

Ваш домашний повар



1000

ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

ПИЦЦЫ



Ваш домашний повар

1000 лучших рецептов пиццы

«РИПОЛ Классик»

2012

1000 лучших рецептов пиццы / «РИПОЛ Классик», 2012 — (Ваш домашний повар)

В этой книге вы найдете большое количество рецептов пиццы с разнообразными начинками – мясные, овощные, с морепродуктами и даже сладкие, – требующие времени для приготовления и на скорую руку. С пиццей вы сможете встретить неожиданно пришедших гостей или разнообразить ежедневное меню оригинальным блюдом. Кроме того, готовя начинку для пиццы, вы имеете возможность призвать свою фантазию и сделать вкус блюда изысканным или пикантным, тонким и оригинальным и продолжать список рецептов пиццы самостоятельно.

, 2012

© РИПОЛ Классик, 2012

Содержание

Введение	5
Мясные пиццы	6
ПИЦЦА С МЯСОМ	6
ПИЦЦА С ПИКАНТНЫМИ МЯСНЫМИ КУСОЧКАМИ	7
ПИЦЦА С ПРЯНЫМ МЯСНЫМ ФАРШЕМ	8
ПИЦЦА С ЖАРЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ	9
ПИЦЦА С ОБЖАРЕННЫМ МЯСОМ В ПОДЛИВЕ	10
ПИЦЦА С МЯСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	11
ПИЦЦА СЛОЕНАЯ	12
ПИЦЦА С МЯСОМ И ПОМИДОРАМИ	13
ПИЦЦА С МЯСОМ И ПЕРЧИКОМ	14
ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ЛУКОМ	15
ПИЦЦА С МЯСОМ И МОРКОВКАМИ	16
ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И САЛЯМИ	17
ПИЦЦА С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ	18
ПИЦЦА С КУРИНЫМ ФИЛЕ	19
ПИЦЦА МЯСНАЯ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ	20
ПИЦЦА МЯСНАЯ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ	21
ПИЦЦА МЯСНАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ	22
ПИЦЦА С ТЕЛЯЧЬИМ ФИЛЕ	23
ПИЦЦА С МЯСОМ И ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ	24
ПИЦЦА С МЯСОМ И ТЕРТЫМ СЫРОМ	25
ПИЦЦА «ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ»	26
Конец ознакомительного фрагмента.	27

1000 лучших рецептов пиццы

Наталья Семенова

Введение

Пицца – итальянское национальное блюдо, в классическом понимании представляющее собой круглую лепешку с помидорами и расплавленным сыром. Изначально в Италии пицца считалась едой крестьян и малоимущего населения, так как все ингредиенты этого блюда доступны каждому и приготовить его можно из продуктов, которые есть под рукой. С течением времени пицца стала популярна и среди обеспеченного населения. Жена итальянского короля Умберто I Маргарита Савойская очень любила пиццу, и именно в честь нее назван один из рецептов (пицца «Маргарита»). Блюда, похожие на пиццу, существовали еще у древних римлян и греков и представляли собой кушанья на ломтях хлеба. В Европе прообраз итальянской пиццы появился в 1522 году после ввоза туда помидоров. В России пицца стала популярна в 90-х годах после появления американских кафе и ресторанов, специализирующихся на приготовлении пиццы. Сейчас пицца одно из самых популярных блюд в мире.

Главным преимуществом пиццы является, прежде всего, ее разнообразие – варьируя состав начинки, можно приготовить легкую закуску, сытное обеденное блюдо или праздничное угощение. Пиццу очень удобно брать с собой на пикники. Основными компонентами пиццы являются специальное тесто (в настоящее время существуют различные варианты готовой основы для пиццы), а также помидоры, сыр и растительное масло. Состав используемых специй варьируется в зависимости от вкусов кулинара. Аналогичным образом подбираются остальные компоненты начинки.

В классических пиццах используется сыр сорта «Моцарелла» или «Пармезан», а также рафинированное оливковое масло. Тесто можно сделать как дрожжевым, так и пресным (чтобы избавить себя от лишних хлопот, связанных с приготовлением данного блюда, можно даже использовать готовое слоеное тесто). Если выбор пал на дрожжевой вариант, начинка должна быть не слишком калорийной. И наоборот, для легкого теста можно сделать мясной или грибной наполнитель. Немаловажным компонентом пиццы является соус. Он может быть сложным, состоящим из нескольких компонентов, каждый из которых требует дополнительных приготовлений, или же простым (например, горчичный соус, кетчуп, соевый соус и т. п.). В любой заправке обязательно должны присутствовать специи, а также соль.

В этой книге вы найдете большое количество рецептов пиццы с разнообразными начинками – мясные, овощные, с морепродуктами и даже сладкие, – требующие времени для приготовления, и на скорую руку. С пиццей вы сможете встретить неожиданно пришедших гостей или разнообразить ежедневное меню оригинальным блюдом. Кроме того, готовя начинку для пиццы, вы имеете возможность призвать свою фантазию и сделать вкус блюда изысканным или пикантным, тонким и оригинальным и продолжать список рецептов пиццы самостоятельно.

Мясные пиццы

ПИЦЦА С МЯСОМ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 270 г,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- питьевая вода – 0,2 стакана,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- натуральное сливочное масло – 50 г,
- цельное молоко – 0,5 стакана,
- соль на кончике ножа.

Для начинки:

- говядина – 300 г,
- сливочное масло – 10 г,
- соль – 0,5 ч. ложки, специи,
- сыр моцарелла (или любой другой легко плавящийся) – 200 г.

Для соуса:

- свежие сочные помидоры – 4 шт.,
- майонез – 2 ст. ложки,
- мелко нарубленная зелень укропа и петрушки – 3 ст. ложки,
- молотый черный перец на кончике ножа,
- сахар – 1 ч. ложка,
- соль – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавлять муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Говядину отварить до полуготовности. Пропустить отваренное мясо через мясорубку, приправив солью и специями. Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния, смазать соусом тесто. Выложить на тесто готовое мясо, посыпать сверху предварительно натертым сыром. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Готовую пиццу нарезать порционными кусками и подавать на стол.

ПИЦЦА С ПИКАНТНЫМИ МЯСНЫМИ КУСОЧКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 270 г,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- питьевая вода – 0,5 стакана,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- сливочное масло – 50 г,
- цельное молоко – 0,2 стакана,
- соль на кончике ножа.

Для начинки:

- говядина – 300 г,
- сливочное масло – 10 г,
- соль – 0,5 ч. ложки, пряности,
- сыр моцарелла (или любой другой легко плавящийся) – 200 г.

Для соуса:

- кетчуп «Чили» – 0,5 стакана,
- свежие сливки повышенной жирности – 4 ст. ложки,
- мелко нарубленная зелень петрушки и укропа – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Когда тесто увеличится в объеме, раскатать его тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Говядину отварить до полуготовности с пряностями. Мясо нарезать на небольшие тонкие кусочки и выложить на смазанное сливочным маслом тесто, подняв бортики. Натереть сыр на крупной терке и посыпать им пиццу. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С ПРЯНЫМ МЯСНЫМ ФАРШЕМ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 230 г,
- питьевая вода – 0,8 стакана,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- рафинированное растительное масло – 4 ст. ложки,
- соль – 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

- свиной или говяжий (или смешанный) фарш – 250 г,
- сливочное масло – 10 г,
- соль – 0,5 ч. ложки, пряности,
- сыр моцарелла (или любой другой легко плавящийся) – 200 г.

Для соуса:

- деревенская сметана – 1 ст. ложка,
- свежавыжатый лимонный сок – 1 ч. ложка,
- молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
- соль – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером. Смазать соусом тесто.

В фарш добавить пряности, сочетая их по вкусу, выложить на тесто, посыпать заранее натертым сыром и поднять бортики. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С ЖАРЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 270 г,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- питьевая вода – 0,2 стакана,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- натуральное сливочное масло – 50 г,
- цельное молоко – 0,5 стакана,
- соль на кончике ножа.

Для начинки:

- говядина – 200 г,
- сливочное масло – 100 г,
- соль – 0,5 ч. ложки,
- специи, мелко нарубленная зелень укропа, петрушки, сельдерея.

Для соуса:

- острый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавлять муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Говядину нарезать небольшими узкими кусочками, обмакнуть в специях и обжарить на сливочном масле. Кусочки выложить на тесто, смазанное маслом, и поднять бортики. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

ПИЦЦА С ОБЖАРЕННЫМ МЯСОМ В ПОДЛИВЕ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 270 г,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- питьевая вода – 0,5 стакана,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- сливочное масло – 50 г,
- цельное молоко – 0,2 стакана,
- соль на кончике ножа.

Для начинки:

- говядина – 300 г,
- сливочное масло – 100 г,
- соль – 0,5 ч. ложки,
- специи.

Для соуса:

- деревенская сметана – 4 ст. ложки,
- кетчуп «Чесночный» – 5 ст. ложек,
- молотый черный перец – 0,5 ст. ложки,
- соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями и пропустить через мясорубку. Обжарить мясную крошку на сливочном масле в течение 10 минут, поместить на тесто, смазанное сливочным маслом. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С МЯСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 230 г,
- питьевая вода – 0,8 стакана,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- рафинированное растительное масло – 4 ст. ложки,
- соль – 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

- говядина – 200 г,
- сливочное масло – 10 г,
- репчатый лук – 1 шт.,
- мелко нарезанная зелень укропа, петрушки – 4 ст. ложки,
- соль – 0,5 ч. ложки, специи,
- сыр моцарелла (или любой другой легко плавящийся) – 200 г.

Для соуса:

- острый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками и выложить на смазанное маслом тесто. Мелко нарезать лук и зелень, посыпать ими мясо и поднять края пиццы. Натереть на крупной терке сыр и посыпать им пиццу. Посолить, поперчить. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА СЛОЕНАЯ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 270 г,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- питьевая вода – 0,2 стакана,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- натуральное сливочное масло – 50 г,
- цельное молоко – 0,5 стакана,
- соль на кончике ножа.

Для начинки:

- говядина – 150 г,
- свинина – 150 г,
- сливочное масло – 10 г,
- соль – 0,5 ч. ложки, специи.

Для соуса:

- деревенская сметана – 4 ст. ложки,
- кетчуп «Чесночный» – 5 ст. ложек,
- молотый черный перец – 0,5 ст. ложки,
- соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавлять муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Мясо отварить до полуготовности со специями, часть его нарезать тонкими длинными ломтиками, другую часть пропустить через мясорубку. Разделить тесто на две части, сформовать из обеих частей окружности, одна из которых должна быть в два раза толще другой. Первую часть мяса выложить на более плотный круг из теста, накрыть мясо второй лепешкой, добавить перекрученное мясо, смазать сливочным маслом и поднять бортики. Посолить, поперчить. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, положить на блюдо, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С МЯСОМ И ПОМИДОРАМИ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 270 г,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- питьевая вода – 0,5 стакана,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- сливочное масло – 50 г,
- цельное молоко – 0,2 стакана,
- соль на кончике ножа.

Для начинки:

- говядина – 200 г,
- свежие помидоры – 2 шт.,
- сливочное масло – 10 г,
- соль – 0,5 ч. ложки, специи,
- сыр моцарелла (или любой другой легко плавящийся) – 200 г.

Для соуса:

- свежие сочные помидоры – 4 шт.,
- майонез – 2 ст. ложки,
- мелко нарубленная зелень укропа и петрушки – 3 ст. ложки,
- молотый черный перец на кончике ножа,
- сахар – 1 ч. ложка,
- соль – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками, выложить на тесто. Нарезать помидоры колечками и разложить их поверх выложенного мяса. Посолить, поперчить. Натереть на терку сыр и посыпать пиццу. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С МЯСОМ И ПЕРЧИКОМ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 230 г,
- питьевая вода – 0,8 стакана,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- рафинированное растительное масло – 4 ст. ложки,
- соль – 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

- говядина – 200 г,
- крупный сладкий перец – 2 шт.,
- сливочное масло – 10 г,
- соль – 0,5 ч. ложки, специи,
- сыр моцарелла (или любой другой легко плавящийся) – 200 г.

Для соуса:

- майонез – 3 ст. ложки,
- небольшой помидор – 1 шт.,
- мелко нарубленная зелень сельдерея – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. Смазать тесто получившимся соусом.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками, выложить на тесто. Нарезать перцы тонкими дольками и положить на мясо. Натереть на мелкой терке сыр и посыпать им пиццу. Поднять края пиццы. Посолить, поперчить. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ЛУКОМ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 270 г,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- питьевая вода – 0,2 стакана,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- натуральное сливочное масло – 50 г,
- цельное молоко – 0,5 стакана,
- соль на кончике ножа.

Для начинки:

- ветчина – 200 г,
- репчатый лук – 1 шт.,
- майонез – 1 стакан,
- сливочное масло – 50 г,
- соль – 0,5 ч. ложки,
- специи,
- легко плавящийся сыр – 200 г.

Для соуса:

- майонез.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавлять муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками и выложить на смазанную майонезом лепешку. Спассеровать лук на сливочном масле и выложить его сверху. Посолить, поперчить. Натереть сыр на крупной терке и посыпать им пиццу. Поднять края. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА С МЯСОМ И МОРКОВКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 270 г,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- питьевая вода – 0,5 стакана,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- сливочное масло – 50 г,
- цельное молоко – 0,2 стакана,
- соль на кончике ножа.

Для начинки:

- говядина – 250 г,
- консервированные морковки – 1 баночка,
- соль – 0,5 ч. ложки, специи.

Для соуса:

- кетчуп «Чили» – 0,5 стакана,
- свежие сливки повышенной жирности – 4 ст. ложки,
- мелко нарубленная зелень петрушки и укропа – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить мясо и морковки из банки. Посолить, поперчить. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И САЛЯМИ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 230 г,
- питьевая вода – 0,8 стакана,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- рафинированное растительное масло – 4 ст. ложки,
- соль – 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

- ветчина – 200 г,
- салями – 200 г,
- черные оливки без косточек – 1/3 часть консервной банки,
- помидоры – 2 шт.,
- сыр моцарелла – 200 г.

Для соуса:

- майонез – 3 ст. ложки,
- небольшой помидор – 1 шт.,
- мелко нарубленная зелень сельдерея – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Ветчину и салями нарезать тонкими ломтиками. Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. Смазать тесто соусом. Выложить на тесто нарезанную ветчину и салями. Нарезать помидоры и черные оливки кружочками и выложить на тесто поверх ветчины. Натереть сыр на терке и посыпать им пиццу. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками и подавать на стол.

ПИЦЦА С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 320 г,
- кефир или нежирная простокваша – 1 стакан,
- куриное яйцо – 1 шт.,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- сливочный маргарин – 60 г,
- соль – 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

- говяжий язык – 200 г,
- соль – 0,5 ч. ложки,
- специи.

Для соуса:

- сметана – 4 ст. ложки,
- кетчуп «Чесночный» – 5 ст. ложек,
- молотый черный перец – 0,5 ст. ложки,
- соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Язык отварить до полуготовности со специями. Нарезать его тонкими ломтиками. На лепешку, смазанную сливочным маслом, выложить ломтики языка. Посолить, поперчить. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 620 г,
- сахар – 2 ст. ложки,
- питьевая вода – 1,2 стакана,
- сливочное масло – 40 г,
- порошкообразные дрожжи – 15 г,
- соль – 1 ч. ложка.

Для начинки:

- отварное куриное филе – 400 г,
- репчатый лук – 1 шт.,
- крупный болгарский перец – 2 шт.,
- сыр – 200 г,
- соль, специи.

Для соуса:

- острый кетчуп «Чили»,
- мелко нарезанная зелень укропа, петрушки, сельдерея.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в 0,5 стакана воды и оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, оставшуюся воду и соль, смешать с дрожжевой массой.

Добавить небольшими порциями муку и замесить однородное тесто. Сформировать из него округлый ком, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 35 минут. Полученную массу раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень.

На тесто уложить филе, нарезанное тонкими ломтиками, сверху выложить колечки лука и болгарского перца. Натереть сыр и посыпать им пиццу. Поставить в горячую духовку и запечь до полного расплавления сыра. Готовую пиццу полить кетчупом и подать на стол.

ПИЦЦА МЯСНАЯ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 270 г,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- питьевая вода – 0,5 стакана,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- сливочное масло – 50 г,
- цельное молоко – 0,2 стакана,
- соль на кончике ножа.

Для начинки:

- говядина – 200 г,
- постная свинина – 200 г,
- сыр – 200 г,
- томатный соус – 1 стакан, соль, специи.

Для соуса:

- кетчуп «Чили» – 0,5 стакана,
- свежие сливки повышенной жирности – 4 ст. ложки,
- мелко нарубленная зелень петрушки и укропа – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. На тесто, смазанное томатным соусом, выложить мясо, поднять края пиццы. Натереть сыр и посыпать им пиццу. Поперчить. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА МЯСНАЯ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 270 г,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- питьевая вода – 0,5 стакана,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- сливочное масло – 50 г,
- цельное молоко – 0,2 стакана,
- соль на кончике ножа.

Для начинки:

- говядина – 200 г,
- маринованные огурчики – 5 шт.,
- маринованные перчики – 5 шт.,
- соль, перец.

Для соуса:

- сметана – 4 ст. ложки,
- кетчуп «Чесночный» – 5 ст. ложек,
- молотый черный перец – 0,5 ст. ложки,
- соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распушенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Смазать тесто получившимся соусом. Выложить ломтики мяса. Нарезать маринованные огурчики тонкими колечками, перец – дольками. Выложить овощи на мясо. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА МЯСНАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 270 г,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- питьевая вода – 0,2 стакана,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- сливочное масло – 50 г,
- цельное молоко – 0,5 стакана,
- соль на кончике ножа.

Для начинки:

- говядина – 250 г,
- чернослив – 50 г,
- сливочное масло – 10 г,
- соль, специи.

Для соуса:

- деревенская сметана – 1 ст. ложка,
- свежесжатый лимонный сок – 1 ч. ложка,
- молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
- соль – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавлять муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Измельчить чернослив и выложить на мясо. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С ТЕЛЯЧЬИМ ФИЛЕ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 230 г,
- питьевая вода – 0,8 стакана,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- рафинированное растительное масло – 4 ст. ложки,
- соль – 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

- филе телятины – 150 г,
- шампиньоны – 50 г,
- ветчина – 100 г,
- чеснок – 2 зубчика,
- свежий шпинат – 100 г,
- сыр твердых сортов – 200 г.

Для соуса:

- майонез – 0,7 стакана,
- острый кетчуп – 4 ст. ложки,
- измельченный зеленый лук – 1 ст. ложка,
- веточки свежей петрушки для украшения.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Филе очистить от пленок и жира. Мясо посолить и посыпать перцем. Обжарить филе со всех сторон в кипящем масле и остудить. Очистить лук и чеснок, порубить их, смешать с вымытыми и мелко нарезанными шампиньонами и обжарить в горячем масле на сковороде в течение 3 минут до золотистого цвета. Для вкуса можно добавить сливки. Охладить грибную массу. Шпинат промыть, обсушить и поджарить в течение 5 минут. Выложить на тесто ломтики ветчины в форме треугольника, а на них – грибной фарш, затем шпинат.

Сверху положить телячье филе. Посыпать натертым на крупной терке сыром. Запечь пиццу в разогретой духовке до подрумянивания.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом, украсить веточками свежей зелени и подавать на стол.

ПИЦЦА С МЯСОМ И ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 270 г,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- питьевая вода – 0,2 стакана,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- сливочное масло – 50 г,
- цельное молоко – 0,5 стакана,
- соль на кончике ножа.

Для начинки:

- говядина – 200 г,
- плавленый сыр – 100 г,
- крупный помидор – 1 шт.
- соль, специи.

Для соуса:

- свежие сочные помидоры – 4 шт.,
- майонез – 2 ст. ложки,
- мелко нарубленная зелень укропа и петрушки – 3 ст. ложки,
- молотый черный перец на кончике ножа,
- сахар – 1 ч. ложка,
- соль – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавлять муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. На тесто, смазанное получившимся соусом, выложить кусочки вареного мяса. Нарезать кольцами помидор и выложить на мясо. Растопить плавленый сыр и залить им пиццу. Поднять края пиццы. Посолить, поперчить. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Готовую пиццу подавать на стол.

ПИЦЦА С МЯСОМ И ТЕРТЫМ СЫРОМ

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 270 г,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- питьевая вода – 0,5 стакана,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- сливочное масло – 50 г,
- цельное молоко – 0,2 стакана,
- соль на кончике ножа.

Для начинки:

- говядина – 200 г,
- легко плавящийся сыр – 200 г,
- сливочное масло – 10 г,
- соль, специи.

Для соуса:

- майонез – 3 ст. ложки,
- небольшой помидор – 1 шт.,
- мелко нарубленная зелень сельдерея – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке, добавить специи и пряности. Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. На тесто, смазанное получившимся соусом, выложить кусочки мяса. Посыпать тертым сыром. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА «ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ»

Ингредиенты

Для теста:

- пшеничная мука – 230 г,
- питьевая вода – 0,8 стакана,
- порошкообразные дрожжи – 18 г,
- рафинированное растительное масло – 4 ст. ложки,
- соль – 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

- мясо – 450 г,
- рис – 200 г,
- майонез – 1 стакан,
- репчатый лук – 1 шт.,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- свежие помидоры – 3–5 шт.,
- консервированные зеленые оливки – 10 шт.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, поставить в духовку и выпекать 20 минут. Достать из духовки и дать остыть.

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.