



ПИЦЦА

с соблазнительными
начинками

Пицца с соблазнительными начинками

«РИПОЛ Классик»

2007

Пицца с соблазнительными начинками / «РИПОЛ Классик», 2007

Пицца – очень вкусное и несложное в приготовлении блюдо – была придумана в Италии. Главным преимуществом этого уникального блюда является прежде всего его разнообразие – варьируя состав начинки, можно приготовить легкую закуску, сытное обеденное блюдо или праздничное угощение.

, 2007

© РИПОЛ Классик, 2007

Содержание

Введение	5
Пиццы с морепродуктами	6
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Пицца с соблазнительными начинками

Введение

Пицца – очень вкусное и несложное в приготовлении блюдо – была придумана в Италии. Поскольку ее состав может варьироваться до бесконечности, именно пицца стала излюбленной едой малообеспеченного населения: из небольшого количества дешевых продуктов даже бедные семьи могли приготовить вкусный и сытный обед.

Позднее пиццу стали готовить и в других средиземноморских государствах, а через некоторое время она появилась в Европе и Америке, где стала поистине национальным блюдом. В нашей стране популярность пиццы растет год от года.

Главным преимуществом этого уникального блюда является прежде всего его разнообразие – варьируя состав начинки, можно приготовить легкую закуску, сытное обеденное блюдо или праздничное угощение. Пиццу очень удобно брать с собой на вечеринки и пикники.

Основными компонентами пиццы являются специальное тесто (в настоящее время появились различные варианты основы), а также помидоры, сыр и растительное масло. Состав используемых специй варьируется в зависимости от вкусов кулинара. Аналогичным образом подбираются остальные компоненты начинки. В классических пиццах используется сыр сорта «Моцарелла» или «Пармезан», а также рафинированное оливковое масло.

Тесто можно сделать как дрожжевым, так и пресным (чтобы избавить себя от лишних хлопот, связанных с приготовлением данного блюда, можно даже использовать готовое слоеное тесто). Если выбор пал на дрожжевой вариант, начинка должна быть не слишком калорийной. И наоборот, для легкого теста можно сделать мясной или грибной наполнитель.

Немаловажным компонентом пиццы является соус. Он может быть сложным, состоящим из нескольких компонентов, каждый из которых требует дополнительных приготовлений, или же простым (например, горчичный соус, кетчуп, соевый соус и т. п.). В любой заправке обязательно должны присутствовать специи, а также соль.

Пиццы с морепродуктами

Морская рыба, моллюски, кальмары и другие дары моря в последнее время становятся все более популярными. Они разнообразны как по внешнему виду, так и по вкусу, содержат огромное количество ценных для человека питательных веществ, микроэлементов, витаминов и йода. Можно использовать морепродукты в качестве необычной начинки для пиццы. Готовить их достаточно просто, для ускорения процесса можно заранее поместить все необходимые ингредиенты в пароварку и поставить таймер на нужное время.

Пицца «Оригинальная»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,5 стакана, порошкообразные дрожжи – 15 г, куриное яйцо – 1 шт., рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки, пшеничная мука – 1 стакан, соль на кончике ножа.

Начинка:

некрупные спелые помидоры – 6 шт., репчатый лук – 50 г, мелко нарубленные анчоусы (или анчоусовая паста) – 3 ст. ложки, консервированные зеленые оливки – 30 г, рафинированное оливковое масло – 4 ст. ложки, сыр «Моцарелла» – 6 небольших кусочков, соль на кончике ножа.

Соус: *готовый горчичный или пикантный (по вкусу).*

Для смазывания противня: *сливочное или растительное масло.*

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в стеклянную или эмалированную емкость, развести подогретым молоком, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, перемешать до растворения комочков. Добавить яйцо, взбить миксером или венчиком, понемногу подсыпая оставшуюся муку. Влить масло тонкой струйкой, замесить однородное тесто. Положить его в теплое место, накрыв сверху льняной или хлопчатобумажной салфеткой. Примерно через 30 минут раскатать тесто в тонкий округлый пласт и выложить его на смазанный растительным маслом плоский противень.

Лук измельчить блендером или нашинковать острым ножом, обжарить в оливковом масле до темно-золотистого цвета, остудить. Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать очень тонкими кружочками, выделившийся сок слить.

Выложить на лепешку из теста сначала слегка подсоленные помидоры, затем лук, анчоусы (или анчоусовую пасту) и оливки, сверху положить кусочки сыра. Через 10–15 минут поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности (можно воспользоваться микроволновой печью).

Готовую пиццу разрезать на порционные куски, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Фрегат»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 550 г, натуральное сливочное масло – 100 г, сырой желток куриного яйца – 3 шт., соль на кончике ножа.

Начинка:

консервированные анчоусы – 6 шт., измельченный репчатый лук – 55 г, томатная паста – 60 г, некрупные свежие помидоры – 4 шт., натертый на мелкой терке сыр «Пармезан» – 230 г, оливковое масло – 3 ст. ложки, молотый черный перец и соль на кончике ножа.

Соус:

деревенская сметана – 4 ст. ложки, натертый на мелкой терке сыр «Пармезан» – 55 г, куриное яйцо – 1 шт.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое сито, добавить растопленное на водяной бане сливочное масло, положить желтки, посолить и замесить однородное тесто.

Раскатать его в тонкую лепешку, выложить на предварительно смазанный маслом противень, сделать по краям невысокие бортики и оставить на 10–15 минут.

Приготовить начинку: помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками, равномерно распределить по поверхности лепешки, сверху разложить кусочки консервированных анчоусов, смешанные с томатной пастой, полить оливковым маслом.

Посыпать пиццу сначала луком, затем тертым сыром, поперчить, посолить. Запечь в духовке до готовности (сыр должен полностью расплавиться).

Для соуса сметану смешать с тертым сыром и яйцом, взбить венчиком или миксером до однородного состояния.

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

Пицца «Итальянская симфония»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,3 стакана, порошкообразные дрожжи – 15 г, куриное яйцо – 1 шт., рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки, пшеничная мука – 200 г, соль на кончике ножа.

Начинка:

свежие спелые помидоры – 500 г, репчатый лук – 3 шт., молодой чеснок – 3 зубчика, измельченный сыр «Пармезан» – 120 г, рафинированное растительное масло – 3 ст. ложки, очищенные тигровые креветки или крабовое мясо – 250 г, консервированные зеленые оливки – 4 ст. ложки, мелко нарубленная зелень укропа, петрушки и кинзы – 3 ст. ложки, молотый черный перец – 0,5 ч. ложки, соль – 0,5 ч. ложки.

Соус: готовый томатный или горчичный.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплое молоко, добавить в него 1,5 ст. ложки муки, перемешать до исчезновения комочков. Понемногу влить растительное масло, вбить яйцо, добавить оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком, накрыть его льняной или хлопчатобумажной салфеткой и поставить в теплое место на 20–30 минут. Полученную массу раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и сделать невысокие бортики по краям.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мелко нарезать или измельчить блендером вместе с луком и обжарить в кипящем растительном масле, постоянно помешивая. Через 3–4 минуты добавить натертый на терке чеснок, соль и перец.

Выложить полученную пасту на лепешку из теста, разровнять по всей поверхности. Разложить на ней оливки, креветки (или крабовое мясо) и сыр, поставить пиццу в духовку или микроволновую печь и довести до готовности (сыр должен расплавиться). Нарезать пиццу порционными кусками, выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом, посыпать зеленью и подать на стол.

Пицца «Капитолийская»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 230 г, порошкообразные дрожжи – 15 г, питьевая вода – 0,3 стакана, куриное яйцо – 2 шт., натуральное сливочное масло – 50 г, цельное молоко – 0,3 стакана, соль на кончике ножа.

Начинка:

консервированные анчоусы в масле – 1 банка, пюре из свежих томатов – 230 г, сыр «Моцарелла» – 5 небольших кусочков, орегано – 0,5 ч. ложки, рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки, соль на кончике ножа.

Соус: готовый горчичный, сливочный или сметанный.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Разбавить молоко водой, подогреть на медленном огне, добавить дрожжи и перемешать. Через 10 минут понемногу всыпать муку, добавить яйца, соль и растопленное на водяной бане сливочное масло, замесить однородное тесто.

Сформовать круглый ком, накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 30 минут.

Полученную массу разделить на несколько кусков, раскатать тонкие лепешки и аккуратно выложить на противень, смазанный маслом. Нанести на поверхность растительное масло, разложить небольшими порциями томатное пюре, кусочки анчоусов и сыра, посыпать орегано, посолить.

Поставить противень в разогретую духовку и запечь пиццу до готовности (можно воспользоваться микроволновой печью). Разложить лепешки по тарелкам, полить горячим соусом и подать на стол.

Пицца «Морское изобилие»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,4 стакана, порошкообразные дрожжи – 15 г, куриное яйцо – 1 шт., пшеничная мука – 220 г, рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки, соль на кончике ножа.

Начинка:

спелые сочные помидоры – 550 г, крабовое мясо – 230 г, консервированные щупальца кальмаров – 60 г, чеснок – 3 зубчика, рафинированное оливковое масло – 5 ст. ложек, сыр «Моцарелла» – 140 г,

майоран – 0,5 ч. ложки, молотый черный перец – 0,5 ч. ложки, соль на кончике ножа.

Соус:

консервированная морская капуста – 55 г, деревенская сметана – 3 ст. ложки, вареное куриное яйцо – 1 шт., соль и молотый черный перец на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке, добавить 1,5 ст. ложки муки, посолить, влить тонкой струйкой растительное масло, вбить яйцо, перемешать или взбить миксером. Добавить оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 40 минут. Раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень.

Помидоры вымыть, ошпарить, очистить и протереть через сито или очень мелко нарезать.

Полученную массу поместить в небольшую эмалированную кастрюльку, добавить оливковое масло и пропущенный через чеснокодавилку чеснок, всыпать соль и специи, перемешать. Поставить емкость на слабый огонь и варить до испарения лишней жидкости.

Крабовое мясо и щупальца кальмаров отварить до готовности (если продукты консервированные, нарезать их мелкими кусочками), выложить ровным слоем на поверхность теста, покрыть томатной смесью, сверху посыпать измельченным сыром. Поставить пиццу в духовку и запечь на среднем огне до полного расплавления сыра.

Морскую капусту протереть через сито или измельчить блендером, яйцо натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Понемногу добавляя сметану, растереть соус ложкой до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, красиво разложить на фарфоровом блюде, смазать соусом и подать на стол.

Пицца «Пряные анчоусы»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 220 г, сахар-песок – 1 ст. ложка, натуральное сливочное масло – 120 г, сырой желток куриного яйца – 4 шт., соль на кончике ножа.

Начинка:

маринованные помидоры – 5 шт., сыр «Моцарелла» – 180 г, репчатый лук – 1 шт., молодой чеснок – 2 зубчика, консервированные зеленые оливки – 15 шт., консервированные анчоусы – 55 г, орегано – 0,5 ч. ложки, тимьян – 0,5 ч. ложки, молотый черный перец – 0,5 ч. ложки, соль на кончике ножа.

Соус:

сухое красное вино – 50 г, томатная паста – 4 ст. ложки, мелко нарубленная зелень укропа и петрушки – 1 ст. ложка, соль и молотый красный перец по вкусу.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить на водяной бане, добавить желток и взбить миксером или венчиком, понемногу подсыпая муку. Посолить, добавить сахар, замесить однородное тесто. Раскатать тонкую лепешку, выложить ее на смазанный маслом противень и завернуть края.

Маринованные помидоры очистить, мякоть протереть через сито или измельчить блендером, полученную массу разогреть на слабом огне в эмалированной емкости. Добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и нарубленный репчатый лук, положить специи и соль, перемешать и варить под крышкой в течение 2–3 минут.

Полученную массу остудить, выложить ровным слоем на подготовленное тесто. Украсить кусочками анчоусов и оливками, посыпать натертым сыром. Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Подогретое вино смешать с томатной пастой, добавить соль, перец и зелень, растереть ложкой или взбить миксером. Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Морской царь»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 550 г, порошкообразные дрожжи – 25 г, рафинированное растительное масло – 5 ст. ложек, питьевая вода – 160 г, соль на кончике ножа.

Начинка:

готовые очищенные эскарго (консервированные или тушеные) – 200 г, морские моллюски – 350 г, филе копченой скумбрии или ставриды – 120 г, свежие спелые помидоры – 350 г, рафинированное растительное масло – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Соус:

рафинированное оливковое масло – 1 ч. ложка, соевая паста или соус – 3 ст. ложки, куриное яйцо – 1 шт., жирные сливки – 1,5 ст. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи размешать в теплой воде, понемногу добавляя муку, влить растительное масло и посолить. Хорошо вымесить тесто руками или миксером, сформовать из него округлый ком, накрыть его полотняной салфеткой и оставить на 45 минут в теплом месте. Затем раскатать тонким слоем, нарезать квадратными кусками и разложить их на смазанном маслом противне.

Моллюски ополоснуть в проточной воде, положить на предварительно разогретую сковороду и дождаться раскрытия раковин. Извлечь мякоть, нарезать тонкими ломтиками, смешать с мелко нарубленными эскарго и рыбным филе. Помидоры вымыть, нашинковать кружочками, посолить. Смазать куски теста растительным маслом, выложить помидоры ровным слоем, сверху распределить морепродукты. Поставить противень в разогретую духовку, запечь пиццу до готовности.

Оливковое масло растереть ложкой, понемногу добавляя соевую пасту (или соус), яйцо и сливки, взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Поставить соус в холодильник на 30 минут.

Выложить готовую пиццу на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца с тресковой печенью и зеленью

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 600 г, сахар-песок – 3 ст. ложки, питьевая вода – 1,5 стакана, натуральное сливочное масло – 50 г, острый томатный соус – 4 ст. ложки, порошкообразные дрожжи – 20 г, соль – 1 ч. ложка.

Начинка:

острый томатный соус – 3 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, измельченный сыр «Пармезан» – 3 ст. ложки, консервированная тресковая печень – 1 банка, измельченные маринованные грибы – 4 ст. ложки, куриное яйцо – 2 шт., мелко нарубленная зелень петрушки, сельдерея и укропа – 2 ст. ложки.

Соус:

майонез – 0,7 стакана, ореховая паста – 1 ст. ложка.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 0,5 стакана подогретой воды, добавить сахар, перемешать и оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане сливочное масло, томатный соус (или кетчуп), 0,5 стакана теплой воды и соль, взбить миксером до однородного состояния, понемногу добавляя дрожжевую массу.

Всыпать муку, замесить однородное тесто (если полученная масса оказалась слишком густой, влить оставшуюся воду).

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 30 минут. Разрезать на пять равных частей, выдержать еще 20 минут в тепле, следя за тем, чтобы они не слиплись.

Раскатать каждый кусок тонким слоем, выложить лепешки на смазанный маслом противень.

Полить тесто томатным соусом (или кетчупом), выложить поверх него тресковую печень, затем ровным слоем разложить грибы и нарезанные кружочками крутые яйца. Сыр растереть с майонезом, полученную массу равномерно распределить по лепешкам. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку, запечь до готовности.

Майонез смешать с ореховой пастой, полить соусом горячую пиццу, посыпать ее зеленью и подать на стол, разложив по тарелкам.

Пицца с кетой и кальмарами

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 600 г, сахар-песок – 1 ст. ложка, питьевая вода – 1 стакан, натуральное сливочное масло – 40 г, томатный соус – 4 ст. ложки, порошкообразные дрожжи – 15 г, сырой желток куриного яйца – 1 шт., рафинированное растительное масло – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка.

Начинка:

сваренное на пару филе кальмаров – 320 г, обжаренное филе кеты – 120 г, репчатый лук – 2 шт., спелые некрупные помидоры – 5 шт., измельченный сыр «Голландский» – 10 ст. ложек, мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея – 2 ст. ложки, молотый черный перец – 0,5 ч. ложки, соль на кончике ножа.

Соус:

деревенская сметана – 1 ст. ложка, очищенное от кожицы и семян сладкое яблоко – 1 шт., ядра грецких орехов – 2 ст. ложки, молотый черный перец – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, залить теплой водой и растереть ложкой. Оставить на 30 минут для брожения.

В отдельной посуде соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп (или томатный соус) и соль, добавить дрожжевую массу, положить желток и взбить миксером, понемногу подсыпая муку.

Полученное однородное тесто накрыть тканевой салфеткой и поставить в теплое место на 35 минут. Затем разделить на несколько равных частей, раскатать каждую в тонкий пласт и положить на смазанный маслом противень.

Репчатый лук очистить и нарезать тонкими кольцами, рыбное филе измельчить, мясо кальмаров нарезать небольшими ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками. Выложить на лепешки помидоры, посыпать их перцем и солью, затем равномерно распределить репчатый лук, рыбное филе и мясо кальмаров. Посыпать пиццу тертым сыром, разровнять поверхность. Поставить противень в духовку и запечь лепешки до полного расплавления сыра.

Яблоко натереть на мелкой терке, смешать с толчеными грецкими орехами, добавить перец и сметану, взбить миксером или растереть ложкой до однородного состояния. Разложить пиццу по тарелкам, полить ее соусом, украсить зеленью и подать на стол.

Пицца «Пикантная»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 620 г, сахар-песок – 1 ст. ложка, питьевая вода – 1,2 стакана, натуральное сливочное масло – 2 ст. ложки, кетчуп «Чили» – 3 ст. ложки, порошкообразные дрожжи – 15 г, соль – 1 ч. ложка.

Начинка:

очищенные мидии – 500 г, готовое томатное пюре – 1 стакан, крабовое или креветочное мясо – 120 г, консервированные зеленые оливки – 7 шт., измельченная смесь сухих пряных трав – 2 ч. ложки, натуральное сухое белое вино – 0,3 стакана, сыр «Моцарелла» – 3 ст. ложки, рафинированное оливковое масло – 3 ст. ложки.

Соус:

полусухое шампанское – 0,5 стакана, миндальные орехи – 2 ст. ложки, деревенская сметана – 3 ст. ложки, майоран – 1 ч. ложка, семена укропа – 0,5 ч. ложки, молотая гвоздика – 0,5 ч. ложки, молотый красный перец – 0,5 ч. ложки, соль – 1 ч. ложка.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в 0,5 стакана воды и оставить в теплом месте на 30 минут. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп, оставшуюся воду и соль, добавить дрожжевую массу и перемешать. Понемногу всыпать муку, миксером или руками замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть

его хлопчатобумажной тканью и оставить на 45 минут в тепле. Затем разделить на 6 равных частей, раскатать тонкие лепешки и выложить их на смазанный маслом противень.

Мидии положить в кастрюльку с белым вином, довести до кипения на слабом огне, откинуть на дуршлаг, остудить до комнатной температуры, мелко нарезать, соединить с нашинкованным крабовым (или креветочным) мясом.

Выложить на лепешки сначала томатное пюре, затем морепродукты и оливки, посыпать пряностями, полить оливковым маслом, сверху равномерно распределить тертый сыр. Поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности.

Теплое шампанское соединить со сметаной, всыпать пряности и измельченные орехи, посолить и взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Королевская трапеза»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,4 стакана, порошкообразные дрожжи – 15 г, куриное яйцо – 1 шт., рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки, пшеничная мука – 250 г, соль на кончике ножа.

Начинка:

очищенные консервированные моллюски – 55 г, томатное пюре – 100 г, орегано – 0,5 ч. ложки, мясо омаров или крабов – 270 г, кетчуп или томатный соус с звездочкой и корицей – 5 ст. ложек, сыр «Моцарелла» – 15 маленьких ломтиков, филе анчоусов – 1 банка, свежие спелые помидоры – 2 шт., острая свиная ветчина – 15 маленьких ломтиков, маринованные шампиньоны – 230 г, тертый сыр «Пармезан» – 350 г, консервированные зеленые оливки – 15 шт., растительное масло – 5 ст. ложек.

Соус: *готовый кетчуп «Чили» или «Пикантный».*

Для смазывания противня: *сливочное или растительное масло.*

Способ приготовления

В подогретое молоко всыпать дрожжи, добавить 1 ст. ложку муки и перемешать до полного растворения комочков. Через 10 минут влить растительное масло, положить яйцо и понемногу всыпать оставшуюся муку и соль. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть его льняным полотенцем и оставить на 45 минут в теплом месте. Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и загнуть края.

Смазать поверхность теста маслом, равномерно распределить томатное пюре, посыпать орегано, затем слоями выложить сыр «Моцарелла», измельченное мясо омаров (или крабов), томатный соус (или кетчуп), филе анчоусов, нарезанные кружочками помидоры, ветчину, кусочки шампиньонов и оливки, полить оставшимся растительным маслом и посыпать тертым сыром «Пармезан». Поставить пиццу в духовку и запекать на среднем огне до полного расплавления сыра.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам и подать на стол. Отдельно поставить соусник с кетчупом.

Пицца «Пейзаж»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 620 г, сахар-песок – 2 ст. ложки, питьевая вода – 1 стакан, натуральное сливочное масло – 1 ст. ложка, рафинированное растительное масло – 1 ст. ложка, томатный соус «Чили» – 4 ст. ложки, порошкообразные дрожжи – 18 г, соль – 1 ч. ложка.

Начинка:

свежее томатное пюре – 0,5 л, консервированное филе анчоуса – 100 г, крабовое мясо – 330 г, консервированный зеленый горошек – 120 г, маринованные шампиньоны – 120 г, консервированные зеленые оливки с перцем – 1 стакан, тертый сыр «Голландский» – 350 г, свежие спелые помидоры – 2 шт., орегано – 0,5 ч. ложки, соль – 1 ч. ложка.

Соус:

майонез «Провансаль» – 0,5 стакана, свежесвыжатый лимонный сок – 1 ч. ложка, специи по вкусу.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 0,5 стакана теплой воды, всыпать сахар и перемешать. Оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить томатный соус, распущенное на водяной бане сливочное масло, растительное масло, оставшуюся воду и соль, добавить дрожжи и взбить миксером, понемногу подсыпая муку. Го – товое тесто вымесить руками до однородного состояния, накрыть салфеткой и оставить в тепле на 30 минут. Затем разделить его на шесть равных частей, раскатать их в лепешки и выложить на смазанный маслом противень.

Равномерно распределить по лепешкам томатное пюре, посыпать орегано и солью, затем выложить слоями мелко нарезанное рыбное филе, крабовое мясо, грибы, зеленый горошек, нарезанные тонкими кружочками помидоры и оливки, сверху положить тертый сыр и выровнять поверхность. Запекать пиццу в разогретой духовке при средней температуре.

Майонез смешать с лимонным соком и специями, выложить в соусник и подать на стол вместе с нарезанной порционными кусками пиццей.

Пицца «Гваделупа»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,5 стакана, порошкообразные дрожжи – 15 г, куриное яйцо – 1 шт., рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки, пшеничная мука – 230 г, соль на кончике ножа.

Начинка:

свежие спелые помидоры – 550 г, крабовое или креветочное мясо – 320 г, консервированное филе кеты – 60 г, молодой чеснок – 3 зубчика, рафинированное оливковое масло – 4 ст. ложки, сыр «Моцарелла» – 150 г, орегано – 0,5 ч. ложки, молотый черный перец – 0,5 ч. ложки, соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

консервированная морская капуста – 60 г, деревенская сметана – 3 ст. ложки, сваренное вкрутую куриное яйцо – 1 шт., консервированная несладкая кукуруза – 3 ст. ложки, молотый черный перец – 0,5 ч. ложки, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке, добавить 1 ст. ложку муки, растереть до исчезновения комочков. Добавить оставшуюся муку, соль и яйцо, влить тонкой стружкой растительное масло и замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком, накрыть его тканевой салфеткой и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры вымыть, измельчить блендером или пропустить через мясорубку, выложить в небольшую эмалированную кастрюльку и поставить на плиту. Добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и оливковое масло, всыпать соль и перец, варить на слабом огне до испарения лишней жидкости, непрерывно помешивая.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.