



# *Самая вкусная* **ПИЦЦА**





*Самая вкусная пицца*

# Содержание



4. Пицца «Бланка»
5. Пицца «Фунги»
6. Пицца «Каприччио»
7. Пицца «Маринаро»
8. Пицца «Неаполитано»
9. Пицца по-лигурийски
10. Пиццайола со шпротами и яйцами
11. Пицца «Нереида»
12. Пицца «Наяда»
13. Пицца «Пармская»
14. Пицца «Тоскана»
15. Пицца «Карбонара»
16. Пицца «Бамбино»
17. Пицца «Маркони»
18. Пицца «Примавера»
19. Пицца «Пиперони»
20. Пицца «Итальяно»
21. Пицца «Принчипесса»
22. Пицца «Кальцоне» с фаршем и грибами
23. Пицца «Кальцоне» с сыром и зеленью
24. Пицца с ветчиной
25. Пицца с морепродуктами
26. Пицца с сырокопченой колбасой
27. Пицца с грибами
28. Пицца с грудинкой
29. Пицца с шампиньонами
30. Пицца со шпротами
31. Пицца вегетарианская







## ПИЦЦА «БЛАНКА»

- 250 г шампиньонов
- 1 луковица
- 150 г сыра «Рикотта»
- 2 ст. л. оливкового масла
- перец черный молотый
- соль

### Тесто для пиццы:

- 2 яйца
- 200 мл кефира
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 50 г масла
- 300 г муки
- 2 ч. л. сахара
- растительное масло для смазывания
- соль

Грибы очистить и нарезать ломтиками. Лук нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Раскатанное в круглую лепешку



*Эта пицца относится к разновидности белых пицц, так как не содержит томата. Начинку для нее можно сделать из любых других продуктов нейтральных цветов.*

диаметром 30 см тесто смазать оливковым маслом, сверху выложить шампиньоны и лук, посолить, поперчить, засыпать тертым сыром и побрызгать оливковым маслом. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200 °С духовку и выпекать 15 мин.

# Пицца «ФУНГИ»



*У старых грибов  
следует срезать со шляпки  
нижний трубчатый слой,  
где образуются споры.*

- 250 г шампиньонов
- 1 луковица
- 2 дольки чеснока
- 2 помидора
- 100 г сыра «Рикотта»
- 3 ст. л. оливкового масла
- перец черный молотый
- соль
- зелень петрушки

## *Тесто для пиццы:*

- 2 яйца
- 200 мл воды
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 400 г муки
- 2 ч. л. сахара
- 1 ч. л. лимонного сока или яблочного уксуса
- 3 ст. л. оливкового масла
- соль

Грибы нарезать ломтиками. Лук и чеснок измельчить. С помидоров снять кожицу и нарезать кусочками. Сыр нарезать треугольничками. Зелень нарубить. Налить на сковороду 2 ст. л. оливкового

масла, выложить лук и чеснок и жарить до золотистого цвета; добавить помидоры, посолить, поперчить и тушить до размягчения помидоров и загустения томатной массы. Остудить. Раскатанное в круглую лепешку диаметром 30 см тесто смазать 1 ст. л. оливкового масла, сверху выложить томатную массу.

Сверху положить грибы и разложить ломтики сыра. Посыпать зеленью, сбрызнуть оставшимся оливковым маслом. Пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 15 мин.



1,5 ч





# ПИЦЦА «КАПРИЧЧИО»

- 100 г шампиньонов
- 1 луковица
- 6 очищенных маринованных помидоров черри
- 50 г сыра «Рикотта»
- 50 г тертого сыра «Пармезан»
- 50 г консервированных оливок, фаршированных красным перцем
- 50 г копченой колбасы
- 50 г филе копченого лосося
- 2 ст.л. оливкового масла
- перец черный молотый
- соль
- зелень укропа

## Тесто для пиццы:

- 2 яйца
- 200 мл кефира
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 50 г масла
- 300 г муки
- 2 ч. л. сахара
- растительное масло для смазывания
- соль

Грибы нарезать ломтиками. Лук нарезать кольцами. Колбасу — тонкими полукружиями. Сыр



Пиццу подают и как самостоятельное блюдо, и как закуску перед обедом или ужином; к супу, к чаю или кофе, к холодному столу, на пикниках, в походах и т.д.

«Рикотта» и рыбу нарезать ломтиками. Оливки кружочками. Каждый помидор разрезать пополам. Укроп нашинковать. Раскатанное в круглую лепешку диаметром 30 см тесто смазать половиной оливкового масла, сверху выложить начинку, распределив ее на 6 секторов: грибы с половиной лука, колбасу, сыр «Рикотта», оливки, рыбу с оставшимся луком, помидоры, посолить и поперчить. Посыпать пиццу укропом и «Пармезаном», выложить на противень, поместить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 15 мин.





# Пицца «МАРИНАРО»

- 200 г консервированного в масле филе тунца
- 1 красная луковица
- 50 г консервированных оливок, фаршированных красным перцем
- 1 помидор
- 50 г тертого сыра «Пармезан»
- 2 ст. л. оливкового масла
- перец черный молотый
- соль
- зелень петрушки

## Тесто для пиццы:

- 2 яйца
- 200 мл кефира
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 50 г масла
- 300 г муки
- 2 ч. л. сахара
- растительное масло для смазывания
- соль

Лук нарезать кольцами. Оливки и помидоры — кружочками. Филе



В зависимости от количества имеющихся дома продуктов, готовят большие пиццы или же совсем маленькие — закусочные.

тунца измельчить. Зелень нарубить. Раскатанное в круглую лепешку диаметром 30 см тесто смазать половиной оливкового масла, сверху выложить филе тунца, затем помидоры, лук и маслины, посолить и поперчить. Посыпать пиццу зеленью петрушки и «Пармезаном», выложить на смазанный маслом противень, поместить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 15 мин.





## ПИЦЦА «НЕАПОЛИТАНО»

- 250 г очищенных мидий
- 1 луковица
- 10 очищенных маринованных помидоров черри
- 100 г сыра «Гауда»
- 10 консервированных маслин без косточек
- 2 ст. л. оливкового масла
- перец черный молотый
- соль
- зелень укропа

### Тесто для пиццы:

- 2 яйца
- 200 мл воды
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 400 г муки
- 2 ч. л. сахара
- 1 ч. л. лимонного сока или яблочного уксуса
- 3 ст. л. оливкового масла
- соль

Мидии отварить в подсоленной воде с добавлением перца до готовности, отвар слить и остудить.

Лук нарезать кольцами. Сыр — полосками. Помидоры и маслины разрезать на половинки вдоль. Укроп нашинковать. Раскатанное в круглую лепешку тесто смазать половиной оливкового масла, сверху положить мидии и лук.

Выложить на начинку сыр в виде решетки, в каждую ячейку которой в шахматном порядке разложить половинки маслин и помидоров, посыпать укропом, сбрызнуть оливковым маслом. Пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 15 мин.



# Пицца по-лигурийски

- 200 г теста для пиццы
- 50 г очищенных креветок
- 50 г кальмаров
- 50 г щупалец кальмаров
- 50 г сыра «Гауда»
- 1 луковица
- 2 дольки чеснока
- 1 лимон
- 2 ст. л. томатной пасты
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 ч. л. смеси пряных трав для морепродуктов
- 1 ч. л. сахара
- перец белый молотый
- соль
- зелень петрушки

Все морепродукты вымыть, кальмаров нарезать кусочками, сложить в глубокую миску, залить лимонным соком и оставить мариноваться на 5 мин. Лук мелко нарезать. Чеснок измельчить. Налить на сковороду 1 ст. л. оливкового масла, выложить лук и чеснок и жарить до золотистого цвета, затем добавить томатную пасту, сахар, травы, морепродукты



*Если для начинки пиццы используются морепродукты, то в сочетании с ними лучше брать сыры мягких сортов с нежным сливочным вкусом.*

с лимонным соком, посолить, поперчить, тушить на среднем огне до загустения массы. Сыр натереть. Петрушку нашинковать. Раскатанное в круглую лепешку диаметром 30 см тесто смазать половиной оливкового масла, сверху выложить начинку, посыпать сыром и петрушкой, сбрызнуть оливковым маслом. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 15 мин.



- 200 г теста для пиццы
- 100 г сыра «Моццарелла»
- 50 г тертого сыра «Чеддер»
- 3 яйца
- 1 банка шпрот
- 2 ст. л. томатного соуса
- 2 ст. л. оливкового масла
- зеленый лук
- зелень укропа

Яйца сварить, очистить и нарезать тонкими кружками. Лук и укроп вымыть и мелко нарезать. Смазать

тесто оливковым маслом, намазать сыр «Моццарелла», сверху распределить томатный соус.

Выложить на пиццу кружки яиц и шпроты, посыпать луком, укропом и сыром «Чеддер». Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200 °С духовку и выпекать 10 мин.

# ПИЦЦАЙОЛА СО ШПРОТАМИ И ЯЙЦАМИ



Для приготовления пиццайолы можно вместо «Моццареллы» использовать любую другую плавящийся сыр, который хорошо сочетается по вкусу с остальными ингредиентами пиццы.





# ПИЦЦА «НЕРЕИДА»



Пицца вносит разнообразие в меню, дает возможность красиво и аппетитно сервировать как праздничные, так и повседневные столы.



40 мин

- 200 г теста для пиццы
- 300 г филе копченого лосося
- 100 г сыра «Гауда»
- 2 ст. л. томатного соуса
- 2 ст. л. оливкового масла
- перец белый молотый
- соль
- зеленый лук
- зелень укропа

Копченую рыбу нарезать небольшими тонкими ломтиками, зеленый лук и укроп нашинковать.

Сыр натереть на крупной терке. Основу для пиццы смазать оливковым маслом и томатным соусом, сверху разложить кусочки рыбы, посолить, поперчить. Посыпать сыром, луком и укропом. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200 °С духовку и выпекать 10 мин.



# ПИЦЦА «НАЯДА»

- 200 г теста для пиццы
- 100 г сыра «Тильзитер»
- 400 г филе сома
- 2 луковицы
- 1 помидор
- 1 лимон
- 2 ст. л. оливкового масла
- перец белый молотый
- мускатный орех
- соль
- зелень укропа

Филе сома нарезать кусочками, залить лимонным соком, добавить соль, перец, мускатный орех, перемешать и мариновать 10 мин. Лук и помидор нарезать полукольцами. Сыр натереть на терке. Зелень нашинковать. Тесто смазать оливковым маслом,

посыпать половиной сыра, сверху разложить кусочки сома, полукольца лука и кусочки помидора, засыпать оставшимся сыром. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в разогретую до 180 °С духовку и выпекать 25 мин.



Если для приготовления пиццы используются сырые продукты животного происхождения, то температура в духовке должна быть уменьшена, а время выпекания увеличено.



# Пицца «ПАРМСКАЯ»

- 200 г теста для пиццы
- 100 г тертого сыра «Тильзитер»
- 30 г ветчины
- 1 луковица
- 2 помидора
- 2 ст. л. оливкового масла
- перец белый молотый
- соль
- зелень петрушки



*Если для начинки используются не очень сочные продукты, то помидоры или томатный соус рекомендуется помещать под нее, в этом случае пицца получится вкуснее.*

Ветчину нарезать соломкой, лук — мелкими кусочками, помидоры — полукружиями.

Тесто смазать оливковым маслом, разложить помидоры, оставив несколько кусочков для украшения, посолить, поперчить, посыпать половиной сыра.

На помидоры выложить ветчину и лук, разложить оставшиеся кусочки

помидоров, посыпать оставшимся сыром и украсить веточками петрушки. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 10 мин.



# Пицца «ТОСКАНА»

- 200 г теста для пиццы
- 100 г тертого сыра «Чеддер»
- 300 г копченого окорока
- 1 луковица
- 1 помидор
- 1 ст. л. томатного соуса
- 2 ст. л. оливкового масла
- зелень петрушки

Окорок нарезать небольшими тонкими ломтиками, лук — кольцами. Помидор очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать ее мелкими кусочками и смешать с томатным соусом. Оставшуюся часть помидора нарезать соломкой. На смазанную маслом основу выложить томатную

смесь, сверху разложить окорок, лук, помидоры, посыпать сыром и украсить зеленью петрушки. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200 °С духовку и выпекать 10 мин.



Для пиццы можно использовать оставшиеся продукты, которых не хватает для отдельного блюда.







# ПИЦЦА «КАРБОНАРА»

- 200 г теста для пиццы
- 100 г тертого сыра «Чеддер»
- 300 г копченой колбасы
- 1 луковица
- 2 помидора
- 2 ст. л. оливкового масла
- молотый чеснок
- соль
- зелень петрушки

Нарезать колбасу тонкими кружками. Лук и помидоры очистить. Лук нарезать полукольцами, помидоры — кружками, а затем каждый кружок разрезать на 4 части.

На смазанную маслом основу разложить кружочки колбасы, на каждый из них положить кусочек помидора, сверху посыпать чесноком, луком и сыром, посолить

и украсить зеленью петрушки. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200 °С духовку и выпекать 10 мин.



*Если пиццу готовить с копчеными продуктами, то рекомендуется использовать сыр неострых сортов, гармонирующий по вкусу и аромату с остальными ингредиентами.*

# Пицца «Бамбино»

- 200 г теста для пиццы
- 100 г тертого сыра «Пармезан»
- 4 сосиски
- 1 луковица
- 1 ст. л. томатного соуса
- 1 яйцо
- 2 ст. л. оливкового масла
- черный молотый перец
- соль
- зелень петрушки

Сосиски нарезать кружками, петрушку и лук нашинковать. Смешать томатный соус, яйцо, половину сыра, лук, петрушку, соль и перец и взбить до однородной массы. Полученную массу



Для приготовления этой пиццы лучше использовать густой соус типа «Лечо», чтобы начинка не растекалась.

распределить по смазанной оливковым маслом основе. Уложить кружки сосисок на пиццу, сверху посыпать оставшимся сыром, выложить ее на смазанный маслом противень, поместить в разогретую до 180 °С духовку и выпекать 15 мин.







## ПИЦЦА «МАРКОНИ»

- 200 г теста для пиццы
- 100 г тертого сыра «Тильзитер»
- 400 г мясного фарша
- 1 луковица
- 1 помидор
- 8 консервированных маслин без косточек
- 2 ст. л. оливкового масла
- перец черный молотый
- соль
- зелень петрушки и укропа

Нарезанный лук поджарить на половине оливкового масла, добавить фарш, соль и перец, перемешать и жарить 5 мин при постоянном помешивании.

Помидор нарезать кружками, затем каждый разрезать на 4 части.

Большую часть помидора добавить в сковороду, перемешать и тушить 5 мин.



Часто пицца с фаршем делается с использованием теста, приготовленного по третьему рецепту. В этом случае она относится к виду толстых пицц и выпекается с сыром фаршем 30 мин.

Смазанную маслом основу посыпать большей частью сыра, сверху выложить остывший фарш, разложить кусочки помидора, нарезанные кружками маслины, посыпать нашинкованной зеленью и оставшимся сыром. Выложить пиццу на смазанный маслом противень, поместить в разогретую до 180 °С духовку и выпекать 15 мин.



## ПИЦЦА «ПРИМАВЕРА»

- 200 г теста для пиццы
- 100 г тертого сыра «Тильзитер»
- 1 помидор
- 1 луковица
- 400 г свежемороженных овощей
- 4 ст. л. оливкового масла
- перец черный молотый
- соль
- зелень петрушки и укропа

Лук и помидор очистить и нарезать небольшими кусочками. Зелень нашинковать.

Размороженные овощи жарить на сковороде с половиной масла 5 мин, затем добавить лук и помидор, посолить, поперчить и жарить еще 5 мин.

Начинку немного остудить, выложить на смазанную маслом основу, разровнять, посыпать сверху



Пицца подходит для любой системы питания.

Можно готовить как калорийные пиццы (с мясом, рыбными изделиями, яйцами, сыром и творогом), так и почти диетические (со свежими овощами, зеленым салатом или шпинатом, обезжиренным творогом, фруктами).

сыром и зеленью. Выложить пиццу на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 180 ° С духовку и выпекать 15 мин.



# ПИЦЦА «ПИПЕРОНИ»

- 200 г теста для пиццы
- 3 сладких перца желтого, красного и зеленого цветов
- 1 помидор
- 1 луковица
- 2 дольки чеснока
- 100 г тертого сыра «Пармезан»
- перец красный молотый
- соль
- зелень петрушки и укропа

Лук, чеснок и помидор нарезать мелкими кусочками. Обжарить лук и чеснок на половине масла до золотистого цвета, добавить соль, перец, помидор, перемешать и тушить 5 мин, затем остудить. Перец очистить и нарезать полукольцами. Зелень нашинковать. На смазанную маслом основу выложить томатную массу,

разровнять, посыпать половиной сыра, разложить полукольца перца, посыпать оставшимся сыром и зеленью. Выложить пиццу на смазанный маслом противень, поместить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 10 мин.



Чем тверже сыр, используемый для приготовления пиццы, тем мельче должна быть терка, на которой его следует натирать, чтобы он равномерно плавился при выпекании.



# Пицца «Итальяно»

- 400 г теста для пиццы
- 100 г тертого сыра «Пармезан»
- 75 г сыра «Рикотта»
- 1 помидор
- 1/2 зеленого сладкого перца
- 1/2 красного сладкого перца
- 2 ст. л. оливкового масла
- перец черный молотый
- соль
- зелень петрушки и укропа



Эта пицца относится к разновидности римских квадратных пицц и выпекается из слоеного теста, приготовленного по четвертому рецепту.

Зелень нашинковать. Сладкий перец и очищенный помидор нарезать кусочками. Сыр «Рикотта» нарезать тонкими ломтиками.

Тесто раскатать в прямоугольный пласт, выложить на смазанный маслом противень, смазать сверху маслом и посыпать сыром «Пармезан». Разложить зелень,

перец, помидор и сыр «Рикотта», как показано на фотографии, выкладывая полосы цветов итальянского флага. Посолить и поперчить овощные части начинки. Поместить противень с пиццей в разогретую до 180 °С духовку и выпекать 20 мин.







# Пицца «ПРИНЧИПЕССА»

- 200 г теста для пиццы
- 100 г очищенных грецких орехов
- 100 г изюма
- 100 г кураги
- 100 г чернослива без косточек
- 50 г сливочного масла
- 150 г плавящего сливочного сыра

Орехи натереть на мелкой терке. Курагу, изюм и чернослив замочить в теплой воде на 30 мин, затем воду слить, а сухофрукты обсушить и нарезать полосками. Тесто раскатать в круглую тонкую лепешку, уложить на смазанный небольшим количеством масла противень, смазать сверху маслом, выложить и разровнять сыр, сверху разложить курагу и чернослив и посыпать изюмом.

Завернуть края пиццы, как показано на фотографии, положить на начинку кусочки сливочного масла и посыпать орехами. Поместить противень с пиццей в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 15 мин.



Сладкие пиццы популярны в области Италии, называемой Споната. Их можно готовить не только с сушеными, но и со свежими фруктами и ягодами.

- 300 г теста для пиццы
- 250 г мясного фарша
- 250 г шампиньонов
- 100 г тертого сыра «Чеддер»
- 50 г тертого сыра «Гауда»
- 1 помидор
- 1 луковица
- 2 дольки чеснока
- 1 яйцо
- 3 ст. л. оливкового масла
- перец черный молотый
- соль
- зелень петрушки и укропа

Шампиньоны, лук, помидор и чеснок очистить и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки нашинковать.

На половине масла обжарить лук и чеснок до золотистого цвета, добавить зелень, фарш, грибы, помидор, соль и перец, перемешать и жарить 10 мин, затем охладить и смешать с сыром «Гауда». Из теста раскатать 2 тонкие лепешки диаметром 25 см, смазать маслом, выложить на половину каждой начинку, накрыть свободной половиной, защипнуть края, смазать сверху взбитым яйцом и посыпать сыром «Чеддер». Выложить пиццы на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200 °С духовку и выпекать 15 мин.

## ПИЦЦА «КАЛЬЦОНЕ» С ФАРШЕМ И ГРИБАМИ



Чтобы пиццы были красивыми и вкусными, нужно лишь вникнуть в тайны кулинарии и продумать, как лучше скомбинировать имеющиеся в доме продукты.





# Пицца «КАЛЬЦОНЕ» С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ



Детей привлекает красиво оформленная еда, поэтому пиццы для детей пекут особенно яркими и аппетитными.



1,5 ч

- 300 г теста для пиццы
- 100 г тертого сыра «Чеддер»
- 100 г тертого сыра «Гауда»
- 100 г тертого сыра «Рикотта»
- 50 г тертого сыра «Пармезан»
- 1 яйцо
- 1 ст. л. оливкового масла
- перец белый молотый
- соль
- зелень петрушки и укропа

Зелень укропа и петрушки нашинковать и смешать с тертым сыром всех видов, кроме

«Пармезана», оставив немного для посыпки сверху. Смесь поперчить и посолить. Из теста раскатать 2 тонкие лепешки диаметром 25 см, смазать маслом, выложить на половину каждой начинку, накрыть свободной половиной, защипнуть края, смазать сверху взбитым яйцом и посыпать оставшейся зеленью и сыром «Пармезан».

Выложить пиццы на смазанный маслом противень, поместить в предварительно разогретую до 200 °С духовку и выпекать 10 мин.



# ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ

## Тесто для пиццы

- 200–250 г постной ветчины
- 1 луковица
- 3 помидора
- 1 ст. л. сливочного масла
- 12 маслин без косточек
- 1/2 стакана твердого тертого сыра
- 1 ч. л. молотого красного перца, не горького
- 1 стручок красного сладкого болгарского перца

На подготовленную основу из теста выложить слоями нарезанную тонкими кусочками ветчину, чередуя с маслинами, репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами, тонкие дольки болгарского перца

и нарезанные кружочками помидоры. Полить растопленным сливочным маслом, посыпать тертым сыром, поперчить и запекать в предварительно разогретой духовке 15 мин.



Варианты приготовления пиццы практически неограниченны. Пиццу можно печь самых разных форм (круглую, прямоугольную, треугольную и пр.) и найти свою оригинальную форму подачи ее к столу.



# Пицца С МОРЕПРОДУКТАМИ

- 400 г теста для пиццы
- 450 г очищенных спелых помидоров, свежих или консервированных без сока
- 150 г филе кальмаров
- 180 г очищенных креветок, сырых\* или отварных
- 2 мелко нарезанных зубчика чеснока
- 3 ст. л. свежей нарезанной петрушки
- 3 ст. л. оливкового масла
- соль и черный перец по вкусу

Пропустить помидоры через мясорубку, оставив мякоть. Нарезать филе кальмаров кольцами толщиной около 5 мм. Обмыть и обсушить. Раскатать тесто в круг диаметром



На приготовление пиццы уходит совсем немного времени. Для ускоренной выпечки можно применять СВЧ-печь, аэрогриль или пароварку.

25 см. Разложить на нем томатную массу, не закрывая края. Разложить креветки и кусочки филе кальмаров. Посыпать чесноком, петрушкой, добавить соль, перец и оливковое масло. Выпекать в течение 20 минут в духовке при 250 °С до появления золотистой корочки.



1,5 ч

# ПИЦЦА С СЫРОКОПЧЕНОЙ КОЛБАСОЙ

## Тесто:

- 200 г муки
- 20 г дрожжей
- 150 г молока
- 50 г сливочного масла
- 1 ч. л. соли
- 1 яйцо

## Начинка:

- 1 кг репчатого лука
- 250 г сырокопченой колбасы
- 4 яйца
- 150 мл сливок
- 1 ст. л. тмина
- соль по вкусу

Приготовить дрожжевое тесто и оставить в теплом месте, пока оно не начнет пузыриться.

Для начинки мелко нарезать репчатый лук и сырокопченую колбасу. Лук спассеровать на масле до золотистого цвета. Во взбитые яйца добавить соль, тмин и все перемешать.



Если при выпечке пицца слишком быстро румянится, то ее следует накрыть чистой бумагой, смоченной в воде. Подгорающую часть можно накрыть промасленной бумагой.

В приготовленную массу засыпать нарезанную колбасу и обжаренный в масле лук. Готовую начинку залить сливками и перемешать. Подошедшее тесто раскатать в пласт и переложить на смазанную маслом сковороду. Сверху на тесто выложить колбасно-луковую начинку и аккуратно закрыть края пиццы. Противень со сковородкой поместить в разогретую до 200—220 °С духовку и выпекать 25—30 мин.







1,5 ч

# ПИЦЦА С ГРИБАМИ

## Тесто:

- 350 г муки
- 20 г дрожжей
- 100 мл молока
- 30 г сливочного масла или маргарина
- 1/8 ч. л. соли
- 2 яйца

## Начинка:

- 500 г сушеных или соленых грибов
- 2 головки репчатого лука
- 150 г сыра
- 30 г сливочного или растительного масла
- 15 г муки
- соль и молотый перец по вкусу

Из муки, яиц, молока, масла или маргарина, дрожжей и соли замесить тесто. Оставить его в теплом месте для подъема. Тщательно промытые грибы пропустить через мясорубку и обжарить на сковороде.



*Сушеные грибы лучше усваиваются, если их истолочь в муку. Чтобы сухие грибы не потеряли своего аромата, следует хранить их в закрытой посуде.*

Мелко порезать лук, обжарить и смешать с грибами, всыпать немного муки и еще раз перемешать. Добавить перец и соль. Раскатать готовое тесто и выложить его на смазанную маслом сковородку. На тесто ровным слоем положить начинку и закрыть края изделия. Посыпать пиццу сверху тертым сыром и оставить на несколько минут для расстойки. Выпекать 25—30 минут при температуре 200 °С.

### Тесто:

- 400 г муки
- 20 г дрожжей
- 150 мл молока
- 60 г сливочного масла или маргарина
- 1/2 ч. л. соли
- 1 яйцо

### Начинка:

- 400 г копченой грудинки
- 1 ст. л. тмина
- молотый перец по вкусу.

Из предложенных продуктов замесить дрожжевое тесто, накрыть его полотенцем и поставить в теплое место.

На разделочной доске нарезать мелкими кубиками копченую грудинку и выложить ее в глубокую миску. Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см, поместить его на смазанный маслом противень и выложить сверху кусочки грудинки. Смазать изделие взбитым яйцом и посыпать черным молотым перцем.

Для улучшения вкуса добавить немного тмина и оставить пиццу в теплом месте для расстойки. Выпекать изделие в духовке при температуре 160—180 °C 30—35 мин.

## ПИЦЦА С ГРУДИНКОЙ



При добавлении в тесто соли соблюдайте норму: пересоленное тесто плохо бродит.





# ПИЦЦА С ШАМПИНЬОНАМИ



Для пиццы лучше всего использовать мягкие и полутвердые сорта сыра (они лучше плавятся и запекаются).



1,5 ч

## Тесто:

- 200 г муки
- 10 г дрожжей
- 120 мл молока
- 3 ст. л. растительного масла
- 1/2 ч. л. соли
- 1 яйцо

## Начинка:

- 8 помидоров
- 200 г свежих грибов
- 80 г сыра
- 1 головка репчатого лука
- 6 ст. л. оливкового масла
- 1/2 ч. л. соли
- зелень
- молотый перец по вкусу

Приготовить дрожжевое тесто, накрыть его полотенцем

и поставить в теплое место для подъема.

Нарезать и обжарить репчатый лук. Помидоры и зелень измельчить. Натереть на терке сыр. Хорошо промытые грибы нарезать кусочками. Готовое тесто раскатать в лепешку толщиной около 1 см и уложить ее на смазанный маслом противень или сковороду. Сверху на тесто положить грибы, посолить их и посыпать перцем. Украсить пиццу кольцами обжаренного лука и ломтиками помидоров. Посыпать изделие тертым сыром и добавить измельченную зелень. Полить пиццу оливковым маслом. Выпекать 25 минут при температуре 180–200 °С.

# ПИЦЦА СО ШПРОТАМИ

## Тесто:

- 200 г муки
- 10 г дрожжей
- 120 мл молока или воды
- 2 ст. л. оливкового или подсолнечного масла
- 1/4 ч. л. соли
- 1 яйцо

## Начинка:

- 8 помидоров
- 150 г сыра
- 12 шпрот
- 2 головки репчатого лука
- зелень
- специи
- 10 ст. л. оливкового масла

Приготовить тесто и оставить его в теплом месте для подъема. Мелко нарезать репчатый лук и обжарить его до золотистого цвета. Помидоры разрезать на несколько частей. Натереть на терке сыр, нарезать зелень.



Если тесто очень влажное, на него следует положить лист пергамента и раскатывать прямо через бумагу.

Раскатать подошедшее тесто в лепешку, выложить ее на смазанный маслом противень. Сверху на тесто положить дольки помидоров так, чтобы они плотно прилегали друг к другу. Помидоры посолить, поперчить, посыпать тертым сыром. Положить кусочки шпрот. Покрыть начинку кусочки шпрот. Покрыть начинку пиццы сверху обжаренным луком, добавить специи и полить изделие оливковым маслом. Поместить противень с пиццей на 20—30 минут в духовку, разогретую до 200 °С.







1,5 ч

# ПИЦЦА ВЕГЕТАРИАНСКАЯ

## Тесто:

- 200 г муки
- 10 г дрожжей
- 120 мл молока
- 3 ст. л. растительного масла
- 1/2 ч. л. соли
- 1 яйцо
- молотый перец

## Начинка:

- 200 г сыра
- 2 луковицы
- 6 помидоров
- оливки без косточек
- пучок зелени
- 6 ст. л. оливкового масла.

Из муки, дрожжей, молока, масла, яйца и соли замесить дрожжевое тесто, поместить его в теплое место и дать подойти. Готовое тесто раскатать в лепешку толщиной 1 см, переложить в смазанную маслом форму и дать постоять еще 20 минут.



Сыр для пиццы обычно натирают на терке (желательно крупной или средней), но можно пропустить его через мясорубку или овощерезку.

Репчатый лук нарезать кольцами и обжарить. Сыр натереть на терке. Зелень вымыть и мелко нарезать. Помидоры тонко нарезать кусочками. Равномерно уложить помидоры, сверху на них поместить обжаренный лук, посыпать пиццу сыром и уложить оливки. Подготовленную пиццу посолить, украсить зеленью, полить оливковым маслом и поставить в разогретую духовку на 20—25 минут.

**С 17 Самая вкусная пицца. — М.: Эксмо, 2007. — 32 с, ил. — (Повар и поваренок).**

ISBN 5-699-12734-8

Во всем мире пицца пользуется популярностью. Она полюбилась многим своим оригинальным и нежнейшим вкусом.

В данном издании собраны лучшие рецепты пиццы, как классические, которые могут приятно разнообразить традиционное меню, так и изысканные, способные стать украшением любого праздничного стола. Но пицца тем и хороша, что нет необходимости следовать правильным канонам.

Полагаясь на приобретенный опыт, свой вкус и фантазию, вы сможете изобретать самые различные начинки для пиццы, дополняя меню новыми и сытными блюдами.

УДК 641/642

ББК 36.99

ISBN 5-699-12734-8

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

**Автор-составитель О. В. Зыкина**

**Фото М.Е. Козловского**

**Оформление художника Н. Кудря**

**Издание подготовлено при участии  
Литературного агентства «Софит-Принт»**

## **САМАЯ ВКУСНАЯ ПИЦЦА**

Ответственный редактор *А. Ежихина*  
Художественный редактор *Н. Кудря*  
Технический редактор *М. Печковская*  
Компьютерная верстка *С. Карпухин*  
Корректор *В. Шульдешова*

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

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

**Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:**

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)

**Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:**

**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.

Тел. (812) 365-46-03/04.

**В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.

Тел. (8312) 72-36-70.

**В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.

**В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.

**В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

**В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.

Тел. (343) 378-49-45.

**В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.

**Во Львове:** Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2.

Тел./факс (032) 245-00-19.

**Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:**

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

Подписано в печать 26.12.2006

Формат 60×100 1/16. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мел. Усл. печ. л. 1,8.

Доп. тираж 7000 экз. Заказ № 6280.

Отпечатано с готовых диапозитивов издательства

на ОАО «Тверской полиграфический комбинат». 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.

Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34. Телефон/факс: (4822) 44-42-15.

Home page - [www.tverpk.ru](http://www.tverpk.ru). Электронная почта (E-mail) - [sales@tverpk.ru](mailto:sales@tverpk.ru)

**[www.natahaus.ru](http://www.natahaus.ru)**



**[www.natahaus.ru](http://www.natahaus.ru)**