

АЛЕКСЕЙ САБАДЫРЬ

Итальянская классика: рецепты пиццы

РЕЦЕПТЫ С УДОВОЛЬСТВИЕМ



Алексей Сабадырь

**Итальянская классика: рецепты
пиццы. Рецепты с удовольствием**

«Издательские решения»

Сабадырь А.

Итальянская классика: рецепты пиццы. Рецепты с удовольствием /
А. Сабадырь — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-623772-8

Книга содержит множество шаг за шагом инструкций, позволяющих как профессионалам, так и начинающим кулинарам создавать настоящие шедевры пиццы в собственной кухне. Кроме того, автор также подробно рассматривает различные варианты теста, соусов и начинок, предлагая читателям множество вариаций и вдохновения для творчества на кухне. Эта книга станет незаменимым ресурсом для всех любителей итальянской кухни и тех, кто хочет научиться готовить настоящую итальянскую пиццу.

ISBN 978-5-00-623772-8

© Сабадырь А.
© Издательские решения

Итальянская классика: рецепты пиццы

Рецепты с удовольствием

Алексей Сабадырь

© Алексей Сабадырь, 2024

ISBN 978-5-0062-3772-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero



Пицца Маргарита

для приготовления итальянской пиццы Маргарита вам понадобятся следующие ингредиенты:

Тесто для пиццы
1 крупная помидор
150 г твердого сыра (например, моцарелла)
Свежий базилик
Оливковое масло
Соль
Свежемолотый черный перец

Итак, начнем с приготовления теста для пиццы. Вы можете использовать готовое тесто из магазина или приготовить его самостоятельно. После этого разогрейте духовку до 220° С.

Следующим шагом натрите помидор на крупной терке, чтобы получить томатное пюре. Также натрите сыр на той же терке.

Раскатайте тесто на плоскую поверхность и положите его на противень, предварительно посыпанный мукой или обсушенный. Смажьте тесто томатным пюре, после чего посыпьте его тертым сыром. Накройте пиццу свежими листьями базилика, посолите и поперчите по вкусу. Из обилия свежего базилика и получился такой ароматный и вкусный блюдо!

Поставьте пиццу в предварительно разогретую духовку на 15—20 минут, или до тех пор, пока тесто не станет золотистым. Как только пицца готова, достаньте ее из духовки, нарежьте на порции и подайте горячей.

Пицца «Прощутто и руккола»

Ингредиенты:

Тесто для пиццы
150 г томатного соуса
150 г моцареллы, нарезанной тонкими ломтями
100 г прошутто, нарезанного тонкими ломтями
2 стебля рукколы, порезанные
2 столовые ложки оливкового масла
Соль и перец по вкусу

Инструкции:

Разогрейте духовку до 220 градусов Цельсия.

Разверните тесто на подготовленном противне, заполненном мукой или кукурузной мукой.

Равномерно распределите томатный соус по тесту, оставляя края свободными для корочки.

Посыпьте моцареллой по поверхности соуса.

Разложите прошутто сверху моцареллы.

Посолите и поперчите по вкусу.

Печь пиццу в разогретой духовке 12—15 минут, или пока корочка не станет золотистой и хрустящей.

Когда пицца готова, выньте ее из духовки и посыпьте рукколой.

Полейте пиццу оливковым маслом перед подачей.

Пицца «Капричоза»

Ингредиенты:

Тесто для пиццы

150 г томатного соуса

150 г моцареллы, нарезанной тонкими ломтями

100 г курицы (или ветчины)

100 г шампиньонов, порезанных тонкими ломтями

50 г черных маслин, камеди

2 стебля базилика, порезанные

2 столовые ложки оливкового масла

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

Разогрейте духовку до 220 градусов Цельсия.

Разверните тесто на подготовленном противне, заполненном мукой или кукурузной мукой.

Равномерно распределите томатный соус по тесту, оставляя края свободными для корочки.

Посыпьте моцареллой по поверхности соуса.

Разложите на пицце курицу (или ветчину), шампиньоны и маслины.

Посолите и поперчите по вкусу.

Печь пиццу в разогретой духовке 12—15 минут, или пока корочка не станет золотистой и хрустящей.

Когда пицца готова, выньте ее из духовки и посыпьте порезанным базиликом.

Пицца «Кватро Формаджи»

Ингредиенты:

Тесто для пиццы

200 г моцареллы

200 г гауды

200 г пармезана

200 г горгонзолы

100 г томатного соуса

Немного оливкового масла

Соль, перец, специи по вкусу

Инструкции:

Приготовьте тесто для пиццы в соответствии с выбранным рецептом или купите готовое тесто в магазине.

Нарежьте моцареллу, гауду, пармезан и горгонзолу тонкими ломтиками или натрите на терке.

Разогрейте духовку до 220° С.

Раскатайте тесто на противне, смажьте его тонким слоем томатного соуса, оставив небольшой край для корочки.

Равномерно распределите на пицце нарезанные сыры, учитывая умеренное увеличение размера сыров во время плавления.

Посыпьте пиццу специями, посолите и поперчите по вкусу.

Полейте пиццу оливковым маслом.

Выпекайте пиццу в разогретой духовке 15—20 минут или до золотисто-коричневого цвета.

Пицца «Пепперони»

Тесто для пиццы (можно купить готовое или приготовить самостоятельно)

150 г пепперони (итальянской колбасы)

200 г моцареллы

100 г томатного соуса

1 ст. ложка оливкового масла

Соль, перец, сушеный орегано (по вкусу)

Инструкция:

Разогрейте духовку до 220° С.

Раскатайте тесто для пиццы на противне, смажьте его томатным соусом, равномерно распределите соус по всей поверхности теста.

Нарежьте моцареллу на тонкие ломтики и равномерно разложите их поверх томатного соуса.

Нарежьте пепперони на тонкие кружочки и уложите их на пиццу.

Посыпьте пиццу сушеным орегано, солью и перцем по вкусу.

Полейте пиццу оливковым маслом.

Поместите пиццу в разогретую духовку и готовьте 12—15 минут, пока корочка не станет золотистой, а сыр не плавится.

Пицца «Гавайская»

Тесто для пиццы (можно купить готовое или приготовить самостоятельно)

150 г курицы (пожаренной или обжаренной на сковороде)

100 г ананаса (консервированного или свежего)

200 г моцареллы
100 г томатного соуса
1 ст. ложка оливкового масла
Соль, перец, сушеный орегано (по вкусу)

Инструкция:

Разогрейте духовку до 220° С.

Раскатайте тесто для пиццы на противне, смажьте его томатным соусом, равномерно распределите соус по всей поверхности теста.

Нарежьте курицу на кусочки или ломтики и равномерно распределите их поверх томатного соуса.

Нарежьте ананас на небольшие кусочки и уложите их на пиццу.

Нарежьте моцареллу на тонкие ломтики и равномерно разложите их поверх ананаса.

Посыпьте пиццу сушеным орегано, солью и перцем по вкусу.

Полейте пиццу оливковым маслом.

Поместите пиццу в разогретую духовку и готовьте 12—15 минут, пока корочка не станет золотистой, а сыр не плавится.

Пицца Мексиканская

Ингредиенты: для теста

300 г муки
200 мл воды
7 г сухих дрожжей
1 ч.л. сахара
2 ст. л. оливкового масла
1 ч.л. соли

Для начинки:

200 г томатного соуса
150 г тертого моцарелла
100 г свежего огурца, нарезанного кубиками
100 г кукурузы
100 г копченой ветчины, нарезанной ломтями
1 красный перец, нарезанный кольцами
1 лук, нарезанный полукольцами
1 зеленый перец, нарезанный кольцами
1 авокадо, нарезанное ломтями
1 черный маслины
соль, перец, орегано

Инструкции:

Начните с приготовления теста. В теплой воде растворите сахар, добавьте дрожжи и оставьте на 5—10 минут, пока они не начнут пениться.

В большой миске смешайте муку с солью, затем добавьте оливковое масло и разрыхленные дрожжи. Вымешивайте тесто в течение 5—7 минут, пока оно не станет эластичным.

Положите тесто в миску, накройте его полотенцем и оставьте подниматься в теплом месте на 1—2 часа, пока объем не удвоится.

Печь тесто на противне при температуре 200 градусов Цельсия в течение 10—15 минут, пока тесто не станет золотистым.

Пока тесто печется, приготовьте начинку. Распределите томатный соус по тесту, затем посыпьте половину моцареллы.

Выложите на тесто огурцы, кукурузу, ветчину, перец, лук, зеленый перец и авокадо.

Посыпьте оставшейся моцареллой, добавьте маслины и посыпьте орегано, соль и перец по вкусу.

Выпекайте пиццу еще 10—15 минут, пока сыр не расплавится и начнет покрывать начинку золотистой корочкой.

Пицца «Фунги»

Ингредиенты:

Тесто для пиццы

200 г шампиньонов

150 г моцареллы

1 луковица

2 зубчика чеснока

1/2 стакана томатного соуса

2 столовые ложки оливкового масла

Соль, перец, итальянские травы

Инструкции:

Подготовьте тесто для пиццы, или купите готовое в магазине.

Разогрейте духовку до 220 градусов.

Нарежьте шампиньоны, лук и чеснок тонкими ломтиками.

Разогрейте сковороду на среднем огне, добавьте оливковое масло и обжарьте лук и чеснок до мягкости.

Добавьте шампиньоны и обжаривайте их до золотистого цвета.

Раскатайте тесто на противне, смажьте томатным соусом, выложите обжаренные шампиньоны с луком и чесноком.

Натрите моцареллу на терке и посыпьте пиццу сверху.

Посолите, поперчите и посыпьте итальянскими травами.

Выпекайте пиццу в духовке 15—20 минут или пока корочка не станет золотистой.

Пицца «Вегетарианская»

Ингредиенты:

Тесто для пиццы
150 г моцареллы
100 г помидоров черри
1 крупный перец
1 небольшая красная луковица
1/2 стакана томатного соуса
2 столовые ложки оливкового масла
Соль, перец, итальянские травы

Инструкции:

Подготовьте тесто для пиццы, или купите готовое в магазине.
Разогрейте духовку до 220 градусов.
Нарежьте моцареллу, помидоры, перец и лук тонкими ломтиками.

Разогрейте сковороду на среднем огне, добавьте оливковое масло и обжарьте помидоры, перец и лук до мягкости.

Раскатайте тесто на противне, смажьте томатным соусом, выложите обжаренные помидоры, перец и лук.

Выложите на тесто моцареллу.

Посолите, поперчите и посыпьте итальянскими травами.
Выпекайте пиццу в духовке 15—20 минут или пока корочка не станет золотистой.

Пицца" Маринара»

Ингредиенты:

Тесто для пиццы
400 г томатов (лучше всего использовать сан-марцано)
3 зубчика чеснока
1/4 чашки оливкового масла
Свежий базилик
Соль, перец
Пармезан (опционально)

Инструкции:

Разогрейте духовку до 220 градусов.
Нарежьте томаты и чеснок на крупные кусочки.

В кастрюле на среднем огне разогрейте оливковое масло. Добавьте чеснок и обжарьте его около минуты, чтобы выделился аромат.

Добавьте томаты в кастрюлю, немного посолите и поперчите, затем уменьшите огонь и тушите томаты около 15—20 минут, пока они не станут мягкими, при этом помешивая время от времени. Если томаты слишком кислые, можете добавить чуть-чуть сахара.

Раскатайте тесто на противне.

Равномерно разложите тушеные томаты и чеснок на тесте.

Выпекайте пиццу в духовке 12—15 минут или пока корочка не станет золотистой.

Посыпьте свежим базиликом и пармезаном по желанию.

Пицца «Дьяболо»

Итальянская пицца «Дьяболо» – классическое блюдо итальянской кухни, которое обладает острым вкусом благодаря использованию чили-перца или острой салями.

Ингредиенты:

Тесто для пиццы

150 г томатного соуса

150 г моцареллы, нарезанной тонкими ломтиками

100 г острой салями или пепперони, нарезанной ломтиками

1 сладкий перец, нарезанный кольцами

1/2 луковицы, нарезанной тонкими кольцами

1 чили-перец, измельченный (по желанию)

Свежий базилик

Соль, перец

Оливковое масло

Пармезан (опционально)

Инструкции:

Разогрейте духовку до 220 градусов.

Раскатайте тесто на противне.

Равномерно разложите томатный соус по тесту, оставляя небольшой край сверху.

Равномерно разложите ломтики моцареллы по соусу.

Разложите острую салями/пепперони, кольца сладкого перца и лука по всей поверхности пиццы.

Если любите пиццу очень острой, посыпьте измельченный чили-перец по всей поверхности.

Сбрызните пиццу оливковым маслом.

Выпекайте пиццу в духовке 12—15 минут или пока корочка не станет золотистой.

Посыпьте свежим базиликом и пармезаном по желанию.

Пицца «Капрезе»

Ингредиенты:

Тесто для пиццы

200 г томатного соуса
200 г моцареллы
2—3 помидора
1 пучок базилика
2 ст. ложки оливкового масла
Соль и перец по вкусу

Инструкции:

Разогрейте духовку до 220° С.
Раскатайте тесто для пиццы на противне, посыпанным мукой.
Намажьте томатным соусом всю поверхность теста.
Нарежьте моцареллу и помидоры тонкими кружочками.
Равномерно распределите моцареллу и помидоры по поверхности пиццы.

Посолите и поперчите по вкусу.
Полейте оливковым маслом по всей поверхности пиццы.
Поставьте в духовку и готовьте 15—20 минут, пока корочка не станет золотистой.

После выпекания выньте пиццу из духовки и посыпьте ее свежими листьями базилика.
Нарежьте на порционные кусочки и подавайте.

Пицца «Сицилийская»

Ингредиенты:

Тесто для пиццы
200 г томатного соуса
200 г моцареллы
100 г пепперони
100 г грибов
1 лук
1 зубчик чеснока
50 г оливок
50 г каперсов
Специи (орегано, базилик, соль, перец)
2 ст. ложки оливкового масла

Инструкции:

Разогрейте духовку до 220° С.
Раскатайте тесто для пиццы на противне, посыпанным мукой.

Намажьте томатным соусом всю поверхность теста.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.