

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



лучшие рецепты
закрытая пицца

Сергей Павлович Кашин
Лучшие рецепты.
Закрытая пицца
Серия «Еще вкуснее и проще»

Издательский текст

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8079763

Лучшие рецепты. Закрытая пицца: РИПОЛ классик; Москва; 2014

ISBN 978-5-386-07363-3

Аннотация

Для любого из нас вполне естественно желание вкусно поесть, не затрачивая при этом много усилий на приготовление блюд. Рецепты, представленные в нашей книге, полностью отвечают принципу еще вкуснее и проще. Лучшие закрытые пиццы, приготовленные с помощью этой книги, не оставят равнодушными никого!

Содержание

Пицца с говяжьим фаршем	5
Пицца с фаршем	7
Пицца с колбасой и ветчиной	9
Пицца с сосисками	11
Пицца с ветчиной, сыром и овощами	12
Конец ознакомительного фрагмента.	14

С. П. Кашин

Лучшие рецепты.

Закрытая пицца

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

Пицца с говяжьим фаршем

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 15 г дрожжей (сухих), 4 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 100 мл молока, вода.

Для начинки: 300 г говяжьего фарша 160 г моцареллы, сыра (любого, твердых сортов), 3 помидора, 1 луковица (крупная), 1 яйцо, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте молоко и воду, растворите дрожжи и сахар. Оставьте на 10 минут. Вмешайте муку, добавьте масло, соль, замесите тесто.

Сформируйте тесто в форме шара, оставьте на 20 минут. Раскатайте в тонкий пласт, выложите на предварительно смазанный противень.

Нарежьте полукольцами лук, припустите в растительном масле. Добавьте фарш, посолите, поперчите, обжаривайте 20 минут. Остудите.

Обдайте помидоры кипятком, снимите кожицу, измельчите, добавьте к фаршу. Визуально разделите тесто на две половины. На одну выложите начинку. Сверху выложите на-

резанную кусками моцареллу и тертый сыр, прикройте сверху второй половиной теста, защипните края, смажьте яйцом. Выпекайте 20 минут при температуре 130 °С.

Пицца с фаршем

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 150 мл молока, 1 столовая ложка дрожжей, 1 столовая ложка растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, соль.

Для начинки: 400 г мясного фарша, 2 морковки, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 желток, 1 пучок зелени (любой), 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Молоко подогрейте до комнатной температуры, разведите в нем дрожжи и сахар, оставьте настояться на 10–15 минут. Яйцо отдельно взбейте с маслом, добавьте в молоко. Затем постепенно всыпьте муку, замесите тесто. Оставьте его на 40 минут.

Овощи вымойте и очистите. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на терке, чеснок пропустите через чеснокодавилку. Зелень мелко нарежьте. На среднем огне в сковороде с маслом обжаривайте лук, морковь и чеснок 1–2 минуты. Затем в них добавьте фарш, обжаривайте еще 10–15 минут.

Раскатайте тесто в тонкий пласт. Смажьте противень

оставшимся маслом.

На противень положите тесто. Тесто смажьте майонезом. На одну половину теста выложите начинку и зелень, закройте второй половиной теста, защипните края, чтобы начинка не вываливалась. Смажьте тесто с внешней стороны желтком. Поставьте противень в духовку на 15–20 минут при температуре 180 °С.

Пицца с колбасой и ветчиной

Ингредиенты

Для теста:

450 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, 200 мл воды.

Для начинки: 100 г колбасы (любой), 100 г ветчины, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 3 луковицы, 2 морковки, 1 яйцо, 4 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки кетчупа.

Способ приготовления

Смешайте все ингредиенты для теста, вымесите тесто. Оставьте подойти на 30–40 минут.

Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте мелко, морковь натрите на терке.

Обжарьте лук и морковь до золотистого цвета в сковороде на среднем огне. Колбасу и ветчину нарежьте небольшими кубиками.

Сыр натрите на терке.

Раскатайте тесто в тонкий пласт. Смажьте противень оставшимся маслом.

На противень положите тесто. Тесто смажьте кетчупом. На одну половину теста выложите лук с морковью, колбасу,

сыр, ветчину. Закройте начинку второй половиной теста, защипните края, чтобы начинка не вываливалась.

Смажьте тесто с внешней стороны яйцом. Поставьте противень в духовку на 30–40 минут при температуре 180 °С.

Пицца с сосисками

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 15 г дрожжей, 15 г сахара, 230 мл молока.

Для начинки: 130 г сосисок, 130 г сыра (любого, твердых сортов), 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 огурца, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки горчицы, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Смешайте сахар, дрожжи и теплое молоко. Вмешайте муку, замесите тесто. Сформируйте в шар, оставьте на 30 минут.

Измельчите сосиски, сварите яйца. Сыр и огурцы натрите на терке, добавьте мелко нарезанные яйца, майонез, горчицу, перемешайте, посолите.

Раскатайте тесто, уложите на противень, смазанный маслом.

На половину теста выложите начинку. Накройте другой половиной, защипните края. Смажьте маслом, поставьте в предварительно нагретый до температуры 190 °С духовой шкаф на 20 минут.

Пицца с ветчиной, сыром и овощами

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 1 столовая ложка растительного масла, 2 чайные ложки дрожжей (сухих), 150 мл воды, соль.

Для начинки: 100 г ветчины, 100 г сыра моцарелла, 100 г сыра рикотта, 2 морковки, 2 помидора, 2 болгарских перца, 1 луковица, 1 желток, 3 столовые ложки томатного сока, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте все ингредиенты для теста, вымесите тесто, оставьте подняться на 3 часа.

Овощи вымойте и очистите. Лук и помидоры мелко нарежьте, морковь нарежьте кольцами, перец соломкой, сыр натрите на терке. Ветчину нарежьте кубиками.

Тесто разделите на две части. Раскатайте одну часть теста в тонкий пласт. Смажьте противень маслом. На противень положите тесто. Тесто смажьте томатным соком.

На одну половину теста выложите половину начинки — лук, морковь, помидоры, перец, сыр, ветчину, посолите и по-

перчите.

Закройте начинку второй половиной теста, защипните края, чтобы начинка не вываливалась. Смажьте тесто с внешней стороны яйцом. То же самое сделайте со второй частью теста. Поставьте противень с двумя закрытыми пиццами в духовку, предварительно нагрев ее до температуры 210 °С, на 20 минут.

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.