

ЕВГЕНИЯ СИХИМБАЕВА

ПИЦЦА



СЕРИЯ КНИГ ПО КУЛИНАРИИ

Пицца: 20 замечательных рецептов
Евгения Сихимбаева

© Евгения Сихимбаева, 2021

ISBN 978-5-0053-2141-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero



Пиццу любят и взрослые, и дети. Да разве её можно не любить? Ароматная, горячая, с тянущимися сырными нитями, она любима большинством людей...

Мы приглашаем Вас приготовить разнообразные варианты пиццы со своими детьми.

На обложке мы написали лишь 20, но, на самом деле, их здесь больше... Это **подарок!**



Книга адресована, в первую очередь, юному повару, но без помощи взрослых не обойтись никак: во – первых, веселее, а, во – вторых, острые ножи, горячие предметы и прочее... Помогите своему ребенку сделать незабываемую пиццу!



Итак, начнем!

А знаешь ли ты, юный друг, что у пиццы есть своя история. Да, да! И для того, чтобы узнать о ней, нам придётся немного попутешествовать во времени.

Известно, что древний человек умел выпекать лепёшки из муки и воды на горячих камнях возле костра. Такая лепёшка была прекрасной едой, и заменяла хлеб.

А вот в Древнем Египте в 5 веке до нашей эры, воины готовили лепёшки из теста, фиников и сыра на своих щитах на жарком солнце.

В Древнем Риме на стол подавались различные кушанья на лепёшках вместо тарелок!

Около 6 тысяч лет назад были придуманы дрожжи, и кислое тесто стало использоваться в выпечке лепёшек. Именно в Древней Греции была приготовлена пицца, напоминающая современную. На сырое тесто греки выкладывали сыр, зелень, лук и другие овощи, после чего поливали оливковым маслом и выпекали в огненных печах.

И только в 17 веке, когда в Европу завезли томаты или помидоры, пицца стала похожа на ту, что делают сейчас. Она представляла собой лепёшку, покрытую оливковым маслом, сыром, томатами, травами и шпиком.

Тогда же в Италии появились специальные люди – пиццайоло, которые делали пиццу для итальянских крестьян. Долгое время в Италии пицца считалась едой бедняков, потому что тесто для пиццы месили ногами! Представляешь!?

В 18-ом веке стали появляться пиццерии, в которых была установлена специальная печь и мраморная скамья для приготовления блюда. В этом же помещении располагались столики, и продавалась готовая пицца, которую покупатели могли забрать с собой.



А вот у пиццы «Маргарита» есть своя история. Однажды жене короля Умберто Первого, королеве Маргарите, захотелось пиццы.



Ты же помнишь, что пиццу ели только бедняки? Поэтому хозяину пиццерии Неаполя Рафаэлло Эспозито было приказано тайно приехать

во дворец и испечь пиццу для королевы. Он придумал приготовить её в цвете национального флага Италии: белый, красный и зелёный. Белый – сыр моцарелла, красный – помидоры, а зелёный – цвет свежего базилика.



Королева оценила кушанье. Пицца была названа в ее честь – итальянской королевы Маргариты.

Пицца «Маргарита» остаётся до сих пор одной из самых популярных пицц.

Тесто для пиццы нужно растягивать, подкидывать и вращать в руках, как это делают настоящие пиццайоло. А вот раскатывать тесто скалкой – нельзя. Выпекают настоящую пиццу только в печи на дровах при температуре 200—215 градусов.



А сейчас я предлагаю тебе приготовить пиццу вместе с кем – то из родных.

Здесь ты найдёшь рецепт пиццы, на любой вкус – от классической до сладкой! Есть оригинальные рецепты и рецепты пицц из разных стран. Можно выбрать любую! Вначале мы приготовим классический рецепт теста для пиццы.



Классический рецепт теста для пиццы

Для теста:

1. Мука пшеничная высшего сорта – 500 г
2. Вода тёплая – 275 мл
3. Морская соль – 0,5 ст. л.
4. Оливковое масло – 2 ст. л.
5. Дрожжи сухие – 7 г



В небольшой миске растворить дрожжи и сахар в тёплой (30—35 г) воде. Дать постоять 10 минут, чтобы дрожжи проснулись и «заиграли». Добавить муку, соль, растительное масло и вымешивать, пока не получится однородное тесто – минут 10.



Затем перекладываем тесто в миску и накрываем полотенцем. Нужно, чтобы оно увеличилось в объёме вдвое.



Пицца «Маргарита»

Ингредиенты:

Тесто для пиццы, томатный соус или свежие помидоры, порезанные на кружочки, 300 г сыра моцарелла, листики базилика или орегано, соль и перец по вкусу.

Рецепт пиццы:

Выложить тесто на присыпанный мукой стол. Раскатать или сформировать руками плоскую лепёшку. Перенести тесто на противень. Смазать томатным соусом или разложить порезанные кружочками помидоры, добавить сыр моцарелла, посыпать листиками свежего или сухого базилика или орегано. Выпекать в разогретой духовке (230 °C) – 15—20 минут или пока не подрумянится. Дать пицце остыть 5 минут перед тем, как разрезать. И можно подавать на стол! Приятного аппетита!



Пицца по – гавайски с ананасами

Ингредиенты:

Тесто для пиццы, мясо куриных грудок (филе) – 200 г, ананас, консервированный – 1 банка, сыр твёрдый тёртый – 4 ст. л., специи, итальянские травы.

Рецепт пиццы:

Филе курицы нарежь на ломтики толщиной около 2 см и слегка обжарь их на растительном масле, посоли и поперчи. Из готового теста раскатай лепёшку. На смазанный маслом противень выложи основу для пиццы и смажь её томатным соусом. Разложи кусочки курицы, сверху уложи кусочки ананаса, а затем посыпь тёртым сыром. Запекай в духовке при температуре 200—220 °С 15—20 минут.



Пицца с грибами

Ингредиенты: тесто для пиццы, грибы 0,5 кг, лук репчатый 1 головка, масло растительное 2 ст. л., помидоры 2 шт., яйца 4 шт., сметана 100 г, сыр твёрдый 100 г, соль, зелень петрушки и базилика – 1 ст. л.

Рецепт пиццы:

Для начинки мелко нарежь лук и грибы, обжарь их на сковороде на растительном масле, посоли полученную смесь. Из готового теста раскатай лепёшку и уложи её на смазанную маслом форму, сформовав бортики. На лепёшку выложи начинку, на неё – зелень и нарезанные кружочками помидоры. Полей сметаной, взбитой с яйцами, посыпь тёртым сыром и запекай в духовке 20 минут при 200 °С.



Пицца «по-деревенски»

Для теста:

300 г картофеля, 300 г муки, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. тёртого сыра, 1 сырое яйцо, 20 г дрожжей, 1/2 стакана тёплого молока

Для начинки:

50 г варёной колбасы, 50 г ветчины, 50 г сыра тёртого сыра, 2 сырых яйца, 1 стакан молока, соль, чёрный молотый перец.

Рецепт пиццы:

Отвари картофель, разомни его и остуди. Затем тщательно перемешай с мукой. В центре сделай лунку, влей туда яйцо, растопленное сливочное масло, посыпь тёртым сыром, солью, перцем и влей дрожжи, разбавленные тёплым молоком. Замеси нежное тесто, накрой его полотенцем и поставь в тёплое место на 2 часа. Затем раскатай тесто и выложи на сковороду диаметром

24—26 см и высотой 5 см, смазанную сливочным маслом. Тесто должно покрыть дно и стенки сковороды. В миску положи мелко нарезанные колбасу, ветчину, тёртый сыр. Залей яйцами и молоком, посоли, поперчи и хорошо взбей. Начинку выложи на тесто и поставь в горячую духовку 200 °С на

40—50 минут. Подавай в горячем виде.



Пицца «Кальцоне»

«Кальцоне» – это закрытая пицца, похожая на пирожок. Тем не менее, она считается разновидностью пиццы, а не пирожков. Название «Кальцоне» переводится с итальянского как «штанина».

Начинка для «Кальцоне»:

Начинку для пиццы можно взять какую угодно. Мы же предложим здесь классический рецепт «Кальцоне» – с ветчиной:

Сыр (желательно, моцарелла) 200 г, 1 помидор, базилик, оливки, ветчина – 100 г, кетчуп, желток для смазывания.



Нарезать: сыр и ветчину – тонкими ломтиками, помидор – дольками, оливки – маленькими колечками.

Разделить тесто на 2—3 равные части и раскатай каждую из них в круглую лепёшку толщиной 2—3 мм. Смажь половинку лепёшки кетчупом, отступая от края примерно по полсантиметра. Выложи поверх кетчупа слой рубленого базилика, затем дольки томатов, нарезанные оливки, ветчину и моцареллу. Закрой начинку свободным краем лепёшки и запечатай шов, слегка придавив его пальцами, зубчиками вилки или специальным фигурным ножичком. Смажь полученный пирожок сверху куриным желтком — это позволит получить красивую золотистую корочку после запекания. Запекай пиццу в горячей духовке при 200 °С 40—50 минут.

Подавай в горячем виде! Приятного аппетита!

Пицца «Английский завтрак»

Ингредиенты:

Тесто для пиццы; сыр моцарелла – 150—200 г; горчица – 1 ст. л.; охотничьи колбаски – 2—3 шт.; свиная грудинка или бекон – 100 г; яйцо – 1 шт.; лук

красный – 1 гол.; помидоры сливки – 2—3 шт.; шампиньоны – 3—4 шт.; подсолнечное масло – 1 ст. л.; веточка свежего базилика и зелень укропа.

Рецепт пиццы:

Нарежь охотничьи колбаски кружочками толщиной 3—5 мм. Грудинку или бекон нарежь полосками. Помидоры – дольками, шампиньоны – дольками вдоль ножки. Моцареллу протри на крупной тёрке или нарежь небольшими ломтиками.

Тесто раскатай в лепёшку диаметром около 30 см. Смажь тесто 1 столовой ложкой подсолнечного масла, затем смажь 1 столовой ложкой горчицы, поверх горчицы равномерно выложи 1 порцию томатного соуса, а сверху разложи сыр моцарелла, охотничьи колбаски и свиную грудинку или бекон, дольки помидоров и грибов. Оправляй пиццу в разогретую до 220 °С духовку. Выпекай ее 15—20 минут. Как только пицца подрумянится, быстро вынимай её из духовки, разбей в середину одно яйцо и отправляй обратно в духовку примерно на 10—15 минут, пока яйцо не запечётся.



«Тарт фламбе» из Франции

Самая популярная пицца во Франции – это «Тарт фламбе». Родом она из Эльзаса.

Ингредиенты:

Тесто:

Мука пшеничная- 125 г, масло оливковое- 25 г., соль- 1/4 ч. л., вода (тёплая) – 60 мл.

Начинка:

Сметана (20—30%) – 45 г, сыр творожный (сливочный «Филадельфия») – 45 г, лук репчатый- 1 шт., бекон или копчёная грудинка – 80 г, масло сливочное- 20 г, перец чёрный по вкусу

Рецепт пиццы:

Нужно просеять муку, добавить соль, влить оливковое масло и перемешать, понемногу подливая тёплую воду, замесить тесто. Положить тесто в пакет и убрать в холод на 1 час. Тесто получается очень пластичное и не липнет к рукам.

Тем временем приготовить начинку. Лук нарежь тонкими кольцами, растопи на сковороде сливочное масло и обжарь лук на малом огне. Следи, чтобы лук не румянился, он должен просто стать мягким и прозрачным. Остуди. Мелко нарежь бекон или копчёную грудинку.

Тесто раскатай, как можно тоньше, в овальную лепёшку. Тесто лучше всего сразу раскатывать на пергаменте, а затем перенести его на противень. Загни бортики внутрь и придави зубчиками вилки, этот приём не позволит начинке «убежать». Затем смешай сметану с творожным сыром и нанеси на основание тарта. Распредели на сыр жареный лук и сверху бекон. Поперчи. Солить не надо, поскольку

бекон довольно – таки солёный продукт сам по себе. Выпекай в горячей духовке при 250 °C 15 минут.



Индийская двухслойная сырная пицца

Нам потребуются:

Готовая основа для пиццы – 2 шт., майонез, кетчуп, красный салатный лук – небольшая головка, 1 сладкий перец, кукуруза (можно использовать молодую свежую или консервированную), маленький перец чили (кто любит острое), маслины – 10—15 шт., два вида сыра по 200 г – моцарелла и любой твёрдый.

Рецепт пиццы:

Готовую основу для пиццы смазываем майонезом, затем кетчупом или томатным соусом. При желании можно посыпать зеленью. Сыр нарезаем мелкими кусочками, перемешиваем и посыпаем заготовку половиной сырной массы. Поверх кладем вторую основу для пиццы. Смазываем майонезом и кетчупом. Нарезаем кубиками лук и болгарский перец, добавляем к ним кукурузу и укладываем на смазанный корж. Обильно посыпаем оставшимся сыром. Маслины нарезаем кружочками, укладываем на пиццу и отправляем в духовку при температуре 200 °С на 15—20 минут.



«Окономияки» (пицца по-японски)

Для начинки нам понадобится: капуста белокочанная – 200 г, 50 г креветок или мидий (сырых), ветчина – 100 г, сок лимона – 1 ст. л.

Для теста:

Вода – 120 мл, яйца куриные – 2 шт., мука пшеничная – 4 ст. л., соус соевый – 1 ст. л., майонез.

Готовим пиццу:

Тонко-тонко нарезаем капусту соломкой. Мелко нарезаем ветчину.

Чтобы приготовить тесто: просто смешай яйца с соевым соусом и водой, добавь муку и тщательно перемешай. Тесто получится жидким, чем-то похожим на тесто для блинов. В это готовое тесто высыпем нашу нашинкованную капусту и перемешиваем.

Сковородку подогреваем на небольшом огне. Смазываем её растительным маслом и выкладываем половину капусты. На капусту выкладываем нарезанную ветчину и креветки. Поливаем лимонным соком. Сверху закрываем оставшейся капустой. Сковороду накрываем крышкой и тушим на небольшом огне минут 15.

Следить, чтобы не подгорело. Затем снимаем крышку, накрываем сковородку плоской большой тарелкой и аккуратно переворачиваем. Будьте осторожны с горячей сковородкой!

Затем снова смазываем сковородку маслом и выкладываем пиццу с тарелки сырой стороной на сковороду. Снова накрываем крышкой и тушим ещё минут 15 до зарумянивания. Выкладываем пиццу на тарелку и смазываем майонезом. Можно посыпать мелко порезанным зелёным луком.



Немецкая пицца

Любители пиццы в Германии предпочитают вариант с консервированным тунцом.

Нам понадобится:

Тесто для пиццы, 1 банка консервированного тунца в собственном соку, 1/2 часть луковицы, 4—6 шт. помидорчиков «черри», 1/2 сладкого перца, 100 г твёрдого тёртого сыра, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. творожного сыра, немного зелёного лука, соль, перец.

Рецепт пиццы:

Смешай сметану с творожным сыром и приправь специями, добавь мелконарезанный зелёный лук, перемешай.

Репчатый лук и перец порежь соломкой, помидорчики порежь пополам. Раскатай тесто на пергаментной бумаге в форме прямоугольника до толщины 1—2 мм. Промажь тесто сметанным соусом. Заверни края теста, чтобы сок от овощей не вытек. Из консервов слить сок, и распредели тунец и овощи на тесте. Присыпь сыром. Выпекай в горячей духовке 25—30 минут при 175 °С.



Турецкая пицца

«Lahmacun» – это своеобразная турецкая пицца, которая запекается с мясным фаршем, овощами и зеленью. А затем она сворачивается в трубочку.

Нам понадобится:

Тесто для пиццы, говяжий фарш – 350 г, помидоры – 3—4 шт. или в собственном соку, луковица красная – 1 шт., 1 сладкий перец, острый красный перец, зелень петрушки или кинзы, маленькая щепотка корицы, кориандр или зира, соль, перец.

Помидоры ошпарить кипятком и бросить в холодную воду, затем снять с них кожуру. Лук и сладкий перец нарезать мелким кубиком. Петрушку нарубить. Взять просторную миску и смешать в ней фарш, лук, сладкий перец, петрушку, чёрный перец, соль, растёртые кориандр и зиру, корицу. Хорошо все вымесить руками. Добавить мелко порезанные помидоры и снова перемешать до однородного состояния.

Тесто разделить на 3—4 части и раскатать каждую в небольшой круг или овал. Стараться делать тесто тонким. Нанести фарш тонким слоем и размазать его по поверхности лепёшки. Выпекать в заранее разогретой до 220 °С духовке 10—12 минут. Пиццу переложить на рабочий стол или на лист пергамента, дать остыть 1—2 минуты и свернуть её в рулет.



Венгерская пицца «Лангош»

Венгерский вариант пиццы немного отличается от традиционного. Это дрожжевое тесто, поджаренное во фритюре, покрытое сверху сметаной, и посыпанное сыром. «Langosz» – так называется эта пицца.

Нам понадобится:

Тесто для пиццы, вода – 15 мл (1ст. л.), сметана – 200 г, 3 зубчика чеснока, соль – 1 щепотка, сыр твёрдый – 150 г. Масло подсолнечное рафинированное – 150 мл для жарки.

Готовим пиццу:

Тесто разделить на небольшие порции – 4—5 штук. Тесто скатать в шарики. Затем из каждого шарика сформировать лепёшку, растягивая её руками. Масло нужно довести до кипения в глубокой сковороде. Аккуратно опускаем по одной лепёшке в кипящее масло. Обжариваем каждую лепёшку с двух сторон до золотистости по 1—1,5 минуты на каждой стороне. Затем достаём лепёшки и выкладываем их на бумажную салфетку, чтобы масло стекло.

Смешать сметану с чесноком, пропущенным через пресс. Смазать каждую лепёшку чесночным соусом и посыпать тёртым сыром. Венгерский «Лангош» готов. Подаём к столу сразу же.



«Фугазета» – фаршированная аргентинская пицца

Нам понадобится:

Тесто для пиццы, 1 луковица, 200 г сыра моцарелла (тонко нарезанного), 1/3 стакана твёрдого сыра (тёртого), 1 чайная ложка орегано, 1/4 стакана сыра пармезан (тёртого).

Готовим пиццу:

Тесто разделить на две части. Каждую часть растянуть в форме круга. Поместить одну часть теста на сковороду. Сверху выложить кусочки сыра моцарелла, посыпать сверху тёртым твёрдым сыром. Поместите другой круг теста на сыр. Соедините и защипните края двух кругов теста вместе.

Верх пиццы посыпать мелконарезанным луком, сбрызнуть оливковым маслом поверх лука и посыпать высушенным орегано и сыром пармезан. Поместите «Фугазетту» в духовку. Выпекать 20—25 минут при температуре 180—200 °С. При желании можно украсить оливками.



Бразильская пицца

Бразильцы очень любят зелёный горошек, поэтому его просто не могло не оказаться на их традиционной пицце.

Нам потребуется:

Тесто для пиццы, 200 г мяса (любого), 0,5 стакана консервированной кукурузы, 1 стакан консервированного зелёного горошка, 100—150 г твёрдого сыра, 2 ст. л. кетчупа, небольшой пучок свежего укропа, соль и чёрный молотый перец по вкусу.

Рецепт пиццы:

Раскатываем в прямоугольный пласт тесто и выкладываем его на противень, смазанный растительным маслом. Смазываем тесто кетчупом.

Мясо нарезаем на небольшие кусочки и жарим до готовности на растительном масле, немного посолив по вкусу. Остужаем и выкладываем его слоем на пласт теста. Добавляем консервированную кукурузу и горошек. Посыпаем мелко нарезанным зелёным укропом и тёртым сыром.

Отправляем в духовку, разогретую до 200—220 °С и выпекаем 15—20 мин.



Тайская пицца с курицей, острым арахисовым соусом и кинзой

Рецепт пиццы в тайском стиле покорит пикантным сочетанием остроты и сладости, дополненным нотками жареных орехов и свежей кинзы.

Ингредиенты:

Для арахисового соуса:

Арахисовое масло – 100 г, мёд – 1 ст. л., рисовый уксус – 2 ч. л., молотый имбирь – 1/2 ч. л., кунжутное масло – 2 ст. л., красный перец – 1/4 ч. л., соевый соус – 1 ст. л., вода – 2 ст. л.

Для пиццы:

Оливковое масло – 1 ст. л., куриные грудки, нарезанные – 2 шт., тесто для пиццы, моцарелла тёртая – 2 чашки, зелёный лук – 4 пёрышка, морковь, тонко нарезанная – 1/3 чашки, жареный арахис – 2 ст. л., свежая кинза, нарезанная – 2 ст. л.

Способ приготовления:

Разогреть духовку до 230° С. Смешать все ингредиенты для арахисового соуса в маленькой кастрюле и довести до кипения. Варить на маленьком огне одну минуту. Нагреть оливковое масло в сковороде и обжарить курицу в течение пяти минут, помешивая. Выложить курицу в миску и смешать с половиной арахисового соуса.

Из теста сделать два круга диаметром примерно 20 см, каждый выложить на противень, слегка посыпанный мукой. Каждый круг смазать соусом, посыпать моцареллой, сверху выложить курицу, зелёный лук и морковь. Сверху снова посыпать моцареллой и добавить соус.

Поместить пиццу в разогретую духовку и выпекать пиццу 8—10 минут, пока корочка не станет золотистой. Готовую пиццу посыпать кинзой и подавать к столу! Приятного аппетита!



НЕОБЫЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПИЦЦЫ

Пицца с грушей, ветчиной и голубым сыром

Уникальная композиция из островатого сыра с плесенью, копчёного сыра, солёной ветчины и сладкой груши в ансамбле с карамелизированным луком и свежим тимьяном.

Ингредиенты:

Тесто для пиццы – 450 г, лук репчатый, тонко нарезанный – 1 шт., соль 1/4 ч. л., оливковое масло, чёрный перец – 1 щепотка, свежий тимьян – 1 ч. л., груша, тонко нарезанная – 1 шт., копчёный сыр (тёртый) – 1/2 чашки, сыр моцарелла (тёртый) – 1/2 чашки, голубой сыр, например, горгонзола (измельчённый) – 1/2 ст., ветчина – 4 ломтика.

Способ приготовления:

Разогреть духовку до 220 °С. Смазать сковороду оливковым маслом и нагреть её на среднем огне. Добавить нарезанный лук и обжарить до мягкости и золотисто-коричневого цвета (около десяти минут). Раскатать тесто для пиццы и выложить на противень. Смазать тесто оливковым маслом, посыпать солью, перцем и свежим тимьяном. Добавить измельчённые сыры, распределив их по всей поверхности теста. Сверху равномерно выложить ломтики груши, ветчину и лук. Выпекать пиццу 10—15 минут. Подавать горячей.



Пицца с копчёным лососем и авокадо

Ансамбль красной рыбы и авокадо отлично подходит в качестве начинки для пиццы – получается очень нежно и сочно.

Ингредиенты:

Тесто для пиццы, сливочный сыр – 4 ст. л., свежий укроп измельчённый – 1 ст. л., чеснок измельчённый – 1 зубчик, оливковое масло – 1 ст. л., красный лук, нарезанный кольцами – 1/2 шт., сыр моцарелла – 1/2 ст., копчёный

лосось – 100 г, авокадо, очищенный и нарезанный тонкими ломтиками —

1/2 шт., свежая руккола, чёрный перец по вкусу.

Способ приготовления:

Разогреть духовку до 200 °С. В маленькой миске соединить сливочный сыр с укропом и чесноком. Хорошо перемешать.

Раскатать круг из теста, выложить на противень. Смазать тесто оливковым маслом и сырно – укропной смесью. Сверху выложить луковые кольца, посыпать моцареллой и запекать в духовке в течение 10 минут, пока моцарелла не расплавится.

Вынуть противень из духовки, на пиццу выложить ломтики лосося и авокадо, украсить листьями рукколы. Посыпать перцем и подавать. Приятного аппетита!



Пицца с прошутто (итальянская ветчина), бальзамическим уксусом и свежим инжиром

Лёгкая кислинка козьего сыра, ненавязчивая сладость инжира и терпкая солёность прошутто – экстравагантное сочетание.

Ингредиенты:

Тесто для пиццы, оливковое масло – 2 ст. л., томатный соус – 3 ст. л., козий сыр – 100 г, свежий инжир, нарезанный дольками или кружочками, прошутто —

10 ломтиков, руккола – 50 г, бальзамический уксус – 2 ст. л.

Способ приготовления:

Духовку разогреть до 220 °С. Сделать из теста круг и выложить на противень, посыпанный мукой. Смазать тесто томатным соусом, сбрызнуть оливковым маслом, посыпать козьим сыром, выложить ломтики прошутто и инжир и сбрызнуть все бальзамическим уксусом. Отправить пиццу в духовку на 10—12 минут при температуре 200—220 °С. Вынуть пиццу, посыпать свежей рукколой и снова сбрызнуть оливковым маслом. Посыпать молотым перцем и подавать.



Фруктовая пицца (пицца из фруктов)

Нам понадобятся для песочного теста:

Мука – 1 стакан (с горкой), яйцо – 2 шт., сахар – 2 ст., масло сливочное – 150 г.

Для начинки:

Спелые груши – 2 шт., малина – 1 стакан, виноград – 200 г, мёд – 2 ст. л., сметана – 150 г, рубленые орехи (грецкие или фисташки) – 2 ст. л.

Рецепт пиццы:

Приготовить тесто, смешав все ингредиенты, и поставить в холодильник на 30 минут. Затем тонко его раскатать и выложить в смазанную маслом форму с невысокими краями.

Из груш удалить сердцевины и мелко порезать. Виноградины разрезать пополам, вынуть косточки. Смешать груши, малину и виноград, выложить в форму с тестом. Затем залить мёдом и сметаной. Сверху посыпать пиццу рублеными орехами. Запекать в горячей духовке 15—20 минут при температуре 200—220 °С.



Пицца с маршмеллоу

Ингредиенты:

Тесто для пиццы, банан – 2 шт., маршмеллоу – 30 г, Nutella – 70—100 г.

Рецепт пиццы:

Тесто выкладываем на поверхность, припыленную мукой или смазанную растительным маслом. Руками растягиваем в круг диаметром 30—32 см, формируя бортик по краям. Накрываем полотенцем и даём отдохнуть и подойти, пока будем заниматься начинкой.

Для начинки нарезаем бананы. Духовку прогреваем до 250 градусов. Основу для пиццы смазываем Nutella. Выкладываем бананы. Выпекаем 7—10 минут, достаём, выкладываем маршмеллоу и выпекаем ещё 2—3 минуты.



Несколько интересных фактов о пицце

Существует **Международный День Пиццы**, который отмечается 9 февраля. В этот день все пиццерии стараются удивить своих гостей чем-нибудь особенным.

В Книге Рекордов Гиннеса неоднократно были зафиксированы несколько самых больших пицц в мире:

Самую большую круглую пиццу испекли 8 декабря 1990 года в городе Норвуда (Южная Африка). Её диаметр составил 37.4 метра, а на её приготовление ушло: 4500 кг муки, 90 кг соли, 900 кг томатного пюре и 1800 кг сыра!

Самая длинная пицца была сделана в Израиле. Её длина составила 100 метров!

Пиццу готовили 25 поваров в течение суток, а съели её за считанные секунды в центральном парке Тель-Авива.

Испеки пиццу с друзьями, с близкими и родными тебе людьми! Попробуйте сделать любую! И приятного вам аппетита!

Мы же, в свою очередь, надеемся, что вам понравилась наша книга. Если да, то вы всегда можете поставить свою оценку нашим книгам на, например, этом сайте: <https://www.litres.ru/evgeniya-sihimbaeva/>

Будем рады, если вы решите прочитать и другие наши книги!

Спасибо заранее и успехов вам во всех делах!



ЕВГЕНИЯ СИХИМБАЕВА

ПИЦЦА



СЕРИЯ КНИГ ПО КУЛИНАРИИ

