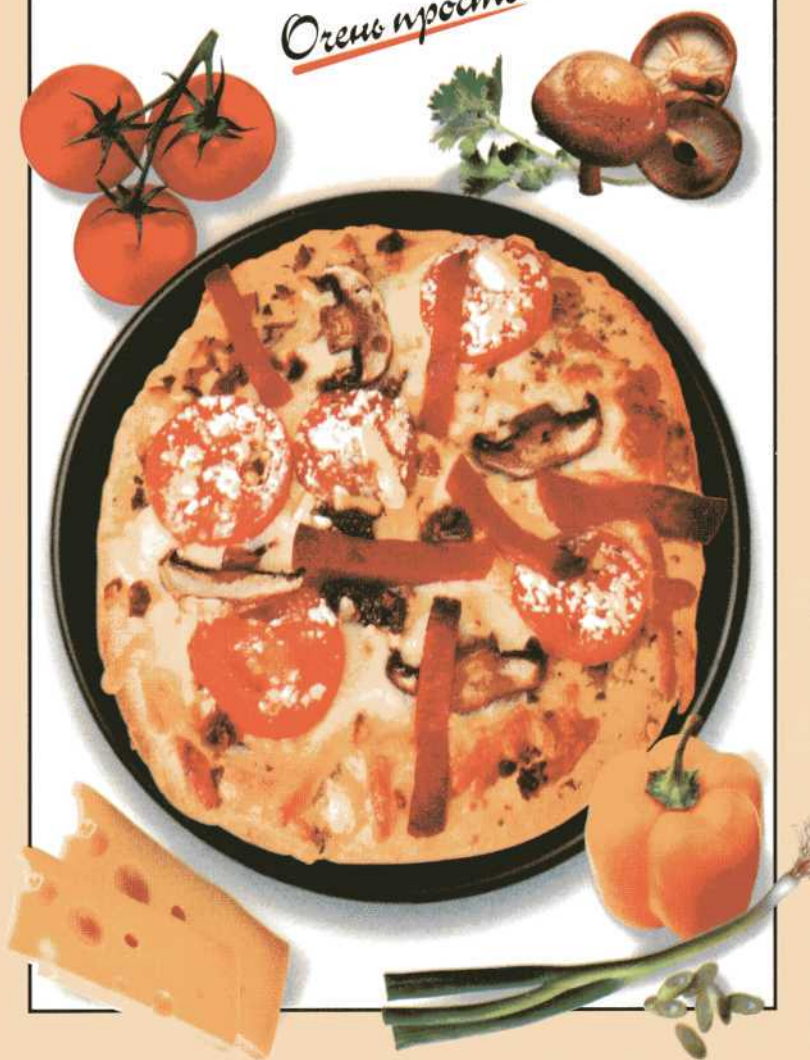


ПИЦЦА

Очень просто!



ББК 36.991
П35

Составитель *Т.И. Ильичева*

П 35 **Пицца** / Сост. Т.И. Ильичева. — М.: Эксмо;
СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Пицца — традиционное блюдо итальянской кухни, завоевавшее популярность во всем мире. Как следствие, появились французские, немецкие, американские и множество других «версий» пиццы. Неизменным остается главное: начинка может включать в себя самые неожиданные компоненты, но в целом обусловленный ею вкус пиццы должен быть пикантным.

В настоящем издании собраны рецепты пиццы, которую можно приготовить, когда «гости уже на пороге», а также более сложные и трудоемкие варианты. Надеемся, что пицца станет одним из любимых вами блюд.

ББК 36.991

ISBN 978-5-699-17342-6

© «Терция», составление, 2007
© «Терция», оформление, 2007
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

www.infanata.org

ПРЕДИСЛОВИЕ

Пицца – традиционное блюдо итальянской кухни. В прошлом это была деревенская еда, из самых простых. На тонкую лепешку теста хозяйка выкладывала все, что было под рукой (томаты, сыр, мясо, овощи и фрукты), запекала в печке или духовке и горячей подавала пиццу к столу.

Прошли годы, и это, казалось бы, незатейливое блюдо стало любимым во всем мире. Примерно с 1945 года по всему свету стали возникать пиццерии. Как следствие, появились французские, немецкие, американские и прочие «версии» пиццы, в которых используются продукты, традиционные для той или иной национальной кухни.

В России пицца появилась сравнительно недавно, но уже завоевала признание.

В настоящее время лепешку – основу для пиццы – выпекают не только из пресного, но и из дрожжевого, слоеного теста. Следует лишь учесть, что в настоящей пицце слой теста должен быть очень тонким, а начинка, напротив, – обильной. Поэтому вкусовые качества пиццы зависят, в первую очередь, от начинки, для приготовления которой могут употребляться (в самых разнообразных комбинациях) твердый сыр, копчености, помидоры, рыба, грибы, лук, стручковая фасоль, яйца, сваренные вкрутую. Для придания блюду особого аромата используют различные травы и специи. Любая хозяйка может внести в предлагаемые рецепты что-то свое.

В книге собраны рецепты пиццы, которую можно приготовить, когда «гости уже на пороге», и более



Пицца

сложные и трудоемкие варианты. Надеемся, что пицца станет одним из любимых вами блюд, которые будут радовать вас и ваших гостей в будни и праздники.

ПИЦЦА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА



Приготовление дрожжевого теста

Дрожжевое тесто готовится двумя способами: безопарным и опарным. Первый из них предпочтительнее, когда нужно приготовить тесто с небольшим содержанием сдобы. В противном случае применяют опарный способ.

Для приготовления безопарного дрожжевого теста необходимо в приготовленную посуду влить нужное количество теплого ($30-40^{\circ}\text{C}$) молока или воды, добавить туда же отдельно разведенные в небольшом количестве теплого молока (или воды) дрожжи, а также сахарный песок, яйца (если они даны в рецептуре) и соль. Жидкость размешать, всыпать муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса в тесто добавить растительное или растопленное до густоты сметаны сливочное масло, маргарин, а затем поставить на 2–3 ч в теплое место для брожения. За это время следует 2–3 раза обмять тесто.

Опарное тесто готовят в два приема. Сначала из муки, молока (воды) и дрожжей готовят опару: берут примерно 80% молока (воды), подогревают до 30°C , затем вливают разведенные в небольшом количестве молока или воды дрожжи. После этого добавляют около 50% муки, немного сахара, замешивают тесто и ставят на 1,5–2 ч для брожения. Объем опары должен увеличиться в 2–3 раза, а потом начать уменьшаться, что и является признаком готовности опары. После этого



в тесто добавить оставшуюся часть теплого молока (воды), растворенную соль, яйца, сахар (если они входят в рецептуру) и замешивать тесто, пока оно не станет гладким, эластичным и не будет легко отставать от рук и стенок посуды. Потом в тесто ввести масло, продолжать замес. Затем тесто еще на 1,5–2 ч поставить для брожения в теплое место.

В некоторых случаях способ приготовления теста отличается от вышеописанного и приводится непосредственно в рецепте.



Белая пицца

Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 4 ч. ложки растительного масла, соль, вода.

Для начинки: 100 г твердого сыра, базилик, немного животного жира.

Приготовить безопарное тесто (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Тесто выложить на жаровню, смазанную жиром, разложить руками до бортиков. Нашинковать базилик, натереть сыр. Поверхность теста смазать небольшим количеством жира, затем посыпать сыром и базиликом. Поставить в очень горячую духовку на 20–25 мин.



Пицца «Маргарита» (вариант 1)

Для теста: 150 г пшеничной муки, 1 ч. ложка сухих дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 ст. ложка оливкового масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара, соль.



Для начинки: 8 килек, 150 г сыра моцарелла, 4 ст. ложки тертого сыра пармезан, 400 г протертых красных консервированных помидоров, 3 ст. ложки оливкового масла, $\frac{1}{2}$ пучка базилика.

Сахар и дрожжи развести в теплой ($36-37^{\circ}\text{C}$) воде и оставить на 10 мин для брожения.

В кастрюлю просеять муку, добавить оливковое масло, щепотку соли и дрожжевой раствор.

Вымесить гладкое тесто и, накрыв полотенцем, оставить подниматься примерно на 30 мин. Руками, обсыпанными мукой, хорошо вымесить тесто и разделить его на две части.

Снова оставить подниматься на 10 мин, затем на обсыпанной мукой доске раскатать из него две высокие лепешки диаметром около 24 см.

Кильки разрезать вдоль пополам, сполоснуть и обсушить. Базилик вымыть, обсушить, листики крупно порубить. Сыр моцарелла обсушить и нарезать небольшими ломтиками.

Лепешки уложить в две круглые формы или глубокие сковороды диаметром 20 см.

На лепешки уложить ломтики сыра моцарелла, намазать протертыми помидорами, посолить и сбрызнуть половиной оливкового масла. Сверху уложить кильки, базилик, сбрызнуть оставшимся маслом. Посыпать тертым сыром пармезан. Выпекать в нагретой до средней температуры духовке 25–30 мин.



Пицца «Маргарита» (вариант 2)

Для теста: 400 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 4 ч. ложки растительного масла, соль, вода.



Для начинки: 300 г консервированных томатов, 200 г сыра сулугуни, майоран, растительное масло, соль.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

На круге теста (оставив последние два сантиметра по окружности свободными) расположить нарезанные на кусочки консервированные томаты, кусочки сыра, посолить, посыпать майораном и полить большим количеством растительного масла. Выпекать в горячей духовке 20–25 мин. За 5 мин до окончания готовки посыпать поверхность пиццы мелко нарезанным сыром.



Пицца по-неаполитански (вариант 1)

Для теста: 200 г пшеничной муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана теплого молока, 2 ст. ложки растительного масла, щепотка соли.

Для начинки: 200 г сыра, 500 г очищенных, нарезанных на ломтики помидоров, 5 сарделек, черный или красный молотый перец, 1–2 ст. ложки растительного масла, соль, 2–3 ст. ложки тертого сыра, 1 желток для смазывания.

Из указанных ингредиентов замесить дрожжевое тесто, оставить на 1 ч, чтобы тесто подошло, после чего подмесить (обмять) его и раскатать круглую лепешку. Положить ее в смазанную маслом форму или на сковороду. Форма должна быть достаточно высокой, так как дрожжевое тесто при расстойке поднимается. Поверхность теста смазать желтком, посыпать тертым сыром, сверху положить слой помидоров, очищенных от кожицы и нарезанных кружочками. Сардельки разрезать вдоль и уло-



жить в виде решетки сверху, посолить, поперчить, сбрызнуть маслом. Выпекать в разогретой до 200° С духовке примерно 20–30 мин.



Пицца по-неаполитански (вариант 2)

Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 4 ч. ложки растительного масла, соль, вода.

Для начинки: 300 г консервированных томатов, 200 г сыра сулугуни, банка консервированной сельди в масле (или четыре сельди небольшого размера), щепотка майорана, растительное масло.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Тесто выложить на жаровню, промасленную растительным маслом, и разровнять руками, сделав бортики. Расположить по тесту (оставив свободными 2 см по окружности) томаты, кусочки сыра (немного сыра оставить для посыпки), порезанную на кусочки селедку без костей. Посыпать майораном, обильно промаслить и поставить в горячую духовку на 20–25 мин. За 5 мин до окончания готовки посыпать поверхность оставшимся сыром.



Пицца по-неаполитански (вариант 3)

Для теста: 300 г пшеничной муки, 15 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана воды, щепотка соли.

Для начинки: 300 г томатного пюре, 150 г плавленого сыра, немного растительного масла, 150 г



филе свежей рыбы (можно заменить вымоченной сельдью, нарезанной полосками), тимьян, соль.

Из муки, дрожжей, воды и соли замесить дрожжевое тесто, поставить в теплое место примерно на 1 ч, чтобы оно подошло.

Затем еще несколько минут помесить и раскатать в пласт толщиной 1 см и выложить на противень либо в форму для выпечки тортов, смазанную предварительно растительным маслом, приподнимая несколько вверх тесто по краям. Поставить в теплое место примерно на 30 мин.

Свежие либо мороженые томаты ошпарить кипятком, снять кожуру, подлить 2–3 ст. ложки воды, тушить, пока масса не загустеет, затем протереть через сито.

Выложить пюре из томатов, уложить ломтики сыра и рыбное или селедочное филе, сбрызнуть растительным маслом, посыпать тимьяном. Выпекать в хорошо нагретой духовке 30–40 мин.



Пицца «Каприччио»

Для теста: 80–100 г пшеничной муки, 3 г дрожжей, $\frac{1}{4}$ стакана воды, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г томата-пасты, 15–20 маслин, $\frac{1}{2}$ яйца, сваренного вкрутую, 20 г ветчины, 70 г сыра, 20 г отваренных или консервированных грибов, 1 луковица средних размеров.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

10

Из готового теста раскатать тонкую лепешку, смазать ее томатом-пастой и поставить примерно на



10–15 мин в духовку. Затем посыпать лепешку тертым сыром, сверху положить мелко нарубленное яйцо, маслины, мелко нарезанный репчатый лук, ветчину, подготовленные измельченные грибы. Выпекать до готовности (около 10 мин) в хорошо разогретой духовке.



Пицца «Калцоне»

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1 ч. ложка соли, 20 г дрожжей, 1 стакан теплой воды, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 200 г салями, 300 г твердого сыра, 100 г мягкого сыра, 2 ст. ложки листиков свежего майорана, 4 сваренных вкрутую яйца, соль, черный молотый перец, 4 ст. ложки тертого сыра пармезан, 5 ст. ложек оливкового масла, 4 ст. ложки протертых помидоров, 1 ст. ложка травяной смеси.

Приготовить обычное дрожжевое тесто на опаре в двойном количестве (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Раскатать из него 4 одинаковых круга. Твердый сыр натереть на терке, затем перемешать с измельченными листиками майорана и яйцами. Добавить соль и молотый черный перец по вкусу.

Мягкий сыр и салями нарезать кубиками, смешать с 2 ст. ложками сыра пармезан и добавить к сырной массе. Смазать противень и выложить круги из теста. Смазать тесто маслом.

Начинку разделить на 4 части и выложить каждую на одну половину круга. Накрыть сверху второй половиной. Края теста плотно скрепить. Сверху смазать



пиццу оставшимся маслом и выложить протертые помидоры. Посыпать травами. Поместить в горячую духовку и запекать около 20 мин.



Пицца венецианская

Для теста: 200 г пшеничной муки, 15 г дрожжей, 1 стакан воды, растительное масло, по щепотке сахара и соли.

Для начинки: 1 большая луковица, 2–3 зубчика чеснока, 3 помидора, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка специй, 2–3 сосиски или 1 баночка консервированных сардин, 150–200 г сыра, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Из теста раскатать лепешку по размеру формы, сделать небольшой бортик.

Форму смазать растительным маслом, выложить лепешку, тоже смазанную маслом, а затем нарезанный колечками репчатый лук, поджаренный с растертым чесноком, нарезанные кружочками помидоры, сосиски (или сардины) и нарезанный небольшими кубиками сыр. Сверху посыпать специями. Выпекать в духовке 20–30 мин на среднем огне.



Пицца с сыром по-немецки

12 *Для теста: 240 г пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 15 г свежих дрожжей, 60 г маргарина.*



Для начинки: 250 г твердого сыра, 150 г салями, 3 свежих красных помидора, 1 небольшой маринованный огурец, 4 анчоуса, растительное масло, красный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Выложить тесто на хорошо смазанную жиром высокую форму. Сыр и колбасу, нарезанные кубиками, смешать, распределить по тесту; сверху разложить ломтики помидоров и приправить пряностями. Сбрызнуть поверхность растительным маслом, дать тесту еще немного подойти, затем выпекать около 25 мин при средней температуре. Подавать сразу же в теплом виде.

Ломтики огурца и филе анчоуса использовать в качестве гарнира.



Пицца с плавлеными сырками

Для лепешки: любое дрожжевое тесто.

Для начинки: 150 г мясопродуктов или рыбы, 200 г твердого сыра, 3 плавленых сырка, 200 г сметаны, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки или кинзы, соль по вкусу.

Тесто раскатать и уложить на сковороду, предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Края теста подогнуть. Мясную начинку — вареную или полукопченую колбасу, отварную курятину или говядину — пропустить через мясорубку. Если для начинки взята рыба — отварная или консервы в масле, — измельчить ее. Плавленые сырки нарезать тонкими ломтиками. Сыр натереть на терке. Чеснок измельчить и добавить в сметану, перемешать. На лепеш-



ку в первую очередь уложить ломтики плавленого сыра так, чтобы полностью ее покрыть. Следующий слой – мясная или рыбная начинка, которую надо смазать сметаной с чесноком и засыпать тертым сыром, чтобы он закрыл всю пиццу полностью.

Выпекать 35–40 мин в духовке при средней температуре до образования румяной корочки. Готовую пиццу украсить листиками зелени, оливками или маслинами.



Пицца «Гости на пороге»

Для теста (600–700 г): 320 г пшеничной муки, 20 г свежих дрожжей, 1 стакан молока, 100 г сливочного маргарина, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ст. ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 3–4 яйца, 5 помидоров (круглых, красных, мясистых) 2 копченые сосиски, 100 г колбасы, 30–50 г шпика или ветчины, 50 г подсохшего сыра, 2 мелкие луковицы, 3–4 ст. ложки молока, 15 маслин, мускатный орех, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу; 1 желток для смазывания.

Приготовить опарное или безопарное дрожжевое тесто (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Раскатать тесто по размеру противня в пласт толщиной около 0,8–0,9 см, перенести его на скалке на противень, разровнять, придать форму прямоугольника или овала, наколоть вилкой в нескольких местах поверхность и смазать ее яйцом. Выложить на тесто кружки помидоров, двух сваренных вкрутую яиц, копченых сосисок, брусочки колбасы. Между ними разместить очень мелкие кусочки шпика или ветчины, посыпать кольцами репчатого лука, посолить, поперчить, по желанию



посыпать натертым мускатным орехом, залить взбитым яйцом (1 шт.), смешанным с молоком (цельным или концентрированным без сахара), посыпать тертым сыром. Все это время противень с пиццей должен стоять в тепле, тогда тесто за время оформления пиццы подойдет и будет готово к выпечке.

Выпекать пиццу при температуре 180–200° С до образования румяной корочки.

Готовую пиццу переложить с противня на деревянную доску, нарезать на части, уложить на блюдо, придав первоначальную форму.

Подавать пиццу горячей. Предварительно можно слегка сбрызнуть ее оливковым или растопленным сливочным маслом.



Дачная пицца

Для теста (600–700 г): 320 г пшеничной муки, 20 г свежих дрожжей, 1 стакан молока, 100 г сливочного маргарина, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ст. ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 помидора (красный и желтый), 3 яйца, 200 г колбасы, 50 г шпика или ветчины, 2 луковицы, 2 ст. ложки тертого сыра, 15 маслин, черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовить опарное или безопарное дрожжевое тесто (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Раскатать пласт прямоугольной формы (по размеру противня) толщиной около 1 см, наколоть вилкой, смазать яйцом. Равномерно по всей поверхности теста уложить кусочки сваренных вкрутую яиц, красного и желтого помидоров, мелкие кольца репчатого лука, мас-



лины, брусочки колбасы, шпика или ветчины, посыпать солью, перцем, тертым сыром. Выпекать пиццу в разогретой до 180° С духовке.



Яблочная пицца

Для теста: 200 г муки, 0,5 ч. ложки соли, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 0,5 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка оливкового масла, немного томатного соуса, по 1/4 ложки сухого майорана и тимьяна, соль, черный молотый перец, 250 г вареной ветчины, 2 луковицы, 4 яблока, 2 помидора, 1 яйцо, 100 г тертого сыра.

Приготовить дрожжевое тесто на опаре (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Раскатать и выложить на смазанный жиром противень. Чеснок очистить, мелко нарезать и пассеровать в масле. Добавить нарезанные кусочками помидоры и специи. Нарезать ветчину соломкой, лук — кольцами.

Смешать яйцо и тертый сыр. Смазать пиццу томатным соусом. Выложить слоями ветчину, нарезанные ломтиками яблоки, помидоры со специями. Залить все сырно-яичной смесью. Запекать в горячей духовке 40 мин.



Пицца с грибами (вариант 1)

16 Для теста (около 500 г): 250–300 г пшеничной муки, 10–15 г дрожжей, 3/4 стакана молока, 85 г



сливочного маргарина, 1 ст. ложка сахара, $\frac{1}{2}$ ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г свежих грибов, 2 луковицы, 2–3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Приготовить опарное или безопарное дрожжевое тесто (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Раскатать его в виде круглой лепешки, на нее выложить нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны или другие грибы, предварительно обжаренные в сливочном масле с луком, все залить взбитыми с водой яйцами, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Выпекать пиццу в духовке при температуре 180° С.



Пицца с грибами (вариант 2)

Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 4 ч. ложки растительного масла, соль, вода.

Для начинки: 300 г красных консервированных томов или томатной мякоти, 300 г свежих грибов, 1 зубчик чеснока, 300 г твердого тертого сыра, измельченная зелень петрушки, растительное масло, соль, перец.

Приготовить безопарное тесто (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Почистить грибы и нарезать их небольшими дольками. Поджарить в сковороде в нескольких ложках растительного масла зубчик мелко нарезанного чеснока, затем убрать его из масла, добавить грибы, посолить, поперчить и жарить примерно 15 мин. Прежде чем снять с огня, посыпать измельченной зеленью петрушки.



Тесто разложить руками по сковороде, сделав высокие бортики, положить томатную пасту, грибы, посыпать тертым сыром, полить маслом и поставить в горячую духовку на 20–25 мин.



Пицца крестьянская

Для теста: 500 г муки, 20 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Для гарнира: 4 помидора, 200 г шампиньонов, 1 небольшая банка консервированных головок артишоков, 100 г консервированных креветок, по 8 шт. маслин без косточек и зеленых оливок, 100 г сырокопченой колбасы, нарезанной ломтиками, 4 ст. ложки оливкового масла, 200 г сыра.

Приготовить тесто на опаре (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Помидоры нарезать ломтиками, шампиньоны очистить и нарезать. Артишоки обсушить и разрезать каждую головку на четыре части. Креветки ополоснуть водой и дать стечь. Маслины и зеленые оливки разрезать пополам. Помидоры и ломтики колбасы уложить на пиццу, поверх них – артишоки и шампиньоны. Посыпать креветками, маслинами и оливками, сбрызнуть оливковым маслом. Сыр нарезать кусочками и разложить по тесту. Пиццу поставить в духовку на 20 мин.



Пицца по-деревенски

Для теста: 300 г картофеля, 300 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки тер-



того сыра, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 1/2 стакана теплого молока, соль, черный молотый перец.

Для начинки: 50 г вареной колбасы, 50 г ветчины, 3 плавленых сырка, 50 г сыра, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 1 стакан молока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Отварить картофель в кожуре, очистить его, размять на столе или доске, тщательно перемешать с мукой. В центре сделать лунку, влить яйцо, распущенное сливочное масло или маргарин, посыпать тертым сыром, солью, перцем, влить дрожжи, разведенные теплым молоком.

Замесить нежное тесто, покрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 2 ч. Затем тесто раскатать на столе или доске, положить на сковороду диаметром 24–26 см, высотой 5 см, смазанную сливочным маслом, таким образом, чтобы покрыть дно и стенки сковороды. В миску положить мелко нарезанные колбасу, ветчину, сырки, сыр, тертый сыр, залить яйцами и молоком, посолить, поперчить и хорошо взбить. Начинку выложить на тесто, закрыть его по краям, поставить в горячую духовку на 40–50 мин.



Пицца с яйцом

Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 4 ч. ложки растительного масла, соль, вода.

Для начинки: 300 г консервированных томатов, 200 г сыра сулугуни, несколько кусочков сельди, 2 ч. ложки тертого твердого сыра, 4 яйца, растительное масло, соль, перец.

Приготовить дрожжевое безопарное тесто (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).



Тесто положить на противень или сковороду, распределить между бортиками нарезанные консервированные томаты и половину сыра, мелкие кусочки селедки. Обильно полить маслом, посолить, поперчить и поставить в довольно горячую духовку на 20–25 мин. За 5 мин до окончания готовки залить пиццу 4 взбитыми яйцами, немного посолить и посыпать оставшимся сыром двух видов.



Пицца с помидорами (вариант 1)

500 г теста.

Для начинки: 8 помидоров или 1 банка очищенных помидоров, 50 г анчоусов, 50 г черных оливок без косточек, 100 г швейцарского сыра, растительное масло, соль по вкусу.

Приготовить любое дрожжевое тесто.

Тесто раскатать в круглый пласт и положить в смазанную маслом форму, края немного поднять, а середину проколоть вилкой. На поверхности теста разложить ломтики сыра, кусочки помидоров и анчоусов, предварительно вымоченных в течение 30 мин в холодной проточной воде. Добавить целые оливки и полить растительным маслом (2–3 ст. ложки). Поставить в нагретую духовку на 20–30 мин. Подавать в горячем виде.



Пицца с помидорами (вариант 2)

20 *Для теста: 400 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 4 ч. ложки растительного масла, соль, вода.*



Для начинки: 300 г мякоти томатов (можно консервированных), горсть измельченной зелени петрушки, несколько листиков свежего базилика, растительное масло, соль, молотый перец по вкусу.

Приготовить тесто безопасным способом (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Тесто выложить на противень или сковороду, промасленную растительным маслом, и раскатать руками до бортиков.

Оставляя по окружности примерно 2 см теста свободными, разместить на круге из теста мякоть томатов, шинкованные базилик и петрушку. Посолить, поперчить и обильно полить растительным маслом, желательно оливковым. Можно посыпать тертым сыром.

Поставить в горячую духовку и запекать примерно 20–25 мин.



Пицца с сосисками и помидорами

Для теста: 250 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, 1 стакан теплого молока.

Для начинки: 500 г сосисок, 1 луковица, зелень петрушки, 450 г очищенных помидоров, сливочное масло, 1 зубчик чеснока, соль, черный молотый перец.

Перемешать мелко нарезанные сосиски, репчатый лук и зелень петрушки. Смесь выложить слоем толщиной 2 см в глиняную миску, которую натереть чесноком и смазать сливочным маслом, и поставить без крышки в горячую духовку на 20–25 мин.

Приготовить тесто безопасным способом (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).



Раскатать круг толщиной 2 см. Из духовки вынуть миску со смесью, сверху положить мелко нарезанные помидоры, заправленные солью и черным молотым перцем, на помидоры уложить круг из теста, прижать тесто по краям.

Смазать растопленным сливочным маслом и поставить в очень горячую духовку на 15–20 мин.



Пицца с ветчиной (вариант 1)

Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 4 ч. ложки растительного масла, соль, вода.

Для начинки: 150 г вареной ветчины, нарезанной тонкими кусочками, 150 г мягкого сыра, 100 г маслин, растительное масло, черный перец горошком.

Приготовить тесто безопасным способом (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Тесто выложить на противень или сковороду. Между бортиками разместить ветчину, сыр и маслины без косточек, нарезанные кружками.

Обильно посыпать свежемолотым черным перцем и полить растительным маслом. Поставить в горячую духовку на 20–25 мин.



Пицца с ветчиной (вариант 2)

Для теста: 200 г муки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, 10 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла.



Для начинки: 2 корешка укропа, 200 мл овощного бульона, 6 ст. ложек мелко нарезанного зеленого лука, 300 г жирной густой сметаны, 4 ст. ложки тертого сыра, 5–6 мелких красных помидоров, 200 г вареной ветчины, черный молотый перец и соль по вкусу.

Замесить дрожжевое тесто на опаре (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Раскатать в слой толщиной 5 мм. Корешки укропа тщательно вымыть, очистить и нарезать небольшими ломтиками. Отварить в овощном бульоне.

Смешать зеленый лук, сметану и тертый сыр. Приправить солью и перцем по вкусу. Помидоры разрезать пополам, а ветчину — кубиками.

Смазать тесто сметанной смесью, посыпать ветчиной. Сверху выложить помидоры и корешки укропа. Поместить в горячую духовку на 20 мин.



Пицца с индейкой

Для теста: 200 г пшеничной муки, 0,5 ч. ложки соли, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 0,5 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 600 г протертых помидоров, 1 ст. ложка майорана, соль, черный и красный молотый перец, 1 стручок сладкого перца, по 1 банке консервированной красной фасоли и кукурузы, 150 г овечьего сыра, 600 г грудки индейки, 1 ст. ложка растительного масла, 50 г тертого сыра чеддер.

Замесить дрожжевое тесто опарным способом (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).



Раскатать тесто слоем толщиной 5 мм и выложить на противень. Смешать протертые помидоры со специями, добавить немного масла и подогреть на сковороде.

Нарезать очищенный и промытый сладкий перец и перемешать с фасолью и кукурузой.

Добавить нарезанный небольшими кубиками овечий сыр. Мясо индейки нарезать мелкими кусочками и обжарить в масле, посолить.

Выложить на тесто томаты, затем мясо и овощи. Посыпать тертым сыром и поместить в духовку на 20 мин.



Пицца с луком и творогом по-французски

Для теста: 500 г пшеничной муки, 30 г дрожжей, 60 г сливочного масла, 1 $\frac{1}{4}$ стакана чуть теплого молока, 1 яйцо.

Для начинки: 500 г лука, 75 г сливочного масла, 750 г творога, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 100 г тертого сыра, масло для смазывания формы.

Просеять муку горкой. Положить в середину дрожжи, добавить $\frac{1}{2}$ стакана молока и дать подойти в течение 20 мин.

Растопить масло, смешать с мукой, яйцом, оставшимся молоком. Замесить тесто. Накрыть полотенцем и дать еще подойти.

Нарезать лук колечками и обжарить в половине масла. Смешать творог с яйцом, оставшимся маслом, мукой и солью. Добавить лук.

Раскатать тесто толщиной 1 см. Сделать из него круги диаметром 20–25 см. Положить начинку. Выложить на противень и запекать в духовке, нагретой



примерно до 200° С. Затем посыпать тертым сыром и запекать еще около 5–10 мин. Подавать в горячем виде.



Пицца с артишоками

Для теста: 300 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 1/2 стакана теплой воды, 70 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки: 3 крупных помидора, 100 г салями, 400 г консервированных артишоков, 10 оливок, 40 г сливочного масла, 200 г сыра моцарелла, сушеный майоран, базилик и розмарин по вкусу.

Приготовить тесто без опары (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Тесто раскатать в форме круглой лепешки. Положить на нее помидоры, нарезанные ломтиками, и тонкие кусочки салями.

Сверху разложить артишоки, нарезанные тонкими ломтиками, оливки, посыпать зеленью и тертым сыром. Полить растопленным сливочным маслом. Выпекать в разогретой до 220° С духовке около 25–30 мин.



Пицца с кедровыми орехами

Для теста: 500 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 5 яиц, соль, цедра лимона.

Для начинки: кедровые орехи, черный изюм без косточек и цукаты, 200 г сахарной пудры.



Отделить яичные белки от желтков.

В глиняной миске взбить сливочное масло до состояния кремообразной массы, добавить яичный желток и продолжать взбивать, пока желток не смешается со сливочным маслом, затем добавить другой желток и т. д. до пяти желтков.

В полученную однородную массу добавить сахарную пудру, дрожжи, разведенные небольшим количеством теплой воды, соль и хорошо просеянную муку. Месить 5 мин, затем добавить 5 хорошо взбитых яичных белков, положить цедру лимона, все тщательно перемешать. В форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой, выложить полученную смесь, поместить в духовку с умеренной температурой примерно на 40 мин.

Через 25 мин открыть духовку и быстро, чтобы не терялся жар, выложить на поверхность пиццы кедровые орехи, изюм и цукаты. Вновь закрыть духовку.

Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой. Подавать горячей.



Пицца с грибами и салом по-украински

500 г любого дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г свежих грибов, 100 г сала, 2–3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Тесто раскатать и выложить на противень.

Отварить грибы, нарезать их небольшими кусочками, добавить нарезанное кубиками сало. Все смешать и выложить на тесто. Затем взбить яйца, добавить воду, лимонный сок, нарезанную зелень петрушки, посо-



лить и поперчить. Залить этой смесью грибы с салом, поставить в разогретую духовку и выпекать до готовности. Подавать горячей.



Сырная пицца по-агжарски

Для теста: 320 г муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды или молока, 10 г свежих дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 40 г сливочного маргарина или масла, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сыра, 3 яйца.

Для отделки: 3 яйца.

Приготовить безопарное тесто (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Раскатать в пласт толщиной 1–1 $\frac{1}{2}$ см и положить на смазанную маслом форму. Края пласта смазать яйцом и выложить бортик из теста диаметром 1 см, который также смазать яйцом. Сыр (имеретинский, осетинский, тушинский или брынзу) натереть на крупной терке или мелко раскрошить, перемешать с тремя сваренными вкрутую и мелко нарубленными яйцами. Эту смесь равномерно распределить по тесту и после расстойки (20–30 мин) выпекать изделие 10–15 мин до полуготовности при температуре 200–220° С. Затем поверхность залить тремя сырыми яйцами и продолжать выпекать до свертывания яиц.



Пицца по-лигурийски

Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 100 г маргарина, $\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{1}{3}$ стакана молока.



Для начинки: 600 г свежих красных помидоров, 4 кусочка филе анчоусов (салаки), очищенных от костей, 1/2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 12 черных маслин без косточек, базилик, душица, растительное масло.

Приготовить тесто безопасным способом (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Поджарить в растительном масле ломтики репчатого лука до розового цвета, добавить помидоры, очищенные от кожицы и нарезанные дольками, посолить, тушить 30 мин, затем снять с огня, добавить базилик и кусочки анчоусов.

Раскатать тесто. Выложить его на сковороду так, чтобы покрыть стенку, и положить приготовленную начинку, добавить в нее зубчики чеснока, маслины, посыпать душицей. Закрыть края теста. Поставить в духовку со средней температурой на 40 мин.



Французская пицца

400 г сдобного дрожжевого теста.

Для начинки: 5 луковиц, 125 г творога, 125 г сметаны, 2 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

В сковороде с растительным маслом спассеровать мелко нарезанный репчатый лук. Взбить хорошо размятый творог со сметаной и яйцами. Посолить, поперчить, смешать с луком.

Раскатанное тесто разложить на противне и по краям защипать, сделав бортик. Быстро выложить приготовленную начинку, сверху посыпать зеленью.

Выпекать в духовке на среднем огне в течение примерно 40 мин. Подавать на стол горячей.



Пицца по-американски

Для теста: 320 г пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ л воды, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 300 г колбасы, 100 г томатного соуса или пасты, 2 луковицы, 150 г сыра, по 50 г черемши, острой моркови, маринованного перца, несколько ломтиков салями.

Развести дрожжи в $\frac{1}{2}$ л теплой воды, вбить туда яйцо и перемешать, добавив соль. Далее засыпать муку так, чтобы тесто было похоже на густую сметану. Поставить тесто в холодильник на 1–2 ч.

Противень смазать растительным маслом, вылить на него тесто, подождать, пока оно растечется по противню. Поставить в духовку на 5–7 мин. Когда тесто чуть-чуть подрумянится, вынуть его из духовки и сразу выложить начинку: всю поверхность теста густо намазать томатным соусом или пастой, затем разложить мелко нарезанную колбасу, соленья и нарезанный кружочками лук, посыпать тертым сыром и молотыми специями. Украсить несколькими ломтиками салями. Поставить пиццу в духовку.



Пицца с тунцом и маслинами

Для теста: 200 г пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, 10 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла.



Для начинки: 4 зубчика чеснока, 4 луковицы, 1 кг помидоров, 2 ст. ложки тертого сыра пармезан, 300 г мяса тунца в растительном масле, 32 маслины без косточек, 300 г тертого сыра, черный молотый перец и соль по вкусу.

Замесить дрожжевое тесто на опаре (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Раскатать тесто и выложить на смазанный жиром противень. Чеснок очистить и мелко порубить. Тщательно смешать с кусочками помидоров и сыром пармезан. Посолить и поперчить по вкусу.

Мясо тунца поместить в сито, дать стечь жидкости и разделить на мелкие кусочки. Выложить на тесто протертые помидоры. Сверху разложить кольца лука, маслины и кусочки тунца. Посыпать тертым сыром. Поставить в горячую духовку и запекать 20 мин.



Пицца «Лиза»

Для теста: 400 г муки, 2 яйца, 20 г дрожжей, 1 стакан теплого молока, 100 г сливочного масла или маргарина, соль.

Для начинки: 1 луковица, 1 кг очищенных помидоров, 300–400 г сыра, 50 г филе анчоусов, 70 г сливочного масла или маргарина, душица, соль, черный молотый перец.

Приготовить тесто без опары (см. рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Обжарить нарезанный тонкими ломтиками репчатый лук, для чего использовать 50 г сливочного масла или маргарина, добавить нарезанные тонкими ломтиками помидоры, посолить, поперчить, тушить, пока



жидкость полностью не выпарится. Нарезать ломтиками сыр, небольшими кусочками филе анчоусов, очищенное от костей.

Когда тесто поднимется, еще раз вымесить, раскатать, нарезать или кружочками толщиной $\frac{1}{2}$ см и диаметром 15 см, или сделать один большой круглый лист.

Уложить на противень, хорошо смазанный сливочным маслом или маргарином, на тесто положить кусочки анчоусов, покрыть слоем сыра, приготовленным томатным соусом, посыпать душицей, сверху поместить кусочки сливочного масла и поставить в очень горячую духовку примерно на 15 мин.



Пицца с морепродуктами

Для теста: $1\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 яйцо, 2 ч. ложки сухих дрожжей, $\frac{1}{3}$ стакана теплой воды, 1 ч. ложка сахара, 20 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г мяса крабов (без жидкости), 100 г очищенных вареных креветок, 1 банка (75 г) консервированных устриц или мидий (без жидкости), 100 г мягкого сыра (типа сулугуни), 3 ст. ложки кетчупа, несколько веточек петрушки.

Дрожжи и сахар развести теплой водой, дождаться появления пузырьков. Смешать с маслом, яйцом и мукой и тщательно вымешивать на столе около 5 мин. Затем тесто раскатать в круг диаметром около 30 см.

Форму смазать маслом, аккуратно переложить в нее тесто, приподняв края.

Тесто смазать кетчупом, затем положить последовательно слои мяса крабов, креветок и устриц. Посыпать тертым сыром и рубленой зеленью петрушки.



Поставить в разогретую духовку и выпекать при средней температуре до готовности примерно 25–30 мин.



Пицца с угрем и картофелем

Для теста: 600 г муки, 20 г дрожжей, немного воды, растительное масло, черный молотый перец.

Для начинки: 400 г угря, 300 г картофеля, 100 г растительного масла, 1 зубчик чеснока, соль, черный молотый перец.

Угря очистить, нарезать кусочками. Очищенный картофель нарезать ломтиками. Рыбу и картофель положить в маринад из растительного масла, мелко нарезанного чеснока, соли и перца на 1 ч.

Из муки, дрожжей, воды и соли приготовить дрожжевое тесто, поставить в теплое место на 1 ч, чтобы оно подошло, добавить немного растительного масла и черного молотого перца.

Разделить тесто на две части, каждую раскатать на два круга. Один круг выложить в форму, смазанную растительным маслом, на него положить начинку из процеженного угря и картофеля, покрыть другим кругом, защипать края и поставить в горячую духовку. Выпекать до готовности при средней температуре. Подавать горячей.



Пицца вегетарианская

32 *Для теста:* 1 1/2 стакана пшеничной муки, 2 ч. ложки сухих дрожжей, 1/3 стакана теплой воды,



40 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 яйцо, 10 г растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г капусты брокколи, 1 морковь, 5–6 побегов спаржи (можно консервированных), 2 средних кабачка цуккини, 130 г консервированных зерен кукурузы, $\frac{1}{2}$ стакана нарезанных стручков зеленой фасоли, 2 помидора, 140 г острого сыра (типа чеддера), 4 ст. ложки кетчупа, 2 ст. ложки майонеза.

Дрожжи и сахар развести теплой водой, дождаться появления пузырьков. Смешать с маслом, яйцом и мукой и тщательно вымешивать на столе около 5 мин. Затем тесто раскатать в кружок диаметром около 30 см.

Форму смазать маслом и выложить в нее тесто, приподняв края. Смазать его кетчупом.

Морковь и спаржу нарезать соломкой, с помидоров снять кожицу и нарезать их тонкими кружочками. Цуккини очистить и нарезать кружочками или тонкими полосками, брокколи разобрать на мелкие соцветия.

Все сырые овощи залить кипятком и оставить на 2 мин. Затем воду слить, овощи промыть очень холодной водой и тщательно обсушить салфеткой.

На тесто вначале выложить брокколи, морковь, спаржу и цуккини, затем посыпать кукурузными зернами, выложить стручки фасоли и помидоры. Смазать майонезом и посыпать натертым сыром.

Поставить форму в духовку и выпекать до готовности.



Пицца десертная

Для теста: $1\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки, 2 ч. ложки сухих дрожжей, 2 ч. ложки сахара, $\frac{1}{3}$ стакана теплого молока, 20 г сливочного масла, 1 яйцо.



Для начинки: 1/2 стакана изюма без косточек, 2 ст. ложки коньяка, 60 г сливочного масла, 1 ч. ложка корицы в порошке, 2 ст. ложки сиропа от варенья, 2 крупных яблока.

Дрожжи и сахар развести теплым молоком, дождаться появления пузырьков. Смешать с маслом, яйцом, мукой и тщательно вымешивать на столе около 5 мин. Затем тесто раскатать в кружок диаметром 30 см.

Форму смазать сливочным маслом, уложить на нее тесто, приподняв края.

Для приготовления начинки изюм залить коньяком. В маленькой посуде смешать 2 ст. ложки сливочного масла, корицу и сироп от варенья.

Поставить форму в духовку и одновременно подогреть сироп. На тесто выложить изюм, сверху положить очищенные и мелко нарезанные яблоки и полить сиропом. Ободок пиццы смазать маслом.

Поставить форму в разогретую до средней температуры духовку и выпекать примерно 30 мин.



Пицца чернично-банановая

Для теста: 1 стакан муки, 1/2 стакана молока, 20 г сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей.

Для начинки: 3/4 стакана черники, 2 банана, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 20 г топленого масла, 150 г сырковой массы, 2 ч. ложки сахара.

Муку тщательно растереть с маслом. Дрожжи развести теплым молоком влить в смесь муки и масла. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет гладким и однородным. Приготовленное тесто раскатать в круг



диаметром около 30 см, уложить в смазанную маслом форму, слегка приподняв края. Ровным слоем выложить сырковую массу, сверху положить нарезанные кружками бананы, засыпать черникой. Края теста смазать маслом. Чернику и бананы посыпать измельченными орехами и сахарным песком.

Поставить форму в разогретую до средней температуры духовку и выпекать примерно 40–50 мин.

ПИЦЦА ИЗ НЕДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА



Зерновая пицца

Для теста: 100 г пшеничной муки грубого помола, 75 г муки из зеленого зерна грубого помола, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 ст. ложки йогурта, 75 мл газированной минеральной воды, соль.

Для начинки: 1 маленькая луковица, $\frac{1}{2}$ стручка красного сладкого перца, 4 круглых помидора, 200 г протертых консервированных помидоров, 2 ст. ложки оливкового масла, 100 г тонко нарезанной салями, 150 г сыра моцарелла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки семян тимьяна, $\frac{1}{2}$ ч. ложки семян майорана, белый молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить тесто: смешать пшеничную муку и муку из зеленого зерна с 1 ст. ложкой оливкового масла, минеральной водой и солью. Накрыть тесто и поставить его на 1 ч на расстойку.

Затем раскатать две лепешки диаметром около 24 см и уложить в формы, смазанные оливковым маслом (1 ст. ложка).

Для начинки очистить луковицу и нарезать ее тонкими кольцами. Из сладкого перца удалить сердцевину. Вымыть мякоть, обсушить и нарезать маленькими кубиками. Помидоры вымыть, обсушить и разрезать на 8 частей, при этом удалить плодоножки. Обе лепешки равномерно намазать протертыми помидорами, сбрызнуть



оливковым маслом, посыпать солью, перцем, семенами тимьяна и майорана. Сверху уложить ломтики салями, кубики перца, кольца репчатого лука и дольки помидоров. Сыр обсушить, нарезать тонкими ломтиками и уложить на пиццу. Запечь в духовке на среднем огне и сразу подать к столу.



Зерновая пицца с кукурузой

Для теста: 100 г пшеничной муки грубого помола, 75 г муки из зеленого зерна грубого помола, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 ст. ложки йогурта, 75 мл газированной минеральной воды, соль по вкусу.

Для начинки: 6 ст. ложек консервированной кукурузы, 1 стручок зеленого сладкого перца, 2–3 небольшие луковички, 2 зубчика чеснока, 200 г консервированного тунца, 150 г крупно натертого сыра (честер или гауда), 200 г протертых красных консервированных помидоров, 1–2 ст. ложки оливкового масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовить тесто (см. предыдущий рецепт) и поставить на расстойку на 1 ч.

Овощи очистить. Перец нарезать кубиками, луковички мелко нарезать, чеснок потолочь.

Тесто раскатать в две лепешки диаметром около 24 см, уложить их в смазанные жиром формы. Лепешки равномерно намазать протертыми помидорами, сбрызнуть маслом. На них положить кубики сладкого перца, нашинкованный репчатый лук, толченый чеснок, зерна кукурузы и измельченное мясо тунца, посыпать молотым черным перцем, тертым сыром и запечь в духовке сначала на сильном огне, потом на среднем. Протертые поми-



дору можно сбрызнуть не оливковым маслом, а маслом из-под консервированного тунца.



Зерновая пицца с брынзой

Для теста: 100 г пшеничной муки грубого помола, 75 г муки из зеленого зерна грубого помола, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки йогурта, 75 мл газированной минеральной воды, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г брынзы, 200 г протертых консервированных помидоров, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 10 черных оливок, 1 пучок укропа, 2–3 веточки розмарина, белый молотый перец по вкусу.

Приготовить тесто (см. рецепт «Зерновая пицца»).

Брынзу раскрошить вилкой.

Намазать лепешки протертыми помидорами. Сбрызнуть подсолнечным маслом, обильно посыпать мелко нарезанным укропом, а затем – свежемолотым белым перцем. Сверху выложить измельченную брынзу и оливки. Посыпать нарезанным розмарином и выпекать, как описано выше.



Пицца с овощами (вариант 1)

Для теста: 300 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка воды, 1 яйцо, 10 г соли.

Для начинки: 200 г сыра, 200 г копченого сала, 1 крупная луковица, 2 небольших помидора, 50 г спаржи (по желанию), 150 г лука-порея, 1–2 моркови,



50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 100 г сметаны, 3 яйца, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Муку насыпать холмиком на столе, сделать в середине углубление, положить туда размягченное масло, соль, яйцо и влить воду. Все перемешать. Тесто скатать в шар, посыпать мукой и оставив на несколько часов, накрыв салфеткой.

Спаржу бланшировать 10 мин в кипящей соленой воде. Нарезать сыр на мелкие ломтики, помидоры спассеровать в небольшом количестве сливочного масла до выпаривания сока. Спассеровать в 10 г сливочного масла мелко нарезанный репчатый лук, сделать то же самое с морковью, луком-пореем, обжаривая их отдельно друг от друга.

Тесто раскатать, уложить в форму или сковороду, по дну разложить подготовленные сало, сыр, помидоры, репчатый лук, морковь, спаржу. Яйца взбить с молоком, сметаной, солью, перцем и выложить на овощи. Сверху посыпать измельченной зеленью. Запекать 1 ч 15 мин в разогретой духовке при средней температуре. Подавать к столу горячей.

Пицца с овощами (вариант 2)

Для теста: 400–500 г пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ л кефира, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г цветной капусты, 2 небольшие моркови, 3 ст. ложки зеленого горошка, 2 луковицы, 3 красных помидора, 100 г сыра, зелень петрушки и укропа, кориандр, сахар, соль по вкусу.

Замесить тесто из кефира, муки, яиц, соды и соли. Оставить его на 1–1,5 ч для расстойки. Рас-



катать тонким слоем толщиной 6–7 мм. Положить начинку: кусочки моркови, лука, помидоров, зеленый горошек и цветную капусту, посыпать тертым сыром и зеленью. Выпекать до готовности.



Пицца с брюссельской и цветной капустой

Для теста: 300 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка молока, 150 г творога, 2 желтка, 10 г соды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г брюссельской капусты, 300 г цветной капусты, 200 г шпика, 250 г майонеза или томатного соуса, 100 г сыра, 20 г миндаля.

Из пшеничной муки, сливочного масла, молока, творога, желтков, соли и соды замесить гладкое тесто.

Раскатать, перенести на хорошо смазанный маслом противень, разместить на тесте мелко нарезанный шпик, сверху выложить отваренную в подсоленной воде брюссельскую и цветную капусту, полить томатным соусом или майонезом.

Посыпать тертым сыром и половинками миндаля, поставить в духовку с температурой 220° С и запекать до готовности. Подавать горячей.



Пицца со спаржей (вариант 1)

Для теста: 200 г пшеничной муки, 60 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки растительного масла, немного теплой воды, соль по вкусу.



Для начинки: 700 г спаржи, мускатный орех, соус бешамель (30 г сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан молока, 1 желток, соль, черный молотый перец по вкусу).

Спаржу отварить наполовину, процедить и хорошо обсушить на салфетке. Затем посолить, поперчить, добавить мускатный орех.

Приготовить соус бешамель. Для этого в кастрюле растопить сливочное масло, добавить пшеничную муку, помешать до такого состояния, пока не получится однородная масса.

Постоянно помешивая, понемногу добавить молоко, следя за тем, чтобы не образовывались комочки. Оставить на медленном огне. Посолив и поперчив (если необходимо, можно еще разбавить молоком), довести до кипения, прокипятить несколько минут, снять с огня, добавить еще сливочное масло, нарезанное мелкими кусочками (больше не кипятить).

Заправить соус яичным желтком, мешать 5 мин.

На доске просеять муку горкой, в центре сделать лунку, положить туда размягченное сливочное масло кусочками, полить растительным маслом, посолить, замесить тесто, добавить теплой воды столько, чтобы оно было мягкое, но плотное.

Сформовать шар, раскатать тонким слоем, выложить на довольно низкую сковороду, поставить в духовку с умеренной температурой и поджарить. Чтобы тесто не пригорело, нужно его проколоть в нескольких местах вилкой, а на дно положить сухую фасоль.

Когда тесто поджарится и приобретет золотистый оттенок, вынуть его из духовки, фасоль удалить, на дно тонким слоем положить половину приготовленного соуса, сверху — спаржу, нарезанную кусочками, покрыть оставшимся соусом. Поверхность хорошо разровнять.

Пиццу поставить в духовку, разогретую до средней



температуры. Запекать до образования красивой золотистой корочки. Подавать пиццу в теплом виде.



Пицца со спаржей (вариант 2)

Для теста: 150 г пшеничной муки, 75 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки очень холодного молока, соль.

Для начинки: 800 г спаржи, 3 яйца, 3 ст. ложки тертого сыра, $\frac{1}{2}$ стакана молока, соль, молотый перец.

На доске просеять горкой муку, в центр положить кусочками сливочное масло, влить яйцо, молоко, посолить, сформовать шар, завернуть в пергаментную бумагу и положить в холодильник.

Через 30 мин скалкой на столе или доске, обсыпанной мукой, раскатать не очень тонкий лист, которым покрыть вместе с краями сковороду, смазанную жиром. В центр выложить отваренную спаржу, смесь из взбитых яиц, тертого сыра, молока, соли и перца.

Запечь в духовке с умеренной температурой до образования румяной корочки.



Пицца с луком-пореем

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 3–4 ст. ложки горячей воды, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Для начинки: 500 г лука-порея, 30 г сливочного маргарина, 1 ст. ложка пшеничной муки, 200 г тер-



того сыра твердых сортов, 150 г колбасы, 4 яйца, 200 г густой сметаны, черный молотый перец и соль по вкусу; 1 желток для смазывания.

Замесить тесто, раскатать, положить в форму и поставить в холодильник.

Подготовленный лук-порей нашинковать и обжарить в растопленном жире с мукой, дать остыть.

Вынуть из холодильника форму, тесто наколоть вилкой, посыпать тертым сыром, положить кусочки колбасы и поставить на 20 мин в духовку, нагретую до 200° С. Затем взбитые яйца смешать со сметаной, луком-пореем и тертым сыром.

Положить эту массу в форму с тестом и продолжать выпекать при 200° С еще 30 мин.



Пицца с луком и сыром

Для теста: 350 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, сода, соль по вкусу.

Для начинки: 5–7 небольших луковиц овальной формы, 2–3 красных мясистых помидора сливовидной формы, 200 г сыра, зелень петрушки или кинзы, соль и черный молотый перец по вкусу; 1 желток для смазывания.

Из пшеничной муки, сливочного масла и сметаны замесить тесто, разделить его на 3 равные части, каждую часть раскатать в виде кружка. Положить кружки на противень, поверхность теста смазать желтком.

В центре поместить красный кружок помидора, посолить, вокруг расположить в виде цветка овальные ломтики репчатого лука, слегка обжаренного с обеих сторон, затем «ожерелье» из красных кружков по-



мидора и, наконец, по краю — цепочку из кубиков сухого сыра. Часть сыра натереть на мелкой терке и посыпать пиццу.

Выпекать в разогретой духовке при температуре 230–240° С до готовности. При выпекании кубики сухого сыра слегка оплавляются и образуют красивую «кружевную» кромку пиццы.

Пиццу можно приготовить и иначе: все тесто раскатать в виде прямоугольника по размеру противня, поверхность смазать желтком, положить начинку и выпекать в разогретой духовке при средней температуре до образования золотистой корочки.

Перед подачей нарезать небольшими кусками и разложить их на блюде.



Пицца с картофелем по-немецки

Для теста: 300 г пшеничной муки, 50 г жира, на кончике ножа соды и соли.

Для начинки: 10 картофелин, 150 г ветчины, 100 г сыра, 4 яйца, сваренных вкрутую, 20 г сливочного масла, 2 ст. ложки тертой брынзы, тертый мускатный орех, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сварить в подсоленной воде картофель в мундире, очистить его и размять вилкой. Полученное пюре заправить солью и черным перцем, маслом, небольшим количеством тертого мускатного ореха и тертой брынзой, дать остыть.

Отдельно нарезать мелкими кусочками ветчину, сыр и яйца. Хорошо перемешать эту смесь.

Замесить тесто из муки с содой и солью, жира и воды. Полученное тесто разделить пополам и рас-



катать в 2 пласта по размерам противня (один пласт должен быть больше).

В смазанные маслом формы поместить тесто и сбрызнуть его растопленным жиром. На пласт выложить половину картофельного пюре, разровнять, посыпать подготовленной смесью из ветчины, сыра и яиц, покрыть остальным пюре. Концы пласта теста слегка вытянуть и оформить бордюр.

Поставить на 40 мин в разогретую духовку и выпекать при высокой температуре. Готовую пиццу подать к столу горячей, с солеными огурчиками.



Пицца «Лорен»

Для теста: 300 г просеянной пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка воды, 1 яйцо, 10 г соли.

Для начинки: 1–2 ст. ложки сливок или молока, 3 яйца (или 2 яйца и 4 желтка), 150 г копченого сала или ветчины, 60 г сыра, 2 щепотки черного молотого перца, соль.

Насыпать холмиком муку на столе или в большой миске. Сделать углубление, положить размягченное масло, соль, яйцо и влить 1 ст. ложку воды. Все перемешать. Тесто скатать в шар, посыпать мукой и оставить на несколько часов, накрыв салфеткой.

Затем раскатать тесто в пласт диаметром 30–35 см, выложить в смазанную форму или сковороду. По краям тесто сбрызнуть водой и загнуть внутрь формы, защипывая пальцем.

На тесто положить тонкие обжаренные ломтики сала или ветчины, на сало положить тертый сыр. В миске взбить яйца с солью и перцем, добавить сливки и



снова взбить. Этой массой залить пиццу и выпекать в разогретой духовке при высокой температуре 15–20 мин. Подавать горячей.



Пицца с ветчиной

Для теста: $1\frac{1}{4}$ стакана пшеничной муки, 1 стакан кефира, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды, щепотка соли.

Для начинки: 150 г нежирной ветчины, 2 красных помидора, 1 стручок сладкого перца, 1 яйцо, сваренное вкрутую, $\frac{1}{2}$ стакана тертого сыра, 2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка кетчупа, соль по вкусу.

Майонез смешать с кетчупом.

Сваренное вкрутую яйцо мелко порубить. Ветчину, перец, помидоры тонко нарезать.

Все составляющие теста соединить и тщательно вымесить. Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму и смазать его частью майонеза.

Выложить слоями рубленое яйцо, ветчину, помидоры и перец. Посыпать тертым сыром и смазать майонезной массой.

Поставить форму на низкую решетку и выпекать пиццу в духовке 15–18 мин при температуре 180–200° С.



Пицца с рубленным мясом и грибами

Для теста: $1\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки, 100 г сливочного или топленого масла, 100 г густой сметаны, соль по вкусу.



Для начинки: 100–120 г говяжьего фарша, 150 г шампиньонов, 100 г тертого твердого сыра, 2 луковицы, 120 г майонеза, 40 г растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Сливочное масло растопить и остудить. Добавить сметану, пшеничную муку, соль и вымесить тесто.

Репчатый лук мелко порубить и обжарить на сковороде в масле. Мясной фарш посолить и поперчить. Грибы отварить в подсоленной воде на обычной плите и мелко порубить.

Противень смазать маслом. Тесто раскатать в виде лепешки и выложить на противень, сформовав бортик высотой 3 см.

На тесто выложить слой фарша, на него – слой репчатого лука, сверху – слой грибов. Смазать верх майонезом и посыпать тертым сыром.

Поставить пиццу в духовку и выпекать до готовности в течение 25 мин при температуре 180–200° С.



Пицца с мясом или рыбой

Для теста: 300 г пшеничной муки, 1 стакан кефира, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки: 200 г отварного мяса или рыбы, 2 луковицы средних размеров, 2 небольших помидора, 2–3 сладких болгарских перца, 200 г твердого сыра, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, специй, соль по вкусу.

В кефир добавить яйца, соль, соду, сахар, всыпать просеянную пшеничную муку, замесить тесто, вылить в тщательно смазанную растительным маслом



форму. Сверху уложить мясную или рыбную начинку (или колбаса, или отварная курица, или рыбные консервы в масле и т. д.), затем нарезанные кольцами репчатый лук, болгарский перец и кружочки помидоров.

Посолить и поперчить по вкусу. Засыпать тертым сыром и залить смесью майонеза со сметаной. Выпекать в духовке на среднем огне примерно 25–30 мин. Подавать горячей.



Пицца с копчеными сосисками и помидорами

Для теста: 350 г пшеничной муки, 200 г сливочного маргарина, 200 г сметаны, соль на кончике ножа.

Для начинки: 70 г копченых сосисок, по 3 красных и желтых помидора, 2 яйца, сваренных вкрутую, 10–12 маслин без косточек; 1 желток для смазывания.

Маргарин размять, добавить сметану и растереть до получения однородной массы. Всыпать соль и муку и замесить пластичное гладкое тесто.

Раскатать круглую, овальную или прямоугольную (по размеру противня) лепешку толщиной 1–1,2 см, положить на смоченный водой противень.

Поверхность теста в нескольких местах наколоть вилкой, смазать желтком, сверху красиво уложить нарезанные кружками красные и желтые мясистые помидоры и вареные яйца. Посолить. Положить нарезанные кружочками или соломкой копченые сосиски или колбасу, на них – маслины. Все посыпать натертым на мелкой терке твердым сыром.

Испечь в разогретой духовке при 210–220° С до образования золотистой корочки.



Горячую пиццу достать из духовки, сразу нарезать, осторожно переложить на блюдо и немедленно подать.



Пицца с колбасой и сыром

Для теста: 300 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, сода, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г сыра, 150 г колбасы, 5–6 помидоров, 2 луковицы, 2–3 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу, зелень петрушки, 1 желток для смазывания.

Приготовить тесто из муки, сливочного масла, сметаны, добавить соду и соль, оставить на 20 мин, прикрыв полотенцем. Раскатать тесто ровным слоем толщиной 6–7 мм, перенести на скалке на противень, расправить, по краю теста уложить жгутик, смазать его желтком.

Выложить на противень с тестом колбасу, нарезанную мелкими кубиками, обжаренный репчатый лук, тонкие ломтики помидоров, приправить солью и перцем, посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью петрушки, сбрызнуть маслом.

Выпекать в духовке при температуре 210–220° С до образования золотистой корочки. Подавать горячей.



Пицца «Экзотика»

Для теста: 400 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 250 г сметаны, сода, соль по вкусу.



Для начинки: 100 г колбасы, 100 г сосисок, 4–5 ст. ложек консервированной кукурузы, несколько долек ананаса, 2 помидора, 50 г сыра, черный молотый перец, мускатный орех, соль по вкусу.

Замесить тесто из масла, сметаны, муки, оставить на 20 мин в холодильнике, раскатать ровным слоем по размеру противня толщиной 6–7 мм. Раскатать жгутик из этого же теста, оформить бортик, смазать желтком.

Положить начинку из мелко нарезанных кусочков колбасы и сосисок, кукурузы и ломтиков ананаса, более крупных ломтиков помидора. Посыпать тертым сыром. Поставить в разогретую духовку и выпечь до готовности, подать в горячем виде.



Пицца для гурманов

Для теста: 300–400 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, сода, соль по вкусу.

Для начинки: 300–400 г куриной печенки, 2 помидора, 200 г сыра, 1 яйцо, 2 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки сливок, сахар, мускатный орех, зелень, черный молотый перец и соль по вкусу.

Замесить тесто из сливочного масла, сметаны, пшеничной муки и оставить на 20 мин в холодильнике. Раскатать ровным слоем толщиной около 6–7 мм по размеру противня. Жгутик из этого же теста уложить в виде бортика, смазать желтком.

Выложить равномерно начинку из предварительно подготовленной куриной печенки (сварить и пропустить через мясорубку, добавить сливки), положить ломтики помидоров, посыпать тертым сыром, сбрыз-



нуть маслом, посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом и зеленью, сверху смазать майонезом, смешанным с яйцом. Выпекать в разогретой духовке при средней температуре до готовности.



Пицца со шкварками

500 г готового слоеного теста.

Для начинки: 200 г шкварок, 200 г сыра, 4 яйца, 200 г сметаны, мускатный орех, черный молотый перец по вкусу.

Раскатать тесто в виде круглой лепешки и уложить в форму для выпечки пиццы.

Поверхность теста равномерно посыпать шкварками, тертым сыром, залить взбитыми со сметаной яйцами с добавлением молотого мускатного ореха и черного молотого перца.

Поставить в разогретую духовку и выпекать при средней температуре до готовности.



Пицца с беконом по-лотарингски

Для теста: 200 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо (желток), 1–2 ст. ложки ледяной воды, $\frac{1}{8}$ ч. ложки соли.

Для начинки: 250–300 г постного бекона, 2–3 небольшие луковицы, 4 яйца, 125 г сливок, 200 г тертого твердого сыра, 1 пучок зеленого лука, черный молотый перец, тертый мускатный орех, соль по вкусу.



В кастрюлю просеять муку, положить нарезанное хлопьями сливочное масло, щепотку соли, желток и венчиком ручного миксера растереть в крошку, затем вымешивать тесто руками, постепенно добавляя ледяную воду, пока оно не станет гладким. Тесто на 30 мин поставить в холодильник.

Раскатать тесто в круглую лепешку. Охлажденными руками плотно уложить ее в форму, приподняв края. Многократно проколоть вилкой и выпечь до полуготовности.

Бекон нарезать маленькими кубиками и обжарить на сковороде под крышкой.

Репчатый лук нарезать небольшими кубиками, добавить к бекону и пассеровать до прозрачности.

Смешать яйца, сливки, сыр и мелко нарезанный зеленый лук, заправить солью, перцем и мускатным орехом.

Бекон и репчатый лук уложить на лепешку, полить яичной массой и запечь в духовке на среднем огне.



Французская пицца

Для теста: 300 г пшеничной муки, немного воды, 100 г сливочного масла, 2 яйца, щепотка соли.

Для начинки: 200 г шпика, 500 г сливок, 4–6 яиц, 50 г сливочного масла или маргарина, черный молотый перец, соль по вкусу.

Замесить тесто из муки, масла, яиц, щепотки соли, воды. Выставить тесто на холод минут на 40. Шпик нарезать кубиками и растопить. Сливки взбить, осторожно добавляя яйца, сильно посолить и поперчить. Затем раскатать тесто и поместить в небольшую форму (края приподнять повыше). Выложить в форму об-



жаренный шпик и залить сверху взбитыми сливками с яйцами. Форму поставить в предварительно нагретую духовку и выпекать 30 мин при средней температуре до образования золотистой корочки.



Маленькая пицца по-скандинавски

Для теста: 120 г пшеничной муки, 2 ст. ложки сливок, 100 г сливочного масла или маргарина.

Для начинки: 60 г вареной ветчины, 50 г эмментальского сыра или горсть шампиньонов, 2 яйца, 1 ч. ложка пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, черный молотый перец на кончике ножа.

Из перечисленных продуктов быстро замесить тесто и поставить на 30 мин на холод. Маленькие формы смазать жиром и выстелить тонким пластом теста.

Ветчину нарезать довольно крупными ломтиками, сыр, наоборот, измельчить.

Шампиньоны обработать: очистить, вымыть, немного потушить. Добавить смесь из пшеничной муки, яиц и сливок. Массу приправить черным молотым перцем и выложить в форму.

Форму поместить в нагретую духовку и выпекать при средней температуре примерно 20–30 мин.



Пицца с бараниной и помидорами

Для теста: 200 г пшеничной муки, 135 г сливочного масла, 20 г сахара, 1 яйцо, соль по вкусу.



Для начинки: 250 г риса, 1 луковица, 250 г постной баранины, 200 г твердого сыра, 1 яйцо, 3 зубчика чеснока, 5 небольших помидоров, черный молотый перец и соль по вкусу.

Замесить слоеное тесто, поместить на полчаса в холодное место. Затем раскатать и выложить на противень. Предварительно отварить рис.

Баранину нарезать соломкой, репчатый лук — тонкими кольцами.

Мелко нарубить чеснок и сваренное вкрутую яйцо. Смешать все компоненты, посолить и поперчить по вкусу, затем ровным слоем выложить на тесто. Помидоры очистить от кожицы и хорошо размять вилкой. Покрыть начинку полученной томатной пастой, посыпать мелко натертым сыром.

Выпекать в разогретой духовке при средней температуре примерно 30 мин.



Пицца с беконом и цветной капустой

Для теста: 250 г пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла.

Для начинки: 200 г бекона, 600 г нежирного творога, 300 г цветной капусты, 2 яйца, 2 моркови, 1 луковица, черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовить слоеное тесто, раскатать и выложить в форму для выпечки, смазанную жиром.

Бекон нарезать кубиками и выложить на тесто. Морковь и репчатый лук нарезать тонкими кружочками, смешать и добавить цветную капусту. Посолить и поперчить по вкусу. Выложить слоем на бекон.



Творог смешать с яйцами и покрыть этой смесью поверхность пиццы. Поместить в горячую духовку и запекать примерно 25–30 мин.



Пицца с курицей и зеленым горошком

Для теста: 250 г пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла.

Для начинки: мясо 1 отварного цыпленка, 100 г сыра, 100–150 г замороженного зеленого горошка, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 картофелины, 2 моркови, 2–3 несладких яблока, 2 ст. ложки оливкового масла, соль по вкусу.

Приготовить слоеное тесто, раскатать и выложить на противень, смазанный жиром. Мясо цыпленка мелко нарезать. Картофель и морковь очистить от кожуры и нарезать кружочками толщиной 3–4 мм. Яблоки очистить, мякоть мелко нарезать. Треть мяса выложить на тесто, сверху положить измельченные яйца, затем – кружочки картофеля, моркови и половину количества зеленого горошка, еще одну треть мяса, яблоки, затем – оставшиеся мясо и зеленый горошек. Все засыпать тертым сыром, сбрызнуть оливковым маслом. Противень с пиццей поставить в горячую духовку и выпекать до готовности.



Пицца с грибами и сыром (вариант 1)

1 кг готового слоеного теста.

Для начинки: 400 г свежих шампиньонов, растительное масло, сливочное масло, 1 пучок зелени



петрушки, 1 зубчик чеснока, 100 г мягкого сыра, нарезанного тонкими ломтиками, сок лимона, черный молотый перец и соль по вкусу.

Свежие шампиньоны очистить, промыть в холодной воде, нарезать кусочками, положить в воду, подкисленную соком лимона, процедить, обсушить.

Поджарить грибы в сливочном и растительном масле, посолить, поперчить, положить зубчик чеснока и измельченную зелень петрушки. Когда шампиньоны поджарятся, удалить чеснок.

Слоеное тесто аккуратно разложить в форме, смазанной сливочным маслом, из края теста сделать бортики. Сверху положить подготовленные грибы, покрыть их ломтиками сыра.

Форму поставить в очень горячую духовку и, когда тесто и сыр приобретут золотистый оттенок, подавать к столу. Пицца великолепна в теплом виде.



Пицца с грибами и сыром (вариант 2)

Для теста: 250 г пшеничной муки, 150 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 500 г свежих грибов, 30 г сливочного маргарина, 1 ст. ложка (с верхом) пшеничной муки, 1 стакан молока или сметаны, 3 яйца, 200 г сыра, черный молотый перец, мускатный орех по вкусу.

Растопить маргарин, охладить его и из указанных компонентов замесить тесто. Поставить его примерно на 1 ч в холодильник.

Подготовленные грибы отварить, дать остыть, положить поверх раскатанного и уложенного в форму



(или на сковороде) теста, залить их взбитой массой из яиц, молока или сметаны, тертого сыра, мускатного ореха и черного молотого перца. По краю формы на поверхности теста положить, как бордюр, жгутик из теста и осторожно прижать его к лепешке.

Выпекать в разогретой духовке примерно 30–45 мин при температуре около 225° С. Подавать в охлажденном виде.



Пицца со свежими грибами

Для теста: 300 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соды, соль по вкусу.

Для начинки: 500–600 г свежих грибов белых грибов или шампиньонов, 3–5 луковиц, 2–3 ст. ложки сливочного или растительного масла для жаренья грибов и лука, 2–3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Из сливочного масла, сметаны и пшеничной муки замесить пресное тесто, оставить на 20 мин, раскатать ровным слоем толщиной 6–7 мм по размеру противня. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику, смазать желтком.

На поверхности теста ровным слоем разложить начинку из отдельно обжаренных и смешанных грибов и репчатого лука.

Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, черным молотым перцем, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и полученной



массой залить начинку. Поставить в разогретую духовку и выпекать при температуре около 210–220° С. Подавать пиццу горячей.



Пицца с шампиньонами

Для теста: 2 стакана пшеничной муки (с верхом), 200 г сметаны, 200 г сливочного масла.

Для начинки: 200 г шампиньонов, 1–2 крупные луковицы, 150 г сыра, черный молотый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Приготовить рубленое слоеное тесто. Для этого на доску просеять пшеничную муку, на нее положить нарезанное кусочками сливочное масло, все порубить ножом, посолить, соединить со сметаной, тщательно перемешать, охладить, затем раскатать в виде круглой лепешки толщиной примерно 1 см.

Поверх теста ровным слоем выложить подготовленные шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками и смешанные с обжаренным в масле репчатым луком, посолить, посыпать тертым сыром, поперчить и запечь в духовке до готовности.

Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки. Подавать пиццу к столу горячей.



Пицца с шампиньонами и грудинкой

Для теста: 200 г пшеничной муки, 100–110 г сливочного масла, соль по вкусу.



Для начинки: 100 г копченой грудинки, 150 г шампиньонов, 2 ломтика сырой ветчины, 4 яйца, 200 г сливок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Замесить тесто из муки, размягченного сливочного масла, 1 яичного желтка, небольшого количества воды и соли. Раскатать и положить в форму, смазанную маслом, бортики подтянуть.

В миску налить 3 яйца и сливки. Добавить ветчину, нарезанную кусочками, грудинку, нарезанную кубиками, измельченные грибы. Поперчить и посолить, размешать и выложить на тесто. Бортики прижать.

Форму поставить в нагретую духовку на 25 мин.



Пицца с солеными грибами

Для теста: 300–400 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, сода, соль по вкусу; 1 желток для смазывания.

Для начинки: 500–600 г соленых грибов, 3–4 ст. ложки растительного масла, 2–3 яйца, 1 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка сока лимона, 1 крупная луковица, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Из пшеничной муки, размягченного сливочного масла и сметаны приготовить тесто, оставить на 20 мин для расстойки, затем раскатать в пласт толщиной около 7 мм по размеру противня. Жгутиком из этого же теста выложить по краям противня бортик, смазать желтком.

Поверх теста равномерно выложить начинку, приготовленную из отдельно обжаренных рубленых соленых грибов и небольших ломтиков репчатого лука.



Взбитые яйца смешать с молоком, соком лимона, солью, перцем и рубленой зеленью петрушки. Полученной массой залить начинку. Сверху можно украсить очищенным арахисом и несколькими ломтиками отваренных шампиньонов. Выпекать в средненагретой духовке.



Пицца с сыром

Для теста: 150 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, молоко, соль.

Для начинки: 150 г швейцарского сыра, 3 яйца, 1/2 стакана молока, соль, черный молотый перец.

Приготовить нежное тесто, раскатать его, положить на сковороду, смазанную жиром, закрыв дно и стенки.

Покрыть сыром, нарезанным ломтиками, яйцами, взбитыми с солью, перцем и молоком. Загнуть по краям, поставить в духовку с умеренной температурой на 30 мин и запекать до образования золотистой корочки.



Пицца с плавленым сыром

400–450 г готового слоеного теста.

Для начинки: 125 г плавленого сыра, 4 помидора, черный молотый перец, соль по вкусу.

Слоеное тесто раскатать в тонкий пласт и выложить на смоченный холодной водой лист (или сковороду).

60 Положить на тесто ломтики плавленого сыра и



кружки помидоров, посыпать солью и перцем. Выпекать пиццу на среднем огне до золотистого цвета. Подавать к столу горячей.



Пицца с макаронами

Для теста: 150 г муки, 2 желтка, 150 г сливочного масла, соль, немного теплой воды.

Для начинки: 300 г отваренных макарон, заправленных жареным куриным рагу и куриными потрохами.

Замесить тесто, сформовать из него шар и оставить на влажной разделочной доске на 1 ч. Затем раскатать тонким слоем и вырезать два круга — один большой, другой поменьше. Большой круг выложить в форму для торта, смазанную сливочным маслом так, чтобы были покрыты ее дно и края. На тесто выложить макароны, покрыть вторым кругом из теста, защипать края, поставить в довольно горячую духовку и запекать до образования румяной корочки. Подавать к столу, нарезав кусочками.



Пицца клафути с киви

Для теста: 200 пшеничной муки, 50 г сахара, 135 г сливочного масла, 1 желток.

Для начинки: 10 киви, 1 стакан сливок, 150 г сахарной пудры, 2 яйца, 50 мл коньяка.

Масло предварительно охладить, мелко порубить, добавить остальные продукты и замесить тесто. Поместить в холодное место на 30 мин. Затем раскатать и



выложить в форму для выпечки. Проколоть в нескольких местах вилкой, покрыть фольгой, сверху в качестве груза насыпать крупы. Поместить форму с тестом в духовку на 20–25 мин. Вынуть форму из духовки, удалить фольгу и груз. Дать тесту остыть. За это время очистить киви от кожуры и нарезать кружочками толщиной 1 см. Выложить киви на тесто так, чтобы была равномерно покрыта вся поверхность. В стеклянной посуде взбить яйца, постепенно вливая сливки. Добавить половину сахарной пудры и коньяк. Полученную массу, процеживая через ситечко, вылить на киви. Поместить пиццу в горячую духовку еще на 20 мин. Дать немного остыть и посыпать сверху сахарной пудрой. К столу подавать теплой.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Пицца из дрожжевого теста	5
Пицца из недрожжевого теста	36

ПИЦЦА

Художественный редактор А.Г. Лютиков
Технический редактор К.В. Силаева
Корректор И.Г. Иванова
Художник А.Ю. Котова

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е, Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24А. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Подписано в печать 01.11.2007
Формат 70x100 ¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Доп. тираж 7000 экз. Заказ № 7451

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org