



Елена Маслякова

Твоя пиццерия

«Научная книга»

Маслякова Е.

Твоя пиццерия / Е. Маслякова — «Научная книга»,

Книга «Твоя пиццерия» представляет собой сборник оригинальных рецептов приготовления пиццы с различными начинками и разнообразными способами. Кроме того, в ней приводятся различные соусы, наиболее хорошо подчеркивающие вкусовые качества пиццы, а полезные советы позволят вам применить новые знания наилучшим образом. Книга содержит информацию не только о приготовлении, но и о том, как правильно подать пиццу. Интересные факты из истории пиццы сделают чтение этой книги не только полезным, но и увлекательным. Книга рассчитана на широкий круг читателей и станет хорошим помощником любому человеку, увлекающемуся кулинарией и отдающему предпочтение разнообразному питанию.

Содержание

Введение	5
Глава 1. История пиццы	6
Глава 2. Способы приготовления пиццы в домашних условиях	11
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Елена Владимировна Маслякова

Твоя пиццерия

Введение

Пиццы вносят разнообразие в меню, дают возможность красиво и аппетитно сервировать как праздничные, так и будничные столы. Их подают и как самостоятельное блюдо, и как закуску перед обедом или ужином, к супу, к чаю или кофе, в виде красивой закуски к холодному столу, а также берут с собой на пикники, в походы и т. д.

Пиццу можно быстро приготовить и в том случае, если к вам неожиданно нагрянули гости. В зависимости от количества и выбора имеющихся дома продуктов готовят большие калорийные пиццы или же совсем маленькие, закусочные, либо горячие пиццы, запеченные в духовке.

Для пицц можно использовать оставшиеся продукты, которых не хватает для отдельного блюда. Чтобы пиццы были красивыми и вкусными, нужно лишь вникнуть в тайны кулинарии, продумать, каким образом и из каких имеющихся дома продуктов можно добиться наилучших комбинаций.

Вкусно приготовленные пиццы нравятся всем. Дети охотно едят их даже с теми продуктами, которые они не очень любят. Для них важна красочно оформленная еда, поэтому и пиццы для детей должны быть особенно яркими и привлекательными.

Варианты пицц практически не ограничены. Они очень калорийны и пригодны для усиленного питания. С мясом, рыбными изделиями, яйцами, сыром и творогом можно приготовить так называемые калорийные пиццы, богатые жизненно важными белками. Для малокалорийных пицц раскатанное тесто достаточно смазать растительным маслом и покрыть такими нежирными продуктами, как свежими овощами, зеленым салатом или шпинатом, сыром и обезжиренным творогом, маринованными овощами и фруктами.

Основное внимание нужно обратить на хорошие вкусовые качества и сочность пиццы. Продукты для нее подбираются в соответствии со временем года. Для одной и той же пиццы используют несколько видов подходящих по вкусу продуктов. Если приобрести гастрономические и кулинарные изделия или консервы, на ее приготовление уйдет совсем немного времени. Но если все составные части готовить самим, пицца будет гораздо свежее и сочнее.

Можно выпечь множество различных видов пицц и найти новые способы подачи их к столу. Но всегда подают только свежие пиццы, приготовленные, по возможности, непосредственно перед сервировкой стола. Пиццы холодного приготовления хранят на холоде и накрывают, чтобы они не высохли. Словом, вариантов столько, что при желании в течение года вы можете потчевать свою семью каждый день пиццей, выпеченной по оригинальному рецепту.

Желаем вам успехов!

Глава 1. История пиццы

История пиццы насчитывает не одно столетие. Местом ее появления стал Апеннинский полуостров, земля древней Римской империи – современной Италии. Этимологическое происхождение слова pizza в итальянском языке можно вывести из связи со словами piatto (тарелка) и piazza (площадь). Не правда ли, плоская, как блюдо, на которой она лежит, пицца и представляет собой настоящую тарелку. И не площадь ли это с живописно раскинувшимся сквером из кружочков лука, помидоров, зелени и разнообразными скульптурами в виде резных шампиньонов, темных маслин и аппетитно засохшей корочки сыра? Архитектором в этом случае является повар, т. е. человек, приготовивший пиццу.

Первое упоминание о пицце можно отнести к средним векам. Родиной ее является самое сердце средней Италии – Неаполь. И изобретателями этого признанного чуда кулинарного искусства стали горячие неаполитанцы. Так что можно считать, что Неаполь подарил миру три великих чуда – неаполитанскую песню, знаменитого тенора Энрике Карузо и пиццу. Именно здесь, на западном побережье, под сенью Везувия, который к этому времени, конечно, уже перестал куриться, в этом старинном городе появилась впервые пицца – хлебная лепешка, покрытая мясным фаршем, овощами или морепродуктами, помидорами, грибами, всем, чем угодно, и обязательно – сыром.

Средняя Италия, к которой относится и все побережье Лигурийского моря, где расположен Неаполь, – это страна мрамора и камня, и все тут делают из камня. Дома и дороги, мосты и мостовые, тротуары и даже скамьи. Естественно, печи, в которых в те далекие времена выпекали пиццу, тоже были каменные. Представьте себе массивное круглое сооружение в глубине кухни старинного итальянского дома. Раскалялись эти печи весьма основательно, и того жара, который при этом возникал внутри, с лихвой хватало не на одно блюдо.

На большом деревянном столе в середине кухни с помощью круглой деревянной скалки раскатывалось тесто. Ловкими движениями рук небольшой комочек теста растягивался, раскатывался, переворачивался, обваливаясь в муке, и превращался в идеально плоский тонкий блин. Слой за слоем наносился томат (подготовленная однородная масса из проваренных помидоров без кожицы), и, обязательно руками, «набрасывался» мясной фарш или, в зависимости от вкуса хозяйки, фарш из морепродуктов (frutti di mare). Затем туда же следовали кусочки маринованных грибов, каперсы, маслины, различные размельченные маринованные овощи, и все это, как снегом, засыпалось тертым сыром.

Далее специальной железной лопатой, широкой и тонкой, круглая лепешка любого, даже самого большого размера аккуратно подцеплялась и ловко «скатывалась» в жаркую печь. Пеклась она прямо на поду. Пять минут – и пицца, королева итальянской кухни, готова. Из погреба доставалось молодое виноградное вино производства близлежащих провинций, и в один присест это произведение искусства съедалось. Издавна считается, что вчерашняя – пицца это не пицца, она теряет свои основные вкусовые качества, свою первозданность, так сказать. Но если все-таки приходилось довольствоваться вчерашней пиццей, прежде чем разогреть, необходимо было сбрызнуть ее оливковым маслом.

Интересные факты

Знаете ли вы, что пицца впервые появилась в итальянском городе Неаполе? Ее готовили преимущественно в бедных кварталах, и она считалась пищей бедняков. Существовало всего несколько простых рецептов ее выпекания, и пицца воспринималась всего лишь как простой бутерброд, а всемирно любимым и известным лакомством она стала гораздо позже.

Но вообще, в Италии принято готовить отдельную пиццу на каждого участника трапезы. Но это не значит, что размеры ее при этом уменьшаются. Всем известно, какие замечательные и даже знаменитые едоки итальянцы. Диаметр индивидуальной пиццы очень внушителен. Настоящая итальянская пицца тем больше ценилась, чем тоньше удавалось раскатать тесто для нее. Острым ножом круг готовой пиццы, лежащей на блюде, разрезался по диаметру на 4—8 частей, и каждая, сворачиваясь в своеобразную трубочку, отправлялась в рот. Ели пиццу только руками, никаких вилок не требовалось.

В XVII—XVIII веках появились первые пиццерии, специальные таверны, или, лучше сказать, траттории, специализирующиеся преимущественно на приготовлении пиццы. Популярность пиццы росла. Уже не только в Неаполе, но и в его окрестностях, в Сорренто, Салерно, по всему западному побережью распространились знакомые теперь всему миру пиццерии. Постепенно, благодаря простоте приготовления и, в особенности, замечательным вкусовым качествам, пицца стала завоевывать всю Италию.

Итальянцы – любители путешествий. И вместе с ними пицца начала свое распространение по Европе. Везде, где появлялись итальянцы и, в особенности, неаполитанцы, вскоре за ними появлялись и пиццерии. Любовь к этому блюду перестала принадлежать одной нации. Пицца стала интернациональной, но пока только в рамках Европы. Но с каждым кораблем отважных мореплавателей, вместе с товарами богатых неаполитанских, венецианских, генуэзских негодантов пицца проникала в самые дальние уголки Старого и Нового Света. И наряду с традиционной изысканностью и образованностью итальянской аристократии пицца – одно из самых демократичных изобретений человечества – завоевывала все новые и новые территории.

Вместе с первой волной итальянских переселенцев пицца попала в XIX веке и в Соединенные Штаты. Но большого, по-настоящему большого распространения на просторах Дикого Запада она тогда не получила. Итальянцев, трепетно оберегающих свои национальные традиции, пристрастия и даже привычки, нельзя в этом винить. Просто в количественном отношении они не могли оказывать свое влияние на вкусы и привычки новых сограждан.

Пожалуй, временем настоящего всемирного признания этого неаполитанского блюда можно считать XX век. И одним из путей распространения стал путь через Атлантический океан. Этот путь был исторически обусловлен той большой волной эмигрантов-переселенцев из Европы, которая хлынула в поисках новой, более счастливой жизни после первой мировой войны. И не только в Северную, но и в Южную Америку. Поиски заработка толкали коренных уроженцев Италии, Сицилии, Сардинии на весьма рискованные по тем временам переселения. Но итальянец – везде итальянец. Беден он или богат, счастлив он или нет, большая у него семья или маленькая, всюду самое святое для него – это Италия, дом и мама. Традиции родного города, обычаи своего народа (и в том числе национальная пицца) блюда, к которым он привык с детства, – это то, с чем итальянец не согласится расстаться даже на краю света.

Полезные советы

Удобнее выпекать пиццу в форме или сковороде с высокими краями, но можно использовать и плоский противень. В этом случае края теста необходимо тщательно слепить, чтобы во время выпекания на противень не вывалилось содержимое начинки и не вытек сок, который нужен для пропитки теста-основы.

Поэтому до сих пор в самом неожиданном месте, где-нибудь в Бразилии, не так уж далеко от какого-нибудь мегаполиса, вроде Рио-де-Жанейро, среди негров, мулатов и бразильцев португальского происхождения можно встретить целые маленькие городки с традиционной архитектурой итальянской провинции, с традиционно развевающимся на балконах бельем и послеобеденной сиестой, традиционной неразберихой и непунктуальностью настоящих итальянцев. Но вместе с недостатками, которые сами они не замечают и которые являются просто обра-

зом жизни, итальянцы внесли и замечательные, богатые традиции, в том числе и итальянской кухни.

Пицца, как воплощение всего, что осталось на далекой и горячо любимой родине, как напоминание о счастливом детстве, проведенном под вечно голубым небом Италии, становится символом, своеобразным знаком связи с домом. Пицца и спагетти стали основой итальянской кухни, которая в 20—30-х годах прошлого столетия завоевала Америку, а вместе с нею и весь мир.

Даже в годы Великой Депрессии, когда вся Америка снизила свой уровень жизни на порядок, пицца и вообще итальянская кухня не потеряли своих позиций. Благодаря доступности и дешевизне продуктов, ее составляющих, она выручала бедных американцев не только итальянского происхождения. Можно вспомнить и годы сухого закона, и связанного с ним преуспевания печально знаменитых преступных синдикатов. Чикаго, Нью-Йорк, Лос-Анджелес, Техас, Калифорния – где только ни было этих центров «итальянского» влияния. Но не надо забывать, что преступный бизнес живет и за счет легализации доходов. Деньги вкладываются, и довольно успешно. Возникают сети итальянских ресторанов, кафе и пиццерий. Эти годы положили начало процветанию итальянской кухни, продолжающемуся и по сей день.

Уже позже примеру предприимчивых итальянцев последовали и китайцы, и корейцы, и мексиканцы. Но если обычный современный американец делает выбор в пользу одной традиционной кухни, то пиццу любят все. Этого нельзя отрицать. И не последнюю роль в этом сыграли сети пиццерий с быстрой доставкой, появившиеся в послевоенной Америке повсеместно. Рост промышленного производства и благополучия вместе с ним, приток новых иммигрантов из Италии в годы второй мировой войны и после нее – все это способствовало процветанию мелкого ресторанного бизнеса. Пицца в коробке становится непременным атрибутом жизни.

На работе ли, в офисе, вечером дома, по пути, на отдыхе в уикэнд – везде она желанный гость и участник. Пирушка это или ленч на рабочем месте, пикник или ужин на двоих при свечах – универсальность пиццы не знает границ. Она может быть праздничной, украшенной невообразимым количеством деликатесов, и традиционной, почти обыденной, в конце концов, она может быть вчерашней, подогретой и съеденной на ходу. Разнообразие огромное. На все вкусы и кошельки. И, надо сказать, существенным отличием пиццерий от аналогичных предприятий быстрого питания типа «Мак Дональдс» и различных закусочных стало характерное для итальянцев соблюдение традиционности в ее приготовлении.

То же самое происходило и в послевоенной Европе, но все-таки в меньших масштабах. Распространение в европейских странах было более постепенным и не столь стремительным. В каждой стране старушки Европы есть свои, очень глубокие национальные традиции в области кулинарии. Завоевать сердца немецких бургеров, чтущих свои пресловутые сосиски с квашеной капустой, или французов, преданных устрицам и «рокфорам», не говоря уже об англичанах с их типичным «Овсянка, сэр», было гораздо труднее.

Это всем открытая и не делающая национальных различий Америка, как Северная, так и Южная, с легкостью впитывает в себя все разнообразие культур всех осевших на ее берегах народов. В Европе – не так. Но и среди европейцев, ревностно относящихся к собственной культуре, пицца завоевала немало сторонников. Этот поджаристый круглый пирог с аппетитно пахнущей начинкой стал интернациональным, знакомым и понятным всем словом языка эсперанто. Скажи «пицца» – и в любой стране мира тебя поймут.

Нельзя не отметить и распространения пиццы в странах Азии. Еще более тщательно сохраняющие свои национальные особенности, чем европейцы, японцы и китайцы не смогли не уделить пицце достойного внимания, которое она заслуживает, несмотря на несхожесть восточной и европейской культур. Пиццерию вы без труда теперь можете найти не только в Токио и Пекине, но и в самых небольших городках стран Азии от Гонконга до Саудовской Аравии. В арабских странах, возможно, это скорее сделано для иностранных туристов, но и

это свидетельствует о той популярности, которую завоевала пицца в течение XX века. Ни одна считающая себя цивилизованной страна, ни один маленький или большой город, который стремится выглядеть современно, не может теперь обойтись без пиццерий. Пожалуй, только афганские талибы и гималайские монахи-отшельники могут прожить без этого необходимого элемента современного мира.

И в нашей стране по мере продвижения ее на пути к завоеваниям цивилизации пицца, а вместе с нею и пиццерии все чаще и чаще радуют наш глаз. Причем не всегда вывеска с гордым словом пиццерия подразумевает, что под ее сенью действительно процветает это волшебное искусство приготовления пиццы. Бывшие кафе и закусочные таким современным образом пытаются привлечь к себе посетителей. О настоящей пицце зачастую там и мечтать не приходится. Пицца, по мнению их хозяев, здесь действует как имидж. Но, как известно, «имидж – ничто», а вот настоящее содержание, реальное наполнение этого слова «пицца» – дело стоящее.

Владельцы пиццерий, соблюдающие традиционные технологии, выработанные в течение веков, могут быть уверены в своей востребованности. Конечно, уровень жизни среднестатистического россиянина еще далек от мировых стандартов, но вкусы его уже к ним приближаются. И наши соотечественники, хотя бы раз отведавшие это чудо под названием пицца, не захотят расстаться с ним ни за что на свете.

Полезные советы

Пиццу можно печь из любого теста, но лучше всего подходит обычное дрожжевое.

До сих пор технология изготовления пиццы почти не претерпела изменений. Пожалуй, только печи стали электрическими. А все остальное, включая обязательное ручное приготовление, осталось традиционным. Конечно, речь идет о пиццериях, которые претендуют на право называться так не потому, что это звучит красиво и немного экзотично, а внутри находится нечто, совсем далекое от того, что можно назвать пиццерией. Настоящая итальянская пицца не терпит халтуры и, несмотря на всю быстроту своего приготовления, не любит суеты. Все должно быть правильно, по-порядку – в лучших итальянских традициях.

То же самое относится и к домашнему приготовлению пиццы. Если уж браться за такое своеобразное дело, подойти к этому надо обдуманно, не спеша. Тут важно все: и ингредиенты, которые подбираются соответственно вкусу, и напитки, совершенно необходимые для сопровождения этого праздника наших желудков, и атмосфера, которая будет окружать вашу домашнюю пиццерию.

Прежде чем вы приступите к этому непростому делу, все мельчайшие подробности которого вы сможете узнать из нашей книги, постарайтесь создать на своей кухне ту волшебную атмосферу, которая окружает приготовление пиццы на ее родине. Во всем, что касается творчества, должна присутствовать изюминка. То же можно с полным правом отнести и к приготовлению пиццы. В том кулинарном великолепии, которое вы соберетесь создать, должен быть какой-то секрет, что-то, что сделает именно вашу пиццу и именно сегодня неповторимой. Пусть это будут несколько маринованных грибочков из ваших собственных запасов или необычные морепродукты, приобретенные ради такого случая, или что-то оригинальное и присущее только вашей пицце, но без него не обойтись.

Особенное внимание следует уделить сыру. Как известно, и на родине пиццы, в Италии, уровень жизни самый разнообразный, от сверхбогачей до простых рабочих. Пицца, как зеркало жизни, отражает все, что в ней происходит. Есть королевская пицца, которая может быть наполнена дорогими экзотическими продуктами, и есть другая крайность – слой томатов, покрытый всего лишь поджаристой сырной корочкой. И несмотря на довольно большую разницу в ингредиентах, сыр, как символ примирения, и ту и другую делает одинаково аппетитными. Сыр должен быть достаточно твердым, чтобы его легко можно было натереть на мелкой

терке и затем немного подсушить. Приготовьтесь, обставьте все с подобающей торжественностью и в то же время удобно, чтобы все находилось под рукой.

Полезные советы

Сформованную пиццу надо ровно уложить на металлический лист, смазанный жиром. Сам лист поставьте в теплое место, так как при формовке изделие может уплотниться. В тепле брожение продолжится, и объем пиццы увеличится.

В глубь далеких столетий уходит и такой неперенный атрибут пиццы, как специальное блюдо для нее. Та самая *piatto*, т. е. тарелка, на которую, согласно ритуалу, выкладывается готовая пицца. Она традиционно плоская, без каких бы то ни было углублений, и достаточно широкая, с невысокими мягко закругляющимися краями. Чаще всего тарелка расписана каким-нибудь орнаментом, близким по стилю к греческому. Иногда в росписи попадаются бытовые мотивы. Затеяливые деревенские сценки, связанные с приготовлением этого традиционного блюда, украшают само дно тарелки, на которое пицца укладывается и которое открывается взгляду только после того, как ее съедают.

В музеях итальянской керамики хранится великое множество самых разнообразных высокохудожественных и ценных, с исторической точки зрения, экземпляров этих блюд. Современная промышленность Апеннинского полуострова, в сферу интересов которой входит и обслуживание многочисленных туристов, предоставляет огромный выбор этих специальных тарелок. Они, в отличие от обычных сувениров, могут иметь и практическое применение. Да и в любом супермаркете Италии можно найти тарелку под пиццу на любой вкус и цвет. Советуем вам отнестись к этому элементу серьезно, сохраните традицию, приобретите специальное блюдо.

Вскользь остановимся на ноже. Традиционный нож для разрезания пиццы – специальный, без лезвия, но с крутящимся зубчатым колесиком на конце. Такие ножи вы можете встретить и в наших специализированных хозяйственных магазинах. Они заметно облегчают разрезание пиццы и превращают это действие в удовольствие.

Заранее подумайте о напитках. Это может быть даже самое изысканное сухое вино, для пиццы ничего не будет слишком. Но, как нам показывает история, с годами под пиццу вино стали предпочитать пиво. И даже на ее родине вы чаще встретите в пиццерии итальянцев, заказывающих пиво, а не традиционное вино. Но если строго следовать исторической традиции, лучший напиток, сопровождающий мягкое вхождение пиццы в наши желудки – это сухое красное или белое вино, разбавленное холодной водой в пропорции один к одному. Неаполитанская песня, сопровождающая пиццу от самого ее рождения и по сей день, может стать достойной спутницей и вашей пиццы.

Глава 2. Способы приготовления пиццы в домашних условиях

Мужчины издавна считались отменными кулинарами. В самой Италии приготовление пиццы – мужское дело. Это блюдо обошло уже практически весь мир, ее стали готовить и в России.

Домашняя пиццерия

Готовую пиццу храните в посуде из жароупорного стекла, тогда она долгое время будет теплой и не приобретет посторонних запахов и привкусов.

В нашей стране кулинария – женское дело, многие женщины проводят на кухне немало часов за приготовлением различных блюд. Большинство из них любят готовить, заниматься выпечкой, но не всегда они располагают достаточным временем, чтобы сотворить что-то особенное и необычное, а пицца очень проста в приготовлении и к тому же имеет оригинальный вкус и очень питательна. Но самое главное – на нее не нужно тратить слишком много времени. Это выгодно и удобно.

Иногда женщине хочется побыть немного на кухне, приготовить домочадцам что-нибудь вкусненькое своими руками. Но что же выбрать? Тепло семейного очага – это хлеб, однако простой батон не согреет душу и не доставит удовольствия. А вот пирожки – дело другое, но их выпечка отнимает много времени. А горячая пицца будет подана к столу уже минут через 40, максимум через час. К тому же это блюдо можно назвать изысканным, поскольку оно насыщено оригинальными вкусовыми сочетаниями.

В приготовлении пицца очень проста, и вы сможете выпечь ее, даже не обладая большими кулинарными способностями. В домашних условиях ее делают несколькими способами: запекают в духовке или в микроволновой печи, тушат или жарят – здесь полет вашей фантазии неограничен.

Если вы решили запекать пиццу в духовке, замесите дрожжевое тесто. Перед выпечкой тесто должно постоять 30—60 минут, его необходимо опустить 2 раза, и только после этого можно выкладывать его в форму.

В духовке выпекать пиццу можно двумя способами – на противне или в сковороде, причем толщина сковороды должна быть не менее 2 мм. Тонкие сковороды для выпечки не подойдут. Противень необходимо смазать растительным маслом, выпекая сладкую пиццу, можно использовать и кулинарный жир, затем посыпать мукой, чтобы она не подгорела.

Лепешку для пиццы раскатывать не нужно, тесто просто выкладывается на противень и пальцами равномерно растягивается по всей поверхности так, чтобы его края немного свисали за края противня. Перед тем как поставить тесто в духовку, ему необходимо постоять 5—7 минут.

Интересные факты

Как известно, пицца стала излюбленным блюдом во многих странах мира, поэтому в некоторых городах традиционны ежегодные конкурсы мастеров пиццы. На этих состязаниях судьям приходится «несладко». Конкурсанты приезжают из разных стран, привозя с собой множество рецептов, среди которых трудно бывает выбрать самый изысканный, да еще по достоинству оценить мастерство повара.

Если хотите выпечь пиццу в сковороде, желая сделать ее настоящей круглой формы, обильно смажьте дно растительным маслом, тщательно обмазывая края, так как тесто сильно поднимется, а после немного посыпьте его манной крупой, чтобы готовую пиццу можно было

свободно вынуть из формы. Затем выложите тесто в сковородку и поставьте на 10—15 минут в теплое место, а потом в духовку.

Сначала тесто ставят в духовку без начинки и доводят до состояния полуготовности, когда внутри оно еще сырое, а сверху образовалась тонкая корочка. В этот момент его достают из духовки, выкладывают слоями начинку и выпекают до готовности.

Пиццу в духовке следует выпекать 30—40 минут при температуре 250°C, это среднее время приготовления.

Каждая пицца особенна, поэтому при приготовлении возможны небольшие различия.

Тесто может быть тонким или толстым. Тонкое пропекается в течение 30 минут. Более толстый слой можно оставить в духовке почти на час, но при этом немного убавить нагрев, снизив температуру до 220°C.

Время выпечки зависит и от начинки. Если это тонкий слой или начинка рыхлая, необходимо уменьшить время, более плотная и объемная начинка требует увеличения времени выпечки.

Еще начинку можно подразделить на жидкую и густую, сухую. Жидкая или сладкая начинка требует небольшого выпаривания, на это можно выделить 10 минут, то есть время выпечки снова увеличивается, а температура немного снижается, чтобы само тесто за это время не подгорело. Сухая начинка не требует особенной выпечки и готовится стандартно.

Готовность проверяется с помощью спички, которую нужно воткнуть в пиццу. Если спичка сырая, дайте постоять пицце еще немного, убавив огонь.

Но не только дрожжевое тесто может стать основой для пиццы, готовят и простое тесто из яиц, муки и молока, добавив немного жира. В этом случае время выпечки немного сокращается, а температура повышается. Такое тесто пропекается быстрее.

Полезные советы

Чтобы дрожжевое тесто не обветривалось, накрывайте его легкой салфеткой или куском марли. Чем быстрее растаивается тесто, тем лучше на вкус получится пицца. Благоприятная для расстойки теста температура – 30—35°C, а продолжительность расстойки колеблется от 20 до 60 минут.

Это тесто сначала раскатывают на ровной поверхности и затем выкладывают на противень или сковороду, смазанные растительным маслом или кулинарным жиром и посыпанные мукой или манной крупой. Не подгорит пицца и в случае, если вы постелите на дно противня или сковороды лист фольги, кальки, пергамент.

Среднее время выпечки – 20—25 минут при температуре 280°C. В данном случае также существует небольшая разница во времени и температуре, она зависит от толщины теста и густоты и насыщенности начинки.

В духовом шкафу можно выпекать пиццу как с готовой начинкой, так и с сырой. Готовую начинку предварительно обжаривают, варят или тушат. В этом случае время приготовления снижается на 5—10 минут, поскольку идет только выпечка теста.

Для дрожжевого теста время приготовления – 30 минут, для простого 20 минут, если у него небольшой слой, широкий слой теста пропекается на 5 минут дольше.

При сырой начинке время приготовления пиццы, соответственно, увеличивается также на 5—7 минут.

При двух видах начинки сырую необходимо класть наверх, для более быстрого приготовления. При этом желательно посыпать ее сыром или покрывать другим слоем, чтобы она не была открытой, а томилась, как под крышкой.

Кстати, на тонкую лепешку лучше выкладывать небольшой слой начинки, но не слишком сырой. Самое лучшее, если это будут слой мяса, сыра, рыбы, отжатых или сухих овощей, а также сухофруктов.

Толстый слой подойдет для более пышной, многослойной, сырой начинки. Но на него также можно выкладывать и основную начинку из овощей и мяса.

Способ приготовления пиццы в микроволновой печи довольно прост, аналогичен выпечке в духовом шкафу, но здесь существует ряд небольших различий.

Тесто готовится из яиц, муки, жира и небольшого количества молока или воды. Оно должно быть немного жестковатым, то есть его нужно натереть. Дрожжевое тесто можно использовать, но настаивать его нужно гораздо меньше, практически после замеса можно выкладывать в микроволновый шкаф. К тому же дрожжевое тесто лучше готовить немного жидковатым, не сильно густым.

В микроволновой плите не используются противни, выпекать нужно в стеклянной, термической посуде или в фольговых формах. Стеклянную термическую посуду предварительно смазывают небольшим количеством растительного или сливочного масла, в зависимости от вида начинки – сладкая она или мясная. Фольговые формы смазывают гуще и, как и в духовке, посыпают небольшим количеством муки, чтобы тесто не пригорало.

Интересные факты

Знаете ли вы, что самая большая на сегодняшний день пицца была изготовлена в ЮАР, в городе Норвуд. Ее диаметр составил 37,4 м. Эту пиццу выпекли четыре норвудских кондитера в 1990 году.

Микроволновый шкаф также необходимо нагреть до необходимой температуры и только затем ставить в него пиццу.

Раскатанное тесто выкладывают в посуду, слегка подогревают в микроволновом шкафу в течение 3—4 минут, дожидаться образования корочки не нужно. Далее корж вынимают и на еще теплый выкладывают начинку.

Выпекается тесто в микроволновке чуть дольше, в течение 40—45 минут, температура, соответственно, устанавливается чуть ниже – 220—230°C. Это касается дрожжевого теста. Как и при выпечке в духовке, существует небольшая разница во времени и температуре, которая также определяется индивидуально и зависит от толщины раскатанного теста, количества и густоты начинки. Толстое тесто пропекается чуть дольше, но при меньшей температуре, как и большой или жидкий слой начинки, требующий дополнительного пропекания.

Густое недрожжевое тесто требует для выпечки меньше времени, примерно 30 минут при температуре 230—250°C. Поскольку это тесто не обладает такой хорошей пропитываемостью, как дрожжевое, при выпечке в микроволновке не следует брать слишком жидкую начинку, иначе оно не пропечется или начинка подгорит сверху, покрывшись корочкой.

Слой начинки также не должен быть слишком большим. Лучше попробуйте уложить 3—4 слоя, но не снизу вверх, а по длине пиццы.

В микроволновой печи подогрев идет со всех сторон, это отличие от простого духового шкафа, что дает много преимуществ.

1. Пицца пропекается гораздо лучше, даже если слой теста более толстый.
2. Можно использовать как сырую, так и готовую начинку, смешивать их, класть не слишком густую, сладкую.
3. Выкладывают и более толстые слои. Не нужно делать верхний слой из сыра или майонеза, которые защищали бы пиццу и основную начинку от жара.
4. Поскольку в микроволновке выпекают только в стеклянной посуде или в фольговых формах, вынимать пиццу намного легче, она не так сильно подгорает.

Полезные советы

Для улучшения внешнего вида пиццы можно смазать ее яйцом или маслом. Яйца перед смазкой хорошо взбивайте в однородную массу, смазывайте за 5—10 минут до посадки в печь. Верхнюю часть пиццы с рыбой,

мясом и овощами (капустой, кабачками) перед посадкой в печь рекомендуется смазывать каким-либо жиром, взбитым яйцом и посыпать измельченными сухарями или натертыми крошками белой черствой булки. Это придаст корочке лучший вид и вкус.

Сковорода также является хорошим средством для выпечки, на ней всегда можно поправить и перевернуть тесто, слегка поджарить при желании и, наоборот, убавить вовремя огонь, если пицца начала подгорать.

У сковороды есть еще масса преимуществ перед выпечкой в духовке. Тесто легко снимается, практически не подгорает, можно выпекать разные пиццы и класть разные начинки.

Тесто для выпечки на сковороде в основном берется дрожжевое, выстаивать его нужно немного дольше, опускать 3—4 раза, потом, когда вывалите его на стол, дать постоять и затем раскатывать. Можно и выложить на сковороду и растянуть пальцами до необходимой формы.

Слой простого теста не должен быть слишком высоким. Оно не пропечется, к тому же под давлением начинки может немного осесть.

Перед началом выпечки сковороду, как и духовку, разогревают до необходимой температуры, наливают небольшое количество растительного масла, достаточное для смазки дна и пропитки пиццы, и раскаляют. Далее выкладывают тесто, поджаривают с одной стороны и снимают со сковороды. Так можно выпечь сразу все заготовки для пиццы, поскольку тесто все равно должно немного остыть, прежде чем положить на него начинку.

Поджаренное с одной стороны тесто переворачивают, из него вырезают кольцо и на его место кладут начинку, затем снова выкладывают на сковороду и пропекают с другой стороны. Это самый простой способ приготовления пиццы на сковороде.

Можно выпекать пиццу и под крышкой. Это еще проще, поскольку она будет пропекаться вся сразу, ее не нужно переворачивать. Есть сковороды со стеклянными термическими крышками, они самые удобные для выпечки пиццы.

Тесто раскатывают небольшим слоем, выкладывают на подогретую до необходимой температуры сковороду, смазанную большим количеством растительного масла, сразу кладут на него начинку. Накрывают, убавляют до минимума огонь, чтобы тесто пропеклось равномерно.

Домашняя пиццерия

Противень после выпечки пиццы необходимо мыть сразу же, иначе жир застынет и удалить его с противня будет сложнее. Мойте его только губкой и ни в коем случае не металлической щеткой, которая испортит его поверхность, и все последующие блюда из-за этих царапин будут пригорать. Если же удалить остатки пиццы с противня не удастся, воспользуйтесь капроновой губкой или налейте в противень немного воды, всыпьте соду и прокипятите на слабом огне. Пригоревшие остатки легко отделятся от поверхности.

На сковороде пицца достигает готовности гораздо быстрее, чем в духовке. Время выпечки – 15 минут. Простое тесто можно поджаривать 10 минут, поскольку оно прожаривается еще быстрее, чем дрожжевое. Толщина его не должна быть слишком большой, чтобы оно могло хорошо пропечься.

Его тоже проверяют с помощью спички, протыкая в самом широком месте. Если спичка не сырая, тесто готово. В открытой сковороде тесто печется в два приема, поэтому время выпечки немного увеличивается, ведь блину нужно немного остыть, перед тем как на него положат начинку. На приготовление пиццы таким образом нужно 20—25 минут.

Начинка не должна быть сырой, поскольку тесто пропекается довольно быстро, сырая начинка просто не успевает за ним. Вся она должна быть подготовлена заранее – поджарена, потушена или отварена.

И за ее густотой надо проследить, чтобы она не растекалась, так как сок или сироп сразу впитаются в тесто и оно останется сыроватым и невкусным. К тому же они могут просочиться сквозь слой теста, что приведет к подгоранию пиццы. Самый лучший вариант начинки в этом случае – когда нижний слой составляют мясо или рыба, сухие вареные овощи, а сверху – чуть более мягкие или сырые продукты. Так они пропитают нижние слои, но при этом ничего не стечет на дно сковороды.

На сковороде довольно легко выпекать сладкие пиццы, они не вытекут, и на них не нужно много времени. Начинка для сладких пицц делается в основном из свежих фруктов, сухофруктов или из густого варенья (яблочного, грушевого и т. д.), которые не требуют длительной термической обработки. Тесто для сладких пицц можно делать творожное, с добавлением соков и джемов. Оно получается более мягкое и лучше пропекается.

Выпекая на сковороде, не следует выкладывать верхний слой из майонеза или чего-то другого подобного, чтобы защитить основные слои от подгорания.

Все печености понижают тонус желудка, и не каждый человек может позволить себе печеную пиццу, а желание попробовать столь вкусное блюдо велико. Для таких случаев есть вариант приготовления на паровой бане.

На паровой бане пицца готовится 40 минут, как и манты, но тесто немного отличается. Для пиццы на пару нужно легкое дрожжевое тесто. Оно замешивается на большом количестве яиц, выдерживается чуть дольше, чем простое, но не допускайте его переокисления. Слой раскатывается довольно толстый, можно просто растянуть блин теста по поверхности банной решетки.

Интересные факты

Можете себе представить, в мире есть люди, посвящающие свою жизнь искусству приготовления пиццы! Вот уж кто способен по достоинству оценить все прелести этого чудо-блюда. Так, в Италии есть несколько партий любителей пиццы, которые часто устраивают между собой состязания, кто больше съест пиццы.

Поставьте воду на огонь и сразу выложите пиццу на специальный противень, помещенный над ней. В то время, пока вода будет закипать, тесто под действием поднимающейся температуры еще немного подойдет, что сделает его еще более нежным и мягким.

Поскольку в данном случае пицца выпекается не в форме, а на противне, ее края нужно аккуратно загнуть, чтобы начинка не растеклась и не вышла за края теста.

Во время выпечки паровую пиццу желательно чем-нибудь накрыть для равномерности пропекания. Преимущества использования паровой бани состоят в том, что ее можно готовить сразу несколькими слоями, выкладывая на баню по несколько противней. В этом случае примерно в середине срока нужно поменять верхние и нижние противни, чтобы слои были готовы одновременно.

Следите за накалом огня, если вода будет кипеть слишком сильно, тесто не пропечется, а просто сварится или растечется, а начинка выйдет за края теста и рассыплется.

Еще одно преимущество водяной бани в том, что в воду можно добавить специи или цедру цитрусовых. Пар примет запах специй, которым пропитает тесто, и это придаст пицце дополнительный аромат, подчеркнет вкус и сделает ее еще более аппетитной.

Есть несколько ограничений, связанных с начинкой. Во-первых, ее не должно быть слишком много, 3—4 слоя максимум, иначе под ее весом тесто опустится и не подойдет, как положено, или будет стоять на бане гораздо дольше. Второе – она должна быть сухой, поскольку пара довольно много, а если начинка будет сырой, это также опустит тесто.

Если хотите выложить обычную начинку, тесто сначала немного подержите на пару, чтобы оно подошло и слегка пропеклось, а потом кладите ее, чуть сильнее подвернув края блина.

Начинка в варианте с паровой баней также должна быть уже обжаренной, вареной или тушеной, поскольку на пару не все продукты могут быть готовы одновременно. Сладкие пиццы на пару лучше не готовить, так как сладкая начинка сильно осаждаст тесто и не дает ему хорошо подойти, и в итоге пицца может получиться клеклой.

Полезные советы

Готовность пиццы можно узнать не только по виду начинки, но и по нижней корочке теста: она должна быть слегка подрумяненной и легко отделяться от сковороды или противня. Для придания большей мягкости снимите пиццу со сковороды (противня), положите на мягкую ткань и плотно покройте салфеткой или кухонным полотенцем.

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.