

лучшие рецепты

великолепные
рецепты
ПИЦЦЫ

рипол классик

Анастасия Геннадьевна Красичкова

Великолепные рецепты пиццы

Текст предоставлен издательством

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=324662

Великолепные рецепты пиццы: РИПОЛ классик; М.; 2010

ISBN 978-5-386-02144-3

Аннотация

Пицца – это очень популярное блюдо, приготовление которого не требует особых временных и материальных затрат. Ее готовят во многих странах мира, а на родине пиццы – в Италии – насчитывается более двух тысяч ее разновидностей. В данном издании вы найдете рецепты приготовления пиццы с мясом, курицей, колбасными изделиями, овощами, морепродуктами, рыбой, а также способы приготовления сладких вариантов этого кушанья. Данные рецепты станут незаменимыми помощниками в будни и праздники.

Великолепные рецепты пиццы

Не будет преувеличением сказать, что история возникновения пиццы своими корнями уходит вглубь тысячелетий.

Первую пиццу – лепешки с начинкой из различных ингредиентов – выпекали еще древние люди на камнях над слоем горячих углей.

В настоящее время существует огромное разнообразие рецептуры пиццы, благодаря чему она стала удивительным по вкусовым достоинствам кулинарным блюдом. Пицца хорошо зарекомендовала себя в качестве закуски, но все чаще используется как самостоятельное блюдо на завтрак, обед или ужин. Она может украсить небольшую вечеринку, ужин в тесной компании друзей. Как бутерброды пиццу можно взять с собой на пикник или прогулку.

Пицца – это демократичное блюдо, поскольку один рекомендуемый в рецепте продукт можно с легкостью заменить похожим по вкусу, имеющимся в наличии. Для пиццы можно использовать как всевозможные рецепты теста, так и готовую основу, которая продается сейчас в каждом магазине.

Данное издание содержит большое количество рецептов пиццы из мяса, курицы, колбасных изделий, рыбы и морепродуктов, а также рецепты сладкой пиццы, которая приобретает все большую популярность. Приготовленные по этой

книге блюда станут украшением стола и помогут порадовать ваших близких и друзей.

Пицца с овощами и ветчиной

Ингредиенты

Для теста: 600 г муки, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки острого томатного соуса, 20 г дрожжей, соль.

Для начинки: 200 г ветчины, 2 красных болгарских перца, 3 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки и кинзы, соль.

Способ приготовления

Смешать дрожжи, сахар, 200 г муки и 150 мл воды и поставить на 20–30 минут в теплое место. Отдельно смешать сливочное масло, томатный соус, 150 мл воды и соль, добавить в опару. Всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Если оно получится слишком густым, добавить 150 мл воды, еще раз все перемешать и оставить на 30–40 минут.

Разделить готовое тесто на 5–6 одинаковых частей, каждую раскатать в лепешку и оставить на 30 минут.

Ветчину нарезать кубиками. Перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень вымыть, мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Лепешки из теста

смазать растительным маслом и выложить на них кусочки ветчины, перца, помидоров, чеснок, затем посолить, посыпать тертым сыром.

Выпекать в разогретой до 120 °С духовке в течение 30 минут. Готовую пиццу посыпать зеленью.

Пицца мандариновая с ветчиной

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г ветчины, 3 мандарина, 200 г сыра «Эдем», 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить муку, растительное масло, соль. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки, каждую надрезать. Помидор вымыть и нарезать дольками. Ветчину нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйцо взбить с сыром.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить ветчину, мандарины и помидор. Полить яично-сырной смесью, посыпать зеленым луком.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20–25 минут.

Пицца «Римские каникулы»

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г ветчины, 2 стручка сладкого болгарского перца, 200 г сыра «Маасдам», 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, растительное масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать небольшими кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Ветчину нарезать небольшими ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйцо взбить с сыром.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, ветчину и помидор. Полить яично-сырной смесью, посыпать зеленым луком.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–

25 минут.

Пицца с ветчиной и грибами по-милански

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 10 г сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г ветчины, 200 г шампиньонов, 100 г сыра, 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Развести дрожжи в 200 мл теплой воды, накрыть и оставить на 15 минут. Муку просеять, смешать с растительным маслом, солью и дрожжами и месить до тех пор, пока тесто не начнет пузыриться. После этого накрыть тесто плотной салфеткой и дать ему подойти.

Ветчину нарезать кусочками. Грибы промыть, нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на терке. Грибы и лук выложить на сковороду с растительным маслом, посолить, жарить на среднем огне до полуготовности.

Тесто раскатать в круглую лепешку, смазать майонезом, выложить грибы, ветчину и лук, посыпать сыром. Изделие выложить в смазанную сливочным маслом форму.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с сардельками и зеленым горошком

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки майонеза, 3 сардельки, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 помидора, 1 большой болгарский перец, зелень сельдерея, 4 столовые ложки натертого сыра, 3 столовые ложки маринованных грибов.

Способ приготовления

Основу выложить на смазанный маслом противень и выпекать в духовке 5 минут. Смазать лепешку майонезом.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кусочками. Зелень сельдерея вымыть, мелко нарубить. Сардельки нарезать кусочками. Выложить на лепешку сладкий перец, ломтики помидоров, грибы, горошек, сардельки. Сверху посыпать тертым сыром.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с картофелем

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 200 г отварной говядины, 5

столовых ложек картофельного пюре, 3 помидора, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки с горкой тертого сыра, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину нарезать кусочками. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками, лук очистить, вымыть и нарезать колечками, чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать.

На подготовленную основу выложить кусочки мяса, картофельное пюре, помидоры, чеснок, лук, посолить, поперчить, посыпать сыром и выпекать в духовке до готовности при температуре 180 °С.

Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить. Готовую пиццу посыпать зеленью укропа.

Пицца с сыром

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 яичный желток.

Для начинки: 200 г копченого куриного филе, 2 луковицы, 4 красных помидора, 7 столовых ложек тертого сыра, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, сметаны и 175 г масла замесить тесто и разделить его на 4 части. Каждую часть раскатать в лепешку и положить на противень, смазанный маслом. Поверхность лепе-

шек смазать взбитым желтком.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить. Куриное филе нарезать кубиками. Выложить на тесто курицу, лук, зелень, помидоры, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с колбасой

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 300 г колбасы, 200 г шпика, 4 помидора, 1 луковица, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 столовая ложка майонеза, зелень петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Основу для пиццы поставить на 5 минут в разогретую духовку. Вынуть лепешку из духовки, смазать майонезом.

Колбасу и шпик нарезать кубиками. Помидоры, нарезать кружочками, лук очистить, нарезать кольцами. Зелень вымыть, обсушить, нарубить. Выложить на лепешку колбасу, шпик, лук и ломтики помидоров. Сверху посыпать сыром.

Выпекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 10 минут. Перед подачей посыпать зеленью петрушки и сельдерея.

Пицца с сосисками и морковью

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо,

2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки сока лимона, соль.

Для начинки: 300 г сосисок, 200 г моркови, 1 красная луковица, 200 г сыра твердого сорта,

3 маринованных помидора, 30 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло и сахар. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку и сбрызнуть лимонным соком.

Сосиски нарезать кружочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Маринованные помидоры размять вилкой, удалив кожу. Смешать помидоры с луком и морковью, жарить на растительном масле до золотистого оттенка, посолить и поперчить. Сыр натереть на терке.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия распределить сосиски, сыр и овощи.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с сосисками и болгарским перцем

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 100 мл кефира, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г сосисок, 2 стручка болгарского перца, 200 г сыра, 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом кефире, добавить соль, муку, растительное масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать полосками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Сосиски нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить. Яйцо взбить с сыром.

Тесто раскатать, выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, сосиски и помидоры. Полить яично-сырной смесью, посыпать зеленью укропа, посолить.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с сосисками и грибами

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо,

2 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г сосисок, 200 г шампиньонов, 50 г сушеных грибов, 200 г сыра, 3 помидора, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку.

Сыр натереть на мелкой терке. Сосиски нарезать кружочками. Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Сушеные грибы промыть, замочить в теплой воде. Помидоры вымыть и нарезать тонкими дольками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить сосиски, шампиньоны, помидоры, сушеные грибы, сыр и зелень петрушки, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 15–20 минут.

Пицца с сосисками и помидорами

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 2 столовые ложки сливочного масла для жаренья, 2 столовые ложки растительного масла, 150 мл теплого молока, 15 г дрожжей, соль.

Для начинки: 2 столовые ложки майонеза, 5 столовых ложек тертого сыра, 4 помидора, 5 сосисок, базилик, перец, соль.

Способ приготовления

Замесить из указанных ингредиентов дрожжевое тесто, накрыть его и поставить в теплое место на 1–2 часа. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, еще раз вымесить тесто, раскатать его в лепешку и выложить на противень, смазанный сливочным маслом.

Тесто смазать майонезом. Помидоры вымыть, очистить от кожицы и нарезать крупными дольками. Сосиски отварить, разрезать вдоль. Базилик вымыть, обсушить, мелко нарубить. Выложить на тесто слой помидоров. Сосиски уложить в виде решетки сверху, посолить, поперчить, сбрызнуть оставшимся маслом и посыпать сыром.

Выпекать в разогретой до 130 °С духовке в течение 30 минут. Вынуть пиццу из духовки, посыпать мелко нарезанным

базиликом.

Пицца сметанная с сосисками

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 300 г сосисок, 200 г шампиньонов, 200 г сыра твердого сорта, по 1 пучку зелени укропа, петрушки и базилика, 1 стручок сладкого болгарского перца, 100 г сметаны, 20 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Сосиски нарезать кружочками. Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Зелень укропа, петрушки и базилика вымыть, обсушить и нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Майонез смешать со сметаной.

Основу для пиццы смазать половиной смеси майонеза и сметаны. Сверху выложить сосиски, шампиньоны, перец, зелень. Все смазать второй половиной соуса и сверху посыпать сыром, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15–20 минут.

Пицца сырная с сосисками

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 200 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 100 г брынзы, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г сосисок, 200 г моцареллы, 200 г сыра «Маасдам», 100 г сыра «Эдем», 100 г сыра с плесенью, 50 г маринованных грибов, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 100 мл теплого молока, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло. Брынзу смешать со 100 мл молока, взбить до однородного состояния и добавить к муке с дрожжами. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку.

Сыры натереть на терке. Сосиски нарезать кружочками. Маринованные грибы промыть. Зелень петрушки вымыть, обсушить, измельчить.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить сосиски, маринованные грибы, сыры и зелень петрушки, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15–20 минут.

Пицца цитрусовая с сосисками

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 300 г сосисок, 100 г мандаринов, 100 г апельсинов, 1 луковица, 200 г сыра твердого сорта, 20 мл оливкового масла, 30 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Сосиски нарезать кружочками. Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки. Каждую дольку надрезать. Апельсины вымыть, очистить и крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Основу для пиццы смазать сметаной, посолить и поперчить. Сверху выложить сосиски, мандарины, лук, апельсины, сыр.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15–20 минут. Готовую пиццу сбрызнуть оливковым маслом.

Пицца с сосисками по-бразильски

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 30 г сливочного масла, 100 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для начинки: 200 г сосисок, 3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 100 г томатной пасты, 100 г очищенных грецких орехов, 200 г сыра, 20 мл яблочного уксуса, 1 столовая ложка лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло и сахар. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку.

Сосиски нарезать кружочками. Лук очистить, нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке. Грецкие орехи очистить, растолочь. Сыр натереть на терке.

Яблочный уксус смешать с лимонным соком, солью и разбавить 20 мл воды. Замочить в данной смеси лук на 2 часа. Томатную пасту смешать с чесноком.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить томатную пасту с чесноком, сверху выложить сосиски, лук, грецкие орехи, сыр, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15–20 минут.

Пицца «Сборная»

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 200 мл айрана, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки оливкового масла, соль.

Для начинки: 2 сосиски, 100 г салями, 100 г вареной колбасы, 100 г ветчины, 1 стручок болгарского перца, 200 г сы-

ра, 1 помидор, 1 пучок зелени базилика, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в айране, добавить соль, муку, оливковое масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими кружочками. Сосиски, колбасу и ветчину мелко нарезать. Зелень базилика вымыть, обсушить и нарубить.

Тесто раскатать, выложить в смазанную сливочным маслом форму. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, колбасные изделия и помидоры, смазать майонезом, посыпать сыром и зеленью базилика.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с сосисками «Свежая»

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 300 г сосисок, 2 огурца, 50 г листочков мяты, 100 г сметаны, 30 мл лимонного сока, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени укропа, 200 г сыра твердого сорта, 20 мл апельсинового сока, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Сосиски нарезать кружочками. Огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками.

Листочки мяты вымыть, обсушить, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Смешать измельченные листья мяты с зеленью укропа, сметаной и лимонным соком, посолить, поперчить. На основу для пиццы выложить сосиски, огурцы, чеснок, сыр. Сверху все смазать полученным сметанным соусом.

Выпекать в разогретой до 170 °С духовке в течение 10–15 минут. Готовую пиццу полить апельсиновым соком.

Пицца «Карнавал»

Ингредиенты

400 г теста для пиццы, 200 г вареной колбасы, 300 г шампиньонов, 150 г брынзы, 3 помидора, 1 луковица, 1 небольшой стручок красного острого перца, 50 мл оливкового масла, зелень орегано и петрушки, соль.

Способ приготовления

Вареную колбасу нарезать кусочками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, измельчить. Зелень петрушки и орегано вымыть, обсушить, мелко нарубить. Шампиньоны промыть, нарезать небольшими кусочками. Брынзу размять вилкой.

Для приготовления соуса спассеровать лук в оливковом

масле, добавить помидоры и острый перец, посолить и тушить до готовности.

Тесто раскатать, аккуратно переложить на противень, смазать приготовленным соусом. Выложить сверху вареную колбасу, грибы и брынзу, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с сосисками и салом

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 200 г сосисок, 300 г соленого сала, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 3 помидора, 50 мл растительного масла, 10 г хмели-сунели, красный молотый перец.

Способ приготовления

Сосиски нарезать кружочками. Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Сало нарезать небольшими кубиками и жарить в растительном масле до образования шкварок, посыпать хмели-сунели и красным перцем. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, нарезать кубиками.

На готовую основу для пиццы выложить сосиски, шампиньоны, шкварки, лук и помидоры.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 15–

20 минут. Готовую пищу можно сбрызнуть остатками растительного масла.

Пицца «Украинка»

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 70 г майонеза, 100 г шампиньонов, 100 г салями, 100 г помидоров, 100 г соленого сала, 50 г болгарского перца, 100 г сыра, 1 луковица, зелень петрушки.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, нарезать кусочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать половинками. Сало и салями нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке.

Основу для пиццы смазать майонезом и выложить сегментами начинку: помидоры, грибы, салями, лук, болгарский перец и сало. Посыпать все сыром и зеленью петрушки.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца «Сытная»

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 200 г салями, 200 г ветчины, 100 г маринованных корнишонов, 3 помидора, 1 пучок укропа, 1 луковица, 300 г сыра твердого сорта, 50 г томатной пасты.

Способ приготовления

Салями и ветчину нарезать кубиками. Маринованные корнишоны промыть, нарезать кружочками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Сыр натереть на терке.

Основу для пиццы смазать томатной пастой. Сверху выложить кусочки салями, ветчины, корнишонов, ломтики помидоров, лук, укроп. Все посыпать сыром.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с салями под соусом

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 100 г салями, 200 г вареной колбасы, 100 г консервированной кукурузы, 50 г корейской

моркови, 50 г майонеза, 20 г кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Салями и вареную колбасу нарезать кубиками. Кукурузу промыть. Майонез смешать с кетчупом, посолить и поперчить.

На готовую основу для пиццы выложить салями, вареную колбасу, кукурузу, корейскую морковь. Сверху все смазать приготовленным соусом.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца «Сиам»

Ингредиенты

500 г готового теста для пиццы, 150 г салями, 150 г маринованных грибов, 1 луковица, 100 г бекона, 150 г плавленого сыра, 2 столовые ложки кетчупа, $\frac{1}{2}$ пучка зелени укропа, перец красный молотый.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Грибы, бекон и колбасу нарезать небольшими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить.

Тесто раскатать в круглую лепешку, сверху выложить колбасу, грибы, бекон, сыр. Изделие смазать кетчупом, попер-

чить, посыпать луком и зеленью укропа.

Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 15–20 минут.

Пицца с салями под пикантным соусом

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 200 г салями, 200 г помидоров, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 100 г томатной пасты, 30 г муки, 30 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Салями нарезать кусочками. Помидоры вымыть, мелко нарезать кубиками. Шампиньоны промыть, нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Обжарить лук и помидоры в растительном масле, добавить томатную пасту, соль, перец и готовить на слабом огне 7 минут, постепенно добавляя муку. Снять с огня и, пока соус горячий, добавить сливочное масло и тщательно размешать.

На готовую основу для пиццы выложить салями, шампиньоны, полить сверху соусом, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с салями и креветками

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 200 г салями, 100 г очищенных креветок, 200 г шампиньонов, 1 стручок сладкого болгарского перца, 200 г помидоров черри, 20 мл оливкового масла, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Салями нарезать кусочками. Очищенные креветки промыть. Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Смешать оливковое масло с чесноком, зеленью укропа и перцем. На основу выложить салями, креветки, перец, помидоры, шампиньоны, сверху полить оливковым маслом, посолить.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20–30 минут.

Пицца «Экзотика»

Ингредиенты

300 г теста для пиццы, 2–3 помидора среднего размера, 50 г авокадо, 30 г чеснока, 100 г сыра твердого сорта, 100 г отварного филе курицы, 50 г майонеза.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, отделить от кожицы и размять вилкой. Авокадо вымыть, удалить косточку, очистить и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Смешать авокадо, чеснок и майонез. Сыр натереть на терке. Отварное филе курицы мелко нарезать.

Основу для пиццы смазать майонезом, смешанным с чесноком и авокадо, сверху выложить помидоры и куриное филе, посыпать все сыром.

Выпекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 10 минут.

Пицца «Колбасное ассорти»

Ингредиенты

Готовая основа для пиццы, 100 г вареной колбасы, 100 г копченой колбасы, 100 г шампиньонов, 2 стручка сладкого болгарского перца, 2 помидора, 50 г сыра, 50 г томатного соуса, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки.

Способ приготовления

Колбасу нарезать маленькими кубиками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать полукольцами. По-

мидоры вымыть, нарезать кружочками. Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить. Сыр натереть на терке.

Основу для пиццы смазать соусом, выложить подготовленные продукты, посыпать сыром.

Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке до готовности, перед подачей к столу посыпать петрушкой.

Пицца «Романтический вечер»

Ингредиенты

Для теста: 1,5 стакана молока, 2 чайные ложки дрожжей, 3 столовые ложки растопленного сливочного масла, 1–2 чайные ложки сахара, 1 яйцо, 400 г муки, перец, соль.

Для начинки: 2–3 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки оливкового масла, 100 г колбасы или ветчины, 100 г консервированных ананасов, 2–3 г тертого пармезана, 3 веточки базилика.

Способ приготовления

Высыпать дрожжи в стакан, залить 50 мл теплой воды и дать постоять 10 минут, затем размешать. В миске подогреть молоко, снять с плиты. Взбить яйцо и добавить в молоко, затем добавить растопленное сливочное масло. Всыпать сахар, соль и перец, все перемешать.

Добавить дрожжи и хорошо все взбить. Всыпать муку небольшими порциями и замесить тесто. Оно должно быть

упругим и эластичным. Скатать тесто в шар, переложить в емкость, смазанную маслом, накрыть влажным полотенцем и дать подойти. Затем раскатать его в круглую лепешку, перенести на противень.

Томатную пасту смешать с оливковым маслом, смазать полученной смесью поверхность теста, посыпать тертым пармезаном. Ананасы нарезать колечками и выложить поверх сыра. Колбасу или ветчину нарезать брусочками и выложить на пиццу. Базилик вымыть, мелко нарубить и посыпать пиццу.

Выпекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца «Сырное настроение»

Ингредиенты

500 г готового теста для пиццы, 200 г ветчины, 1 стакан томатного пюре, 1 стакан тертого сыра «Маасдам», 1 стакан тертой моцареллы, 0,5 стакана тертого сыра с голубой плесенью, 100 г помидоров, 50 г сладкого болгарского перца, 1 столовая ложка оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Раскатать тесто для пиццы, смазать его томатным пюре, смешанным с оливковым маслом. Высыпать на готовую основу сыр «Маасдам».

Вымыть и нарезать брусочками помидоры, выложить их

на сыр. Затем высыпать на пиццу тертую моцареллу и положить нарезанную кубиками ветчину. Вымыть болгарский перец, удалить плодоножки и семена, нарезать кубиками, положить на ветчину. Сверху на болгарский перец выложить сыр с голубой плесенью, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 10 минут.

Пицца «4 сезона»

Ингредиенты

Для теста: 7 г сухих дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 2,5 стакана муки, соль.

Для начинки: 1 стакан майонеза, 150 г салями, 150 г шампиньонов, 100 г грецких орехов, 1 луковица, 1 стручок сладкого болгарского перца, 40 г маслин без косточек, 200 г сыра твердого сорта.

Способ приготовления

Смешать в миске дрожжи и сахар. Залить 1 стаканом теплой воды, и перемешать. Просеять муку и соль в миску, добавить дрожжевую смесь и тщательно перемешать. Выложить массу на слегка присыпанную мукой поверхность и вымешивать тесто 10 минут или до достижения однородной эластичной консистенции. Раскатать тесто в лепешку диаметром 30 см.

Смазать лепешку майонезом. Нарезать салями кубиками.

Шампиньоны промыть и каждый гриб разрезать на 4 части. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сладкий болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Маслины промыть, разрезать каждую маслину пополам. Сыр натереть на терке. Грецкие орехи очистить, измельчить.

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.