

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



лучшие рецепты
сладкая пицца

Еще вкуснее и проще

Лучшие рецепты. Сладкая пицца

«РИПОЛ Классик»

2014

Лучшие рецепты. Сладкая пицца / «РИПОЛ Классик»,
2014 — (Еще вкуснее и проще)

Для любого из нас вполне естественно желание вкусно поесть, не затрачивая при этом много усилий на приготовление блюд. Рецепты, представленные в нашей книге, полностью отвечают принципу «еще вкуснее и проще». Лучшие сладкие пиццы, приготовленные с помощью этой книги, не оставят равнодушными никого!

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

Пицца с клубникой и ананасами	5
Пицца с сыром маскарпоне и клубникой	6
Пицца с черникой	7
Пицца с малиной	8
Детская пицца с ананасами и шоколадом	9
Пицца с морковью	10
Пицца с виноградом	11
Пицца с кремом из сгущенного молока	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Лучшие рецепты. Сладкая пицца

Составитель Сергей Павлович Кашин

Пицца с клубникой и ананасами

Для теста: 420 г муки, 15 г сахара, 10 г дрожжей, 200 мл молока, 15 мл оливкового масла.

Для начинки: 100 г ананаса (свежего), 100 г клубники (свежей), 15 г сахара, 10 г сметаны, 10 г сахарной пудры.

Возьмите глубокую миску, просейте в нее муку, добавьте соль.

Нагрейте немного воды, растворите дрожжи в воде, влейте в муку.

Смешайте оливковое масло и молоко, добавьте в тесто. Замесите тесто, оно должно стать упругим и эластичным. Сформируйте тесто в форме шара, поместите в миску, накройте плотной тканью, держите в сухом теплом месте до тех пор, пока оно не увеличится в объеме.

Раскатайте тесто в пласт и выложите его на противень, предварительно смазанный маслом.

Добавьте сахар в сметану, перемешайте. Смажьте тесто сметаной. Нарежьте ананас крупными кусками, ягоды клубники пополам, выложите все на поверхность теста.

Нагрейте духовой шкаф до температуры 230 °С, готовьте пиццу 30 минут.

Пицца с сыром маскарпоне и клубникой

Для теста: 220 г муки, 50 г маргарина (растопленного на водяной бане), 50 г сахара.

Для начинки: 245 г сыра маскарпоне, 200 г сахара, 200 г клубники (свежей), 50 г шоколада (тертого), 1 столовая ложка просеянной сахарной пудры, 40 г взбитых сливок, 1 чайная ложка мелко нарезанной цедры лимона.

Способ приготовления: Возьмите глубокую миску, смешайте сахар с мукой, добавьте маргарин, перемешайте, в итоге должна получиться смесь с крупинками.

Получившуюся массу равномерно распределите по поверхности противня, предварительно смазанного маслом. Выпекайте в нагретом до 120 °С духовом шкафу 35 минут.

Выньте, полностью охладите. Пока корж остывает, взбейте сливки, маскарпоне, сахарную пудру и лимонную цедру.

Взбивайте до тех пор, пока не появится белая пена. Выложите получившуюся смесь на охлажденный корж, уложите сверху клубнику. Украсьте шоколадом.

Пицца с черникой

Для теста: 200 г муки, 20 г сливочного масла, 10 г сахара, 2 яйца.

Для начинки: 200 г черники, 130 г яблочного варенья, 120 г сливочного сыра, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления: Замесите тесто. Раскатайте в пласт, уложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Сливочный сыр смешайте с корицей. Распределите по основе ровным слоем сыр, выложите яблочное варенье, чернику. Готовьте при температуре 120 °С 40 минут.

Пицца с малиной

Для теста: 200 г муки, 120 г сахара, 30 г сливочного масла, 100 г творога, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Для начинки: 100 г малины, 100 г персиков, 10 г ванилина.

Способ приготовления: Яйца и сахар взбейте, растопите на водяной бане сливочное масло, добавьте к яйцам и сахару. Добавьте творог, тщательно перемешайте. Всыпьте муку, перемешайте. Должно получиться не очень густое тесто.

Персики и малину тщательно вымойте, удалите у персиков косточки, разрежьте на четвертинки. Раскатайте тесто, выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень.

Выложите на тесто персики и малину, посыпьте ванилином.

Выпекайте 20 минут в предварительно нагретой до 120 °С духовке.

Детская пицца с ананасами и шоколадом

Для теста: 180 г муки, 15 г дрожжей, 200 мл молока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 щепотка соли.

Для начинки: 150 г яблок, 100 г ананасов (консервированных), 100 г сладкого плавленого сыра, 55 г молочного шоколада.

Способ приготовления: Смешайте дрожжи с теплым молоком, добавьте масло, муку, соль, замесите тесто, поставьте в теплое место на 1 час.

Раскатайте тесто, уложите на смазанный маслом противень. Смажьте основу плавленным сыром. Очистите яблоки, удалите сердцевину. Натрите на терке яблоки, шоколад.

Выложите на тесто тонким слоем яблоки, следующим слоем ананас, посыпьте шоколадом. Готовьте 25 минут при температуре 180 °С.

Пицца с морковью

Для теста: 220 г пшеничной муки, 25 г дрожжей (сухих), 20 г сливочного масла, 1 яйцо, 200 мл цельного молока, 200 мл воды, 1 щепотка соли.

Для начинки: 3 морковки, 100 г 10 %-ного творога, 100 г сахара, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления: Смешайте воду и молоко, всыпьте дрожжи, размешайте до полного растворения. Добавьте, помешивая, муку, яйца. Растопите на водяной бане сливочное масло, добавьте в тесто, посолите. Тесто должно быть не очень крутым. Поставьте его в сухое темное место на 30 минут.

Раскатайте в пласт, уложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Натрите морковь на мелкой терке, смешайте с творогом. Всыпьте сахар. Тесто смажьте сливочным маслом, уложите морковно-творожную начинку. Разровняйте, загните края теста.

Выпекайте в предварительно нагретой духовке при температуре 200 °С 20 минут.

Пицца с виноградом

Для теста: 240 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка белого сладкого вина, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка оливкового масла, 230 мл воды.

Для начинки: 200 г черного винограда, 125 г сыра гауда, 125 г сыра дор блю.

Способ приготовления: Смешайте воду, сахар, дрожжи. Помешивая, добавьте муку, соль, масло, вино. Замесите не очень крутое тесто, поставьте в теплое сухое место на 30 минут. Разрежьте пополам виноградины, натрите на терке сыры. Раскатайте тесто, уложите на предварительно смазанный маслом противень, выложите на тесто половинки винограда. Посыпьте сыром. Поставьте в нагретую духовку, выпекайте 40 минут при температуре 200 °С.

Пицца с кремом из сгущенного молока

Для теста: 200 г муки, 50 г сахара, 10 г дрожжей, 1 чайная ложка разрыхлителя для теста, 230 мл молока.

Для начинки: 280 г ананасов (консервированных), 220 г сгущенного молока, 100 г арахиса, 10 г сливочного масла, 3 банана, 3 апельсина, 1 яблоко.

Способ приготовления: Замесите некрутое тесто. Раскатайте его в пласт, выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Смажьте маслом основу, выложите слоями измельченные фрукты в следующей последовательности: бананы, яблоки, апельсины.

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.