовке 30 мин при температуре 300 °С.

С грибами, луком и языком

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г любых грибов, 150 г языка, по 100 репчатого лука и сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Подготовьте грибы, нарежьте тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. Отварите язык и нарежьте. Мелко порубите лук и пережарьте на сливочном масле. На противне, смазанном маслом, сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее грибы, пережаренный лук и кусочки языка. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.



Глава 7 Пицца с колбасной начинкой



С грибами и острыми колбасками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г белых грибов, 100 г острых охотничьих колбасок, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте грибы тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. Очистите колбаски от кожицы и нарежьте тонкими колечками. На противне, смазанном маслом, сформируйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее колечки колбасы и грибы. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С колбасой сервелат

Требуется: 500 г муки, по 30 г дрожжей и растительного масла, 70 г острого томатного соуса или кетчупа, 60 г сахара, соль, 100 г майонеза, 2 яйца, 250 мл воды.

Для начинки: 200—250 г сервелата, по 100 г голландского сыра и майонеза, 50 г кетчупа, 4 луковицы, 130 г растительного масла, 3 спелых помидора, сладкий зеленый перец, по пучку укропа и петрушки.

Способ приготовления. В просеянную муку введите яйца, 200 г воды, масло, томатный соус или кетчуп, майонез, посолите, влейте дрожжи, предварительно замоченные в 50 мл воды и 2 ст. л. сахара. Тесто накройте и поставьте на 2 ч в теплое место, чтобы оно поднялось. Еще раз вымесите и дайте ему подойти. Распределите по смазанному жиром противню. Нарежьте кусочками колбасу и 2 луковицы, обжарьте в масле, положите по 2 ст. л. майонеза и кетчупа. Выложите начинку на тесто слоями, чередуя с тертым сыром. Помидоры, 2 луковицы, сладкий зеленый перец порежьте колечками. Укроп и петрушку мелко нарежьте, смешайте с майонезом, половиной этой смеси залейте пиццу, затем уложите колечки помидоров, лука, перца и залейте второй половиной смеси. Разогрейте духовку до 220 °С и выпекайте пиццу 20 мин.



Содержание

Введение	3
Глава 1. Пицца с мясной начинкой	5
Пицца с мясом.....	5
С пикантными мясными кусочками.....	5
С пряным мясным фаршем.....	6
С жареной говядиной.....	6
С обжаренным мясом в подливке.....	6
С мясом и зеленью.....	7
Слоеная, мясная.....	7
С мясом и помидорами.....	8
С мясом и перчиками.....	8
С говяжьим филе и печенью.....	9
С ветчиной и луком в майонезе.....	9
С мясом и морковками.....	10
С ветчиной.....	10
С говяжьим языком.....	10
Из куриного филе.....	11
Мясная, под томатным соусом.....	11
Мясная, с консервированными овощами.....	12
Мясная, с овощами и рисом.....	12
Мясная, с черносливом.....	13
С ветчиной и сыром.....	13
С телячьим филе.....	13
С мясом и плавленым сыром.....	14
С мясом и тертым сыром.....	15
«По-флорентийски».....	15
Мясная, под сыром «Рокфор».....	16
С ветчиной и помидорами.....	16
Мясная, острая.....	17
С мясом, томатами и чесноком.....	17
С ветчиной и болгарским перцем.....	17
С мясом, обычная.....	18
Из свинины.....	18
С ветчиной и маринованными огурчиками.....	19
С мясом и луком.....	19
С корейкой.....	20
Из баранины, с фасолью.....	21
«Вкусная».....	22
«Уникальная».....	24

«Воскресная».....	24
«Чародейка».....	25
Глава 2. Пицца с овощной начинкой	26
Овощная пицца сборная.....	26
Сладкая, морковная.....	26
С морковью и творогом.....	27
Сладкая, со свеклой, луком и морковью.....	27
Острая, со свеклой, луком и морковью.....	28
Капустная.....	28
С тушеной морковью.....	28
С маринованной капустой.....	29
С цветной капустой и колбасой.....	29
С капустой под томатным соусом.....	30
С капустой и кабачками.....	30
Со сладкой репой.....	30
С пикантными баклажанами.....	31
Капустная под яичной заливкой.....	31
С тыквой и апельсином.....	32
С баклажанами и помидорами.....	32
С солеными баклажанами и ветчиной.....	32
С кабачками в сметане.....	33
С картофелем и кабачками.....	33
Со свежими огурцами под сметаной.....	34
С тыквой и картофелем под майонезом.....	34
С помидорами, перцем и яйцами под майонезом.....	35
С томатами и пикантным рисом.....	35
С помидорами, перцем и яйцами.....	36
С тыквой и яблоками.....	36
С тушеными морковью и свеклой.....	36
С черносливом и яблоками.....	37
Глава 3. Пицца с грибной начинкой	38
Пицца с грибами.....	38
С помидорами и грибами.....	38
С баклажанами и грибами.....	39
С помидорами и грибами.....	39
С маринованным перцем и грибами.....	40
С артишоками, грибами и ветчиной.....	40
С «пьяными» грибами.....	41
С белыми грибами и луком под сметаной.....	41

С каштанами и грибами.....	42
С грибами и яйцом под сметаной.....	42
С грибами в сметанном соусе.....	42
С шампиньонами и ветчиной.....	43
С морковью, фасолью и шампиньонами.....	43
С грибами и мясом.....	44

Глава 4. Пицца с начинкой из рыбы

и морепродуктов	45
«Океан».....	45
«Креветочная».....	46
«Капитанская».....	46
«Любительская».....	47
С крабами.....	48
«Селечная».....	49
«Пикантная».....	49

Глава 5. Пицца с сырной начинкой

.....	51
Гранатовая, с сыром.....	51
«В гостях у Нептуна».....	52
Картофельная, с сыром.....	52
Пицца с сыром «Милый сад».....	53
«Фокачия».....	53

Глава 6. Пицца с начинкой ассорти

.....	55
«Ассорти-альтернатива».....	55
«Глаз дракона».....	56
Пицца с начинкой ассорти — с мясом и овощами.....	57
С грибами, луком и языком.....	58

Глава 7. Пицца с колбасной начинкой

.....	59
С грибами и острыми колбасками.....	59
С колбасой сервелат.....	59