

ПИЦЦА ХАЧАПУРИ

ISBN 5-9287-0062-8



9 785928 700621

УДК 64
ББК 36.99
П 36

Пицца, хачапури: Сборник. — М.: Лабиринт-
П36 Пресс, 2001. — 48 с.
ISBN 5-9287-0062-8

УДК 64
ББК 36.99

©Составление. Издательство «Лабиринт-Пресс», 2001
© Обложка. GEOR design group, 2001

ISBN 5-9287-0062-8

ПИЦЦА

Пицца, пожалуй, самое популярное блюдо в мире. Ее готовят и в Европе, и в Америке, и в Азии. Но, конечно, классическая пицца — итальянская. В Италии известно более двух тысяч разновидностей пиццы. Мы не будем, как строгие ревнители традиций, предлагать использовать только сыр «моцарелла», приготовленный из молока буйволиц, морскую соль и печь пиццу в дровяной печи. Пицца — очень демократичное блюдо, которое можно приготовить быстро, используя продукты, которые есть в доме. Мы предложим вам несколько способов приготовления теста и множество вариантов начинки.

Не полнитесь предварительно просеять муку через сито: дрожжевое тесто будет более пышным. Количество муки может колебаться в зависимости от ее качества. Помните, что дрожжевое тесто надо месить, пока оно не начнет отставать от стенок. Вместо указанного в рецепте можно использовать любой достаточно твердый сыр, помидоры свежие или консервированные, а также кетчуп. Масло лучше взять оливковое, но можно и рафинированное подсолнечное. Анчоусы можно попробовать заменить сардинами в масле. В качестве специй используйте майоран (в сушеном виде — орегано) или купите специальную приправу для пиццы в пакетиках. Тесто растягивается достаточно тонко и дополнительно растягивается в руках. Из стакана (250 мл) жидкости и трех стаканов муки получаются 3 большие пиццы (диаметром около 25 см), для каждой из которых вы можете выбрать разную начинку.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

1 СПОСОБ (основное тесто)

2 стакана, муки, 1 стакан воды, 1 ст. ложка оливкового (или подсолнечного) масла, 1/3 пакетика сухих дрожжей (или 20 г обычных дрожжей), 1/2 чайной ложки соли.

Разведите в теплой воде дрожжи, добавьте одну столовую ложку муки, дайте постоять 10 минут. В миску насыпьте муку, добавьте соль, в середине сделайте углубление, в которое вылейте разведенные дрожжи и масло. Перемешайте и месите до тех пор, пока тесто не станет гладким, без комков (примерно 10 минут). Тесто присыпьте мукой, накройте салфеткой и поставьте в теплое место для брожения. Оно должно увеличиться в объеме в два раза.

Это тесто просто приготовить, если у вас есть хлебопечка с режимом для приготовления теста. В этом случае порядок загрузки продуктов следующий: вода, мука, соль, масло, дрожжи. Через час тесто готово для разделки.

2 СПОСОБ

1 1/4 стакана муки, 4 ст. ложки молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла или 60 г сливочного масла, 12 г дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.

Разведите в теплом молоке дрожжи, добавьте немного муки, дайте взойти. Затем добавьте взбитое яйцо, растительное или размягченное сливочное масло. Насыпьте холмиком муку с солью, сделайте углубление и влейте туда дрожжевую смесь. Быстро замесите тесто, в

случае необходимости подсыпьте еще немного муки, чтобы тесто получилось однородным и мягким и легко отставало от стенок посуды. Тесто присыпьте мукой, накройте салфеткой и поставьте в теплое место для брожения, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

3 СПОСОБ

1 1/2 стакана муки, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 35 г сливочного масла, 15 г дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.

Разведите в теплой воде с молоком дрожжи. Насыпьте холмиком муку, сделайте в ней углубление и вылейте туда взбитые яйца, размягченное масло и разведенные дрожжи, добавьте соль. Все хорошо размешайте, если нужно, подлейте еще немного молока. Месите в течение 10 минут. Тесто присыпьте мукой, накройте салфеткой и поставьте в теплое место для брожения, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

Дрожжевое тесто для пиццы считается самым вкусным, хотя есть и другие способы.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

1 СПОСОБ

2 стакана муки, 1/2 стакана холодной воды, 1/2 яйца, 250 г сливочного масла, немного лимонной кислоты, 1/2 чайной ложки соли.

Замесите все компоненты, кроме масла, и поставьте в холодное место на 30 минут. Холодное масло сме-

шайте с 2 столовыми ложками муки, раскатайте в виде квадрата и тоже поставьте на холод. Раскатайте тесто, на середину положите масло, загните края теста внутрь, раскатайте, сложите вдвое, опять раскатайте. Повторите несколько раз.

Более простой способ: порубите ножом масло с мукой, добавьте все компоненты, размешайте, сложите пару раз, раскатайте и кладите начинку.

2 СПОСОБ

2 стакана муки, 2/3 стакана воды или молока, 1/2 яйца, 125 г масла или маргарина, немного лимонной кислоты, 1/2 чайной ложки соли, 1 ст. ложка коньяка.

Готовится так же.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

1 стакан муки, 2 ст. ложки сметаны или 2 ст. ложки холодной воды, 1 яичный желток, 100 г сливочного масла или маргарина, 1/2 чайной ложки сладкого красного перца, 1/2 чайной ложки соли.

Из всех компонентов замесите тесто, поставьте на 30 минут в холодильник. Затем раскатайте тесто в круглую лепешку и выложить на дно разъемной формы или сковороды. Из обрезков теста раскатайте узкую полоску и сформируйте из нее край пиццы.

Перед тем как положить начинку, подержите 8—10 минут в умеренно горячей духовке.

ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

1 стакан муки, 3 ст. ложки кислого молока или сметаны, 1 яйцо, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 упаковка пекарского порошка, 1/2 чайной ложки сладкого красного перца, 1/2 чайной ложки соли, щепотка тертого мускатного ореха.

Из всех компонентов замесите тесто, выстелите им дно смазанной маслом и посыпанной сухарями формы для торта, оформите бортик. Выпекайте в умеренно горячей духовке 20 минут.

ТВОРОЖНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

1 1/2 стакана муки, 125 г нежирного творога, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли.

Из всех компонентов замесите тесто и раскатайте в тонкую лепешку. Выпекайте 20 минут.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ НА КЕФИРЕ

2 1/2 стакана муки, 1/2 л кефира, 2 яйца, 1/2 чайной ложки соды, 1/2 чайной ложки соли.

Из всех компонентов замесите тесто, оставьте на 1 час, затем раскатайте тонким слоем, положите начинку (любую) и выпекайте до готовности.

Вооружившись знаниями о тесте, можно приступать к выбору начинки.

ПИЦЦА «МАРГЕРИТА»

500 г дрожжевого теста, 5 помидоров (или банка консервированных), 2 ст. ложки оливкового масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка кетчупа, 1/2 чайной ложки сахара, 3 чайные ложки свежего базилика, соль, перец, 130 г сыра «моцарелла», несколько веточек свежего базилика.

Очистите и порежьте помидоры. Разогрейте в кастрюле масло и слегка обжарьте мелко нарезанный лук и измельченный чеснок. Добавьте помидоры, кетчуп, сахар и базилик, поперчите и посолите по вкусу. Тушите на медленном огне 30 минут.

Разогрейте духовку до 220°C. Сбрызните тесто оливковым маслом, выложите томатную начинку. Нарежьте тонкими ломтиками сыр и разложите сверху. Добавьте несколько листиков базилика и сбрызните маслом. Выпекайте примерно 20 минут (сыр должен расплавиться, а тесто слегка подрумяниться снизу).

Украсьте оставшимися листьями базилика и сразу подавайте на стол.

НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА

300 г дрожжевого теста, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 5 помидоров, 2 зубчика чеснока, тимьян, соль, перец, 100 г швейцарского сыра, филе анчоусов в масле, маслины.

Лепешку из теста уложите на смазанный жиром противень, сбрызните маслом и дайте подойти в течение 30 минут.

Очистите и нарежьте помидоры. Слегка обжарьте мелко нарезанный лук, добавьте помидоры, измельченный чеснок, специи и тушите 15 минут без крышки.

Лепешку намажьте томатным соусом и покройте тонкими ломтиками сыра. Сверху положите анчоусы и маслины.

Выпекайте в горячей духовке в течение 30 минут.

ПИЦЦА «МАРИНАРА»

500 г дрожжевого теста, 3 очищенных помидора, 3 ст. ложки оливкового масла, 250 г филе анчоусов, 3 зубчика чеснока, 100 г сыра «моцарелла», соль, перец, по желанию несколько каперсов.

Предварительно разогрейте духовку до 220°C. Раскатанное в лепешку тесто сбрызните оливковым маслом. Обдайте кипятком помидоры, снимите кожицу, разрежьте на 4 части.

Разложите овощи, каперсы и анчоусы на лепешке. Покройте ломтиками сыра, посыпьте крупно порезанным чесноком. Сбрызните маслом и поставьте в очень горячую духовку на 10—15 минут.

СИЦИЛИАНСКАЯ ПИЦЦА

300 г любого теста, 3 помидора, 6 анчоусов в масле, 1 луковица, кетчуп, 100 г натертого пармезана, 2 ст. ложки оливкового масла, соль.

Тесто выложите на смазанный жиром противень, сделайте в нем углубления и положите в них анчоусы. Сверху смажьте кетчупом, посыпьте мелко нарезанным луком, покройте ломтиками помидоров, посолите, посыпьте пармезаном, сбрызните маслом.

Выпекайте в течение 30 минут.

ПИЦЦА «КАПРИЧЧИО»

500 г дрожжевого теста, кетчуп, баночка маслин, 2 крутых яйца, 50 г ветчины, 200 г сыра, немного грибов, 2 луковицы.

Раскатайте из дрожжевого теста лепешку, смажьте кетчупом и поставьте на 3 минуты в горячую духовку. Затем посыпьте пиццу тертым сыром, мелко порубленными яйцами, положите маслины, мелко нарезанный лук, покройте ломтиками ветчины и грибами.

Выпекайте до готовности.

ПИЦЦА «ЛОРЕН»

500 г песочного теста, 2 ст. ложки сливок или молока, 3 яйца, 150 г копченого сала или ветчины, 60 г сыра, 1/2 чайной ложки сладкого красного перца.

Охлажденное тесто раскатайте в лепешку диаметром 30—35 см, выложите в смазанную маслом форму. По краям тесто сбрызните водой и загните внутрь формочки, защипывая пальцем. На тесто положите тонкие ломтики обжаренного сала или ветчины, посыпьте тертым сыром и перцем. В миске взбейте яйца с солью, добавьте сливки и снова взбейте. Этой массой залейте пиццу и запекайте в горячей духовке 20 минут.

РИМСКАЯ ПИЦЦА

300 г дрожжевого или пресного теста, 3 очищенных помидора, 5 тонких ломтиков моцареллы, анчоусы в масле, растительное масло, орегано, соль.

Тесто разделите на части и из каждой раскатайте лепешку. Смажьте тесто маслом, покройте нарезанными кружочками помидорами, положите анчоусы и ломтики моцареллы, посыпьте орегано. Лепешки положите на смазанный маслом противень и выпекайте в духовке 20 минут.

ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ ВРЕМЕНИ ГОДА»

300 г дрожжевого теста, 5 помидоров, 200 г шампиньонов, черные и зеленые маслины, анчоусы, 1 артишок, 6 кружков салями, лимонный сок, оливковое масло, майоран, 200 г натертого пармезана, 1 зубчик чеснока, соль.

Артишок очистите, нарежьте тонкими кружками и смочите лимонным соком, чтобы не потемнел. Грибы очистите и мелко нарежьте, добавьте столовую ложку масла и зубчик чеснока и варите 15 минут. Помидоры разомните и немного потушите на слабом огне, чтобы выпарить излишнюю влагу.

Раскатайте тесто, положите на смазанный маслом противень, сбрызните маслом и разложите томатную массу. Лепешку разделите на четыре части. Одну часть покройте грибами, вторую — кружками салями и зелеными оливками, третью — артишоками, четвертую — анчоусами и черными маслинами. Сверху посыпьте пармезаном и майораном, сбрызните маслом и поставьте в горячую духовку на 20 минут.

ПИЦЦА С ЛУКОМ И СЫРОМ

500 г пресного теста, 4 луковицы, 2 крупных помидора, 200 г сыра, 1 желток, перец и соль по вкусу, зелень петрушки.

Тесто разделите на три части, каждую раскатайте в виде тонкого кружка и положите на противень. Поверхность теста смажьте желтком. Положите в центре несколько кружков помидоров, вокруг разложите нарезанный кольцами и слегка обжаренный лук, по краю выложите кольцом помидоры, посыпьте тертым сыром и петрушкой. Выпекайте в течение 20 минут.

ПИЦЦА ДЛЯ ГУРМАНОВ

500 г пресного теста, 300 г куриной печени, 2 помидора, 200 г сыра, 1 яйцо, 2 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки сливок, соль, сахар, мускатный орех, перец и зелень по вкусу.

Предварительно охлажденное тесто раскатайте тонким слоем по размеру противня. Жгутик из того же теста уложите по краю, сделав бортик. Выложите предварительно сваренную и пропущенную через мясорубку печеньку, в которую добавлены сливки, положите ломтики помидоров, посыпьте тертым сыром. Сбрызните маслом, посолите и поперчите, посыпьте тертым мускатным орехом и зеленью. Сверху смажьте майонезом, смешанным с яйцом. Выпекайте до готовности.

ПИЦЦА ИЗ КАТАНИИ

500 г дрожжевого теста, 1 баклажан, 6 помидоров, 1 стручок ямайского (звездичного) перца, 150 г сыра ациаго, 100 г растительного масла, листья шалфея и базилика.

Баклажан нарежьте мелкими кубиками, посолите и оставьте на час.

Очистите и нарежьте помидоры, посолите, мелко порежьте стручок перца. Баклажаны слегка отожмите и обжарьте в масле.

Тесто раскатайте, смажьте маслом, посыпьте тертым сыром. Положите кусочки баклажана и помидоров, смешанных с перцем, посыпьте оставшимся сыром и сбрызните маслом. Сверху украсьте листьями шалфея и базилика. Выпекайте в горячей духовке 20 минут.

ЛУКОВАЯ ПИЦЦА

1 вариант

300 г дрожжевого теста, 4 луковицы, 100 г сыра, 150 г ветчины, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки молока, соль.

Раскатайте из теста лепешку. Нарезанный кольцами лук слегка обжарьте в масле, положите на тесто. Яйца взбейте с молоком, добавьте тертый сыр, посолите и вылейте на лук, сверху положите тонкие ломтики ветчины. Выпекайте в горячей духовке, пока начинка не загустеет.

2 вариант

300 г дрожжевого теста, 2 большие луковицы, 150 г копченой колбасы, 150 г сыра чеддер, 100 г селедочного масла, подсолнечное масло, соль, перец, тмин.

Нарезанный кольцами лук слегка обжарьте в масле и, когда остынет, выложите на тесто. Посолите, добавьте перец и тмин. Сверху положите тонкие ломтики сыра, затем полоски колбасы, вверху — селедочное масло. Сбрызните маслом и выпекайте 20 минут.

ПИЦЦА С ЛИСТЬЯМИ БАЗИЛИКА

300 г дрожжевого теста, 300 г сыра «моцарелла», 4 помидора, 50 г сыра «пармезан», 4 ст. ложки оливкового масла, соль, перец, 10 листьев базилика.

Раскатайте тесто в круглую лепешку и положите на смазанный маслом противень. Помидоры очистите, разомните и разложите по лепешке. Сверху положите ломтики моцареллы. Посыпьте солью, перцем, тертым пармезаном, сбрызните маслом. Накройте фольгой и оставьте на 30 минут.

После этого поставьте в горячую духовку на 30 минут. За 10 минут до готовности разложите по верху пиццы листья базилика, предварительно смоченные в масле.

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ

500 пресного теста, 200 г сыра, 150 г колбасы, 6 помидоров, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу, зелень петрушки.

Раскатайте тесто по форме противня, выложите по краю жгутик, оформив бортик. Положите нарезанную мелкими кубиками колбасу, слегка обжаренный лук, ломтики помидоров, посыпьте солью и перцем. Сверху покройте тертым сыром и рубленой петрушкой. Сбрызните маслом и выпекайте в жаркой духовке до готовности.

ПИЦЦА С САРДЕЛЬКАМИ

400 г дрожжевого теста, 200 г сыра, 5 помидоров, 3 сардельки, 1 желток, перец и соль по вкусу.

Раскатайте тесто в виде лепешки и выложите на противень, смазанный маслом. Поверхность теста смажьте желтком, посыпьте тертым сыром, положите слой очищенных и нарезанных помидоров. Сардельки нарежьте кружочками или дольками и уложите сверху. Посолите, поперчите, сбрызните маслом и выпекайте в духовке 20—30 минут.

ЭКЗОТИЧЕСКАЯ ПИЦЦА

500 г пресного теста, 100 г колбасы, 100 г сосисок, полбанки консервированной кукурузы, несколько ломтиков ананаса, 2 помидора, 50 г сыра, соль, перец, мускатный орех по вкусу.

Предварительно охлажденное тесто раскатайте по форме противня. Вдоль краев выложите жгутик из того же теста, оформите бортик. Мелко нарежьте колбасу и сосиски, смешайте с кукурузой, ломтиками ананаса и помидоров. Выложите начинку на тесто, посолите, поперчите, добавьте тертый мускатный орех, посыпьте тертым сыром и выпекайте до готовности.

ПИЦЦА ИЗ НИЦЦЫ

300 г дрожжевого теста, 10 помидоров, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 стручок перца, 4 ст. ложки оливкового масла, полбанки маслин, 150 г сыра «пармезан», тимьян, лавровый лист, соль, перец.

Очищенные помидоры и перец мелко нарежьте, порубите лук и чеснок и все вместе слегка обжарьте в масле. Добавьте тимьян, лавровый лист, соль, перец и тушите 30 минут до загустения.

Тесто раскатайте в тонкую лепешку, зашипите края и положите на подпыленный мукой противень. Выньте

из соуса тимьян и лавровый лист и густо смажьте им верх лепешки, посыпьте тертым пармезаном, сверху положите маслины и выпекайте в горячей духовке в течение 30 минут.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

400 г дрожжевого теста.

Для томатного соуса: 1 луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 зубчика чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты (кетчупа), 5 очищенных помидоров (или 1 банка консервированных), по 2 чайных ложки тимьяна и базилика, соль, перец, 1 лавровый лист.

Для начинки: 5 помидоров, 150 г копченой ветчины, 8 стручков маринованного сладкого перца, молотый черный перец, 2 чайные ложки базилика, 200 г сыра, 2 ст. ложки оливкового масла.

Мелко порежьте лук и чеснок, добавьте оливковое масло, томатную пасту, помидоры, травы и пряности и сварите густой томатный соус (15 минут).

Выложите раскатанное тесто на смазанный жиром противень, равномерно распределите по поверхности соус, положите кусочки помидоров, нарезанные полосками ветчину и сладкий перец. Приправьте пиццу солью, перцем и мелко нарезанными листьями базилика. Сверху положите тонкие полоски сыра, сбрызните маслом и выпекайте в горячей духовке около 25 минут.

ПИЦЦА С ЯБЛОКАМИ

300 г дрожжевого теста, 2 крупных яблока, 5 луковиц, 200 г копченой грудинки, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 чайная ложка майорана, соль и перец по вкусу.

Лук нарежьте кружочками и слегка потушите в подсолнечном масле. Посолите, поперчите и добавьте майоран. Яблоки очистите от кожуры и семян и нарежьте ломтиками. Раскатайте тесто и уложите ровным слоем половину лука, затем яблоки, оставшийся лук и сверху тонко нарезанную копченую грудинку. Выпекайте в горячей духовке 20 минут.

ПРАЗДНИЧНАЯ ПИЦЦА

500 г дрожжевого теста, 300 г окорока, 4 луковицы, 5 помидоров, 500 г шампиньонов, 250 г сыра, зелень петрушки, 1 ст. ложка растительного масла, соль и перец по вкусу.

Выложите тесто по форме противня. Окорок порежьте на маленькие кубики и выложите на тесто. Сверху положите кружочки лука, слегка обжаренные в масле, посолите, поперчите. На лук положите нарезанные шампиньоны, которые предварительно 10 минут варились в соленой воде. Порежьте ломтиками и уложите сверху помидоры, посыпьте перцем, солью, тертым сыром и рубленой петрушкой. Сбрызните маслом и выпекайте до готовности.

ПИЦЦА С КАПУСТОЙ БРОККОЛИ И МЯГКИМ СЫРОМ

500 г творожного теста, 500 г капусты брокколи, 150 г сметаны, 1 яйцо, 200 г сыра «горгонзола» (типа «рокфора»), молотый черный перец, мускатный орех, соль по вкусу.

Очистите брокколи, нарежьте кусочками и проварите в кипящей подсоленной воде 3 минуты. Откиньте

в дуршлаг, обдайте холодной водой. Размешайте сметану с яйцом, добавьте перец, соль и тертый мускатный орех.

В смазанный жиром противень выложите тесто, смажьте сметанно-яичной смесью, положите брокколи, приправьте солью и перцем. Мелко нарежьте горгонзолу и посыпьте пиццу. Выпекайте в горячей духовке примерно 20 минут, пока сыр почти полностью не расплавится.

ПИЦЦА С ШАМПИньОНАМИ

500 г слоеного теста, 200 г шампиньонов, 2 луковицы, 150 г сыра, 1 ст. ложка растительного масла, соль и перец по вкусу, зелень петрушки.

Предварительно охлажденное тесто раскатайте тонким слоем в виде круглой лепешки. На тесто положите шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками и смешанные с обжаренным в масле луком, посолите, поперчите, посыпьте тертым сыром и мелко нарезанной петрушкой. Выпекайте до готовности.

ПИЦЦА С ЗЕЛЕНЬМ ЛУКОМ

*500 г творожного теста, 400 г зеленого лука, 150 г салями, 4 ст. ложки тертого сыра «пармезан», 1 чайная ложка майорана, перец.
Томатный соус: 1 луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 зубчика чеснока, 4 ст. ложки кетчупа, 4 очищенных помидора, по 2 чайных ложки тимьяна и свежего базилика, соль, перец, 1 лавровый лист.*

Из всех компонентов сварите густой томатный соус. Если приготовление соуса кажется вам затруднительным, можно взять готовый кетчуп или свежие помидоры.

Зеленый лук нарежьте наискосок колечками и слегка отварите в соленой воде. Откиньте в дуршлаг, обдайте холодной водой, дайте воде стечь.

Раскатайте тесто по форме противня, выложите томатный соус. Распределите по поверхности теста лук, добавьте соль, перец и майоран. Покройте тонкими кружками салями и посыпьте тертым сыром.

Выпекайте пиццу в горячей духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА С СЫРОМ ДВУХ СОРТОВ

400 г дрожжевого теста, 3 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 зубчика чеснока, по 1 пучку зеленого лука, петрушки и базилика, 200 г сметаны, 50 г натертого сыра «пармезан», 250 г сыра «моцарелла», 1 чайная ложка лимонного сока, соль, перец, щепотка натертого мускатного ореха.

Мелко порубите лук. Сливочное масло разогрейте на сковороде и слегка потушите лук, не подрумянивая. Добавьте измельченный чеснок и перемешайте. Зеленый лук нарежьте колечками, петрушку и базилик мелко порубите. Добавьте зелень, сметану и пармезан, приправьте солью, перцем и мускатным орехом и хорошо перемешайте.

Выложите тесто на смазанный жиром противень и равномерно смажьте смесью зелени и сыра. Сверху посыпьте кубиками моцареллы. Выпекайте в течение 20 минут.

ПИЦЦА СО ШПИНАТОМ И ТУНЦОМ

400 г дрожжевого теста, 750 г свежего листового шпината (или 600 г замороженного), 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 ст. ложки оливкового масла, молотый перец, щепотка мускатного ореха, 5 помидоров, 2 банки натурального тунца, 250 г сыра «моцарелла», 1 ст. ложка свежего или сушеного базилика, орегано.

Отрежьте у шпината стебли, листья промойте (замороженный шпинат должен предварительно оттаять). Мелко порубите луковицу и чеснок. В большой кастрюле разогрейте 2 столовые ложки оливкового масла и слегка потушите в нем порубленный лук и чеснок. Добавьте шпинат и в течение 3 минут дайте ему осесть (при использовании замороженного шпината слейте образовавшийся при оттаивании сок). Приправьте солью, перцем и тертым мускатным орехом. Очищенные помидоры порежьте и смешайте со шпинатом, добавьте базилик. Слейте из тунца жидкость и разделите его на крупные куски.

На раскатанном тесте распределите шпинат с помидорами и кусочки тунца. Сверху положите тонко нарезанный сыр. Посыпьте орегано, сбрызните оливковым маслом и выпекайте на умеренном огне в течение 25 минут.

ПИЦЦА С ОВОЩАМИ

500 г песочного теста, 200 г сыра, 200 г копченого сала, 1 луковица, 2 помидора, 50 г спаржи (если есть), 1 шт. лука-порея, 1 морковь, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 100 г сметаны, 3 яйца, соль, перец, зелень петрушки.

Спаржу 10 минут подержите в кипящей соленой воде. Обжарьте помидоры в сливочном масле до выпарива-

ния сока. Слегка обжарьте отдельно мелко нарезанный лук, морковь и лук-порей.

На раскатанное тесто выложите сало, помидоры, лук, морковь, спаржу. Яйца взбейте с молоком, сметаной, солью, перцем и вылейте смесь на овощи. Сверху посыпьте зеленью и выпекайте 1 час 15 минут при умеренной температуре.

КОРОЛЕВСКАЯ ПИЦЦА

300 г дрожжевого теста, 5 помидоров, 200 г вареной ветчины, 2 артишока, 1 лимон, 2 ст. ложки оливкового масла, 100 г тертого пармезана, 12 черных маслин, соль, перец, орегано.

Очистите артишоки от листьев, нарежьте дольками и полейте лимонным соком. Нарежьте кружками очищенные томаты.

Раскатанное тесто сбрызните маслом и положите слоями помидоры, тонкие полоски ветчины и артишоки. Сверху положите маслины, посыпьте перцем, орегано и пармезаном. Выпекайте в горячей духовке в течение 35 минут.

ОСЕННЯЯ ПИЦЦА

500 г теста на кефире, 300 г цветной капусты, 2 моркови, 2 ст. ложки зеленого горошка, 2 луковицы, 3 помидора, 100 г сыра, соль, зелень петрушки.

Отварите цветную капусту, слегка обжарьте мелко нарезанные морковь и лук. Тесто, которое 1 час после замеса постояло, раскатайте тонким слоем. Положите начинку из моркови, лука, нарезанных дольками по-

мидоров, зеленого горошка и цветной капусты, посолите, поперчите, посыпьте тертым сыром и зеленью. Выпекайте до готовности.

ПИЦЦА С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

500 г творожного теста, 300 г брюссельской капусты, 300 г цветной капусты, 200 г шпика, 2 желтка, 250 г майонеза, 100 г сыра, 20 г миндаля.

Раскатайте тесто и выложите на смазанный жиром противень. Положите на тесто мелко нарезанный шпик, сверху отваренные в подсоленной воде овощи, полейте майонезом, посыпьте тертым сыром и половинками миндаля. Выпекайте в горячей духовке до готовности.

ПИЦЦА С ЦУККИНИ И КРАБАМИ

400 г дрожжевого теста, 3 цуккини, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 150 г крабов, 100 г натертого эментальского сыра, 1 чайная ложка тимьяна, 1 чайная ложка лимонного сока, соль, молотый белый перец, натертый мускатный орех.

2 цуккини натрите на мелкой терке, третий нарежьте тонкими ломтиками, луковицу мелко порубите. Слегка обжарьте лук в масле, добавьте натертые кабачки и тушите под крышкой на слабом огне 3 минуты. В остывшую массу положите сметану и приправьте солью, перцем, мускатным орехом, тимьяном и лимонным соком.

Тонко раскатайте тесто, выложите кабачковую массу, сверху разложите ломтики кабачка, крабы, посыпьте тертым сыром и выпекайте на умеренном огне в течение 15 минут.

ПИЦЦА С ПРОДУКТАМИ МОРЯ

300 г дрожжевого теста, 250 г томатного пюре, 500 г мидий, 100 г крабов, 10 черных маслин, 100 г сыра «моцарелла», 1/2 стакана белого вина, 1 ст. ложка оливкового масла, орегано.

Раскатайте тесто в круглую лепешку и смажьте маслом. Подогрейте мидии в белом вине, чтобы раскрылись раковины. Покройте лепешку слоем томатного пюре, положите мидии, крабы и мелкие кусочки сыра. Посыпьте орегано, сбрызните маслом и выпекайте в горячей духовке в течение 30 минут.

ПИЦЦА «ВЕРОНЕЗЕ»

500 г дрожжевого теста, кетчуп, 2 зубчика чеснока, 250 г мясного фарша, 1 луковица, 100 г сыра, 2 ст. ложки майонеза, соль, перец по вкусу.

Раскатайте тесто, смажьте кетчупом, посыпьте измельченным чесноком, положите мясной фарш, предварительно добавив в него соль и перец. Смажьте верх майонезом и выпекайте 25 минут.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И АНАНАСОМ

500 г дрожжевого теста, 1 баночка компота из ананасов, 250 г сыра, 250 г ветчины, 300 г грибов, 1 зеленый перец, 2 ст. ложки кетчупа, 3 ст. ложки оливкового масла, соль, черный перец по вкусу.

Ветчину нарежьте тонкими ломтиками, крупные грибы — кусочками, ананасы и перец — кубиками. Тесто тонко раскатайте, положите в смазанную жиром

форму и загните края. Смажьте кетчупом. Равномерно распределите грибы, ветчину, кусочки ананаса и зеленого перца. Слегка посолите, поперчите, посыпьте сыром. Сбрызните маслом и выпекайте в горячей духовке в течение 25 минут.

ПИЦЦА С «БЫЧИМ ГЛАЗОМ»

300 г дрожжевого теста, 3 очищенных помидора, яйца (по одному на порционный кусок), тонкие ломтики сыра «моцарелла», 1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Тесто раскатайте и разрежьте на куски в виде треугольников. Смажьте маслом, покройте ломтиками помидоров и сыра, в середину каждого куса разбейте яйцо, сбрызните маслом и посолите.

На смазанный маслом противень уложите куски в форме круга и выпекайте в жаркой духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА С ЯЙЦАМИ

300 г теста, 6 соленых анчоусов, 300 г сыра «моцарелла», 2 очищенных помидора, 1 чайная ложка майорана, 6 яиц, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Анчоусы предварительно выдержите в холодной воде, чтобы они стали менее солеными. Сыр нарежьте полосками, помидоры — кружочками. Тесто раскатайте, смажьте маслом и разложите на нем полоски сыра. Сверху покройте помидорами и анчоусами, посыпьте майораном и посолите. Дайте постоять 30 минут и выпекайте в горячей духовке в течение 20 минут. Затем

разбейте яйца, залейте ими верх пиццы и еще 5 минут подержите в духовке, пока не затвердеют белки.

ПИЦЦА С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ И ГРИБАМИ

300 г дрожжевого теста, 200 г консервированной скумбрии, грибы, 4 помидора, 1 луковица, 3 ст. ложки майонеза, кетчуп, 200 г сыра «гауда» или «эмменталер».

Тесто раскатайте, выложите в форму и поставьте на 10—15 минут в духовку, чтобы оно слегка подрумянилось. На пиццу выложите рыбные консервы, нарезанный кольцами лук, грибы, ломтики помидоров, майонез, томатный соус. Сверху посыпьте тертым сыром. Выпекайте еще 15—20 минут.

ПИЦЦА «БОЛОНЬЕЗЕ»

300 г дрожжевого теста, 3 помидора, 2—3 ст. ложки воды, 150 г плавленого сыра, 1 ст. ложка Растительного масла, 150 г филе свежей рыбы, тимьян, соль.

Раскатайте тесто слоем в 1 см, выложите на противень, смазанный маслом. Поставьте в теплое место на 30 минут.

В очищенные и нарезанные помидоры добавьте 2—3 столовые ложки воды и тушите до загустения. Затем протрите сквозь сито. Мелко порежьте плавленый сыр. Выложите томатное пюре на пиццу, сверху разложите сыр, рыбное филе, посолите, сбрызните маслом, посыпьте тимьяном. Выпекайте в горячей духовке с течение 30—40 минут.

ПИЦЦА С ЧЕТЫРЬМЯ СОРТАМИ СЫРА

300 г дрожжевого теста, по 50 г сыра четырех сортов (можно использовать любые сорта, нередко предпочтение отдают итальянским сырам: моцарелла, горгонзола, таледжио, качиотта), 1 ст. ложка растительного масла.

Тесто тонко раскатайте в лепешку. Сыр нарежьте тонкими полосками и равномерно разложите по лепешке. Сбрызните маслом и выпекайте в горячей духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА ПО-МИЛАНСКИ

300 г дрожжевого теста, 3 ст. ложки томатного соуса, 200 г острой колбасы, 150 г сыра «моцарелла», 2 стручка красного сладкого перца, 1 луковица.

Выложите раскатанное тесто в смазанную маслом форму диаметром около 35 см. Кончиками пальцев растяните тесто и дайте постоять 10 минут. После этого еще раз растяните тесто до краев, чтобы форма была им полностью заполнена. Полейте соусом и положите тонко нарезанную колбасу, сверху выложите нарезанный красный перец и лук. Положите полоски сыра и выпекайте в горячей духовке в течение 10—12 минут до образования золотистой корочки.

ПИЦЦА С БАКЛАЖАНАМИ

500 г дрожжевого теста, 5 помидоров, 3—4 баклажана, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 250 г сыра, 4 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

Помидоры опустите в горячую воду, снимите кожуру и мелко нарежьте. Лук и чеснок мелко порубите. Слегка обжарьте на масле лук и чеснок, в конце добавьте помидоры. Тушите, постоянно помешивая, 20 минут. Готовую массу посолите и поперчите по вкусу.

Баклажаны нарежьте кружочками и выдержите 20 минут в очень соленой воде. Отожмите и слегка обжарьте в масле.

Тесто раскатайте и положите в смазанную маслом форму, края слегка приподнимите. Наколите тесто в нескольких местах вилкой и покройте томатной массой. Затем выложите баклажаны, посыпьте тертым сыром, сбрызните маслом и выпекайте в течение 30 минут.

ПИЦЦА С ДОМАШНИМ СЫРОМ

300 г пресного или дрожжевого теста, 300 г домашнего сыра (можно взять творог), травы (петрушка, лук-резанец, упырь), соль, перец, лук-шалот, 25 г сливочного масла, 1 стакан молока, 3 яйца.

Мелко порежьте травы и лук-шалот. В разведенное на огне сливочное масло добавьте муку, разбавьте молоком, снимите с огня, добавьте яйца, домашний сыр (творог), травы и лук-шалот, соль и перец.

На предварительно испеченную лепешку из пресного теста намажьте сырную массу и выпекайте в течение 20 минут. Лепешку из дрожжевого теста не нужно предварительно выпекать.

КРЕСТЬЯНСКАЯ ПИЦЦА

300 г дрожжевого теста, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 луковицы, несколько ломтиков сала, стакан томатного пюре, 100 г пармезана, 12 маслин, 2 яйца, 1 стакан молока, соль, перец.

Лук обжарьте в масле вместе с кусочками сала. Влейте стакан воды и тушите 10 минут. Добавьте томатное пюре, посолите, поперчите и тушите еще 20 минут до загустения. Раскатанное тесто уложите на противень, положите сверху томатную массу. Половину сыра нарежьте полосками, другую половину натрите на терке. На слой массы положите полоски сыра, между ними выложите маслины. Яйца взбейте с молоком, посолите и вылейте на пиццу, верх посыпьте тертым сыром и выпекайте в горячей духовке 20 минут.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ

300 г любого теста, 6 тонких ломтиков ветчины, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка оливкового масла, 5 помидоров, 100 г швейцарского сыра, орегано, соль.

Тесто раскатайте в тонкую лепешку. Смажьте маслом и положите нарезанные кружками помидоры. Посолите, посыпьте мелко нарезанным чесноком, сверху выложите ломтики ветчины, посыпьте тертым сыром и орегано, сбрызните маслом. Выпекайте в горячей духовке 15 минут.

ПИЦЦА С ТВОРОГОМ

Тесто: 400 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 стакан белого вина, соль, 1 пакетик сухих дрожжей.

Начинка: 300 г творога, 100 г ветчины, 200 г сыра разных сортов, мускатный орех (на кончике чайной ложки), соль, перец.

Творог смешайте с тертым сыром, положите нарезанную кубиками ветчину, слегка поперчите. Все хоро-

шо перемешайте, посолите, добавьте тертый мускатный орех.

Насыпьте холмиком муку, сделайте углубление и положите в него размягченное сливочное масло, желток, влейте вино, добавьте соль и сухие дрожжи. Хорошо вымесите тесто, пока оно не станет гладким. Тесто разделите на две части.

Раскатайте две неодинаковые лепешки. Большую уложите в смазанную маслом форму так, чтобы был покрыт край. Положите творожную начинку и покройте сверху второй лепешкой, край зашипите. Наколите верх вилкой, смажьте желтком и выпекайте в жаркой духовке примерно 30 минут.

ПИЦЦА С ИНДЮШАТИНОЙ

400 г творожного теста, 2 шницеля из индюшатины (примерно 300 г), 500 г шампиньонов, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 2 пучка петрушки, 250 г сыра «моцарелла».

Томатный соус: 1 луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 зубчика чеснока, 4 ст. ложки кетчупа, 4 очищенных помидора, по 2 чайных ложки тимьяна и свежего базилика, соль, перец, 1 лавровый лист.

Из всех компонентов сварите густой томатный соус (можно взять и готовый кетчуп).

Обмойте мясо индейки под холодной водой, вытрите насухо и нарежьте узкими полосками. Шампиньоны очистите, вымойте и нарежьте тонкими ломтиками. В разогретом оливковом масле слегка обжарьте полоски индюшатины. Посолите, поперчите и выложите в миску. В оставшемся масле обжарьте грибы, добавьте мелко порубленный чеснок и петрушку, соль, перец и смешайте с индюшатиной.

Раскатайте тесто на предварительно смазанный противень. Выложите томатный соус, равномерно распределите начинку, посыпьте нарезанным мелкими кубиками сыром. Выпекайте в течение 20 минут в умеренно горячей духовке.

ПИЦЦА С ШАМПИНЬОНАМИ И ЛУКОМ

300 г слоеного теста, 2 ст. ложки кетчупа, 2 луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, 400 г свежих шампиньонов, 125 г сыра, перец, соль.

Раскатайте тесто слоем 5—7 мм, выложите на противень, слегка загните края. Смажьте кетчупом. Лук мелко порубите, слегка обжарьте и выложите на тесто. Шампиньоны порежьте ломтиками и положите сверху. Посыпьте тертым сыром, посолите, поперчите. Выпекайте в горячей духовке в течение 25 минут.

ПИЦЦА С ПЕРЦЕМ

500 г дрожжевого теста, 300 г сосисок (или нарезанной кубиками колбасы), 5 помидоров, крупный стручок сладкого перца, 100 г сыра, свежий укроп.

Раскатанное тесто выложите на смазанный маслом противень. Нарезанные сосиски вдавите в тесто, очистите и смешайте помидоры до образования почти однородной массы, выложите на пиццу. Сверху положите мелко нарезанный перец, посыпьте укропом и тертым сыром. Выпекайте 25 минут в горячей духовке.

ПИЦЦА С МЯСОМ

1 вариант

300 г дрожжевого теста, 500 г говядины, 150 г сырого говяжьего жира, 2 луковицы, 1 соленый огурец, 1/2 банки майонеза, 3 ст. ложки кетчупа.

Раскатайте тесто в виде лепешки. Говядину пропустите через мясорубку. Говяжий жир и лук пропустите дважды и смешайте с говяжьим фаршем. Выложите на раскатанное тесто. Смешайте тертый соленый огурец, майонез и кетчуп, помажьте верх пиццы и выпекайте в течение 30 минут.

2 вариант

300 г дрожжевого теста, 500 г мясного фарша, 1 яйцо, 150 г сыра, 2 ст. ложки томатного соуса, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка рубленой зелени, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, соль, перец.

Раскатайте тесто в лепешку и смажьте растительным маслом. Смешайте мясной фарш с томатным соусом, сметаной, яйцом, панировочными сухарями и зеленью, добавьте соль и перец. Сыр нарежьте полосками и положите сверху. Выпекайте в горячей духовке примерно 30 минут.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ

300 г творожного теста, 300 г грибов (лисички, белые или шампиньоны), 2 головки чеснока, 2 ст. ложки оливкового масла, несколько ложек бульона, 2 ст. ложки кетчупа, соль, перец, петрушка.

Предварительно охлажденное тесто раскатайте и выложите в смазанную маслом форму. Смажьте кетчупом и выпекайте в течение 10 минут.

Грибы почистите и мелко нарежьте. Поджарьте нарезанный большими ломтиками чеснок до коричневого цвета, выньте из сковороды, положите в нее грибы, добавьте немного мясного бульона, посолите, поперчите и тушите, пока жидкость не выпарится. Разложите грибы по пицце, посыпьте петрушкой и выпекайте еще 10 минут.

ПИЦЦА С ОКОРОКОМ

500 г дрожжевого теста, 300 г окорока, 4 луковицы, 5 помидоров, 500 г шампиньонов, 250 г российского сыра, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль, перец.

Раскатайте тесто и выложите на смазанный маслом противень.

Окорок порежьте кубиками, нарезанный лук слегка потушите. Шампиньоны отварите в течение 10 минут в соленой воде. Выложите на тесто кусочки окорока, сверху положите лук, слегка посолите и поперчите. На лук положите шампиньоны, покройте их нарезанными ломтиками помидорами, посыпьте перцем, солью, тертым сыром и мелко нарезанной петрушкой. Слегка сбрызните маслом и выпекайте в умеренно нагретой духовке примерно 30 минут.

ПИКАНТНАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИЦЦА

500 г дрожжевого теста, 200 г сыра, 5 ст. ложек сливок, 1 кг картофеля, чайная ложка майорана.

Тесто раскатайте по форме противня, слегка приподняв края. Нарежьте кубиками половину сыра, раз-

ложите по тесту, полейте сливками. Сверху аккуратно (внахлест) уложите тонкие ломтики картофеля, посыпьте майораном и тертым сыром. Выпекайте при умеренной температуре 35 минут до появления золотистой корочки.

ПИЦЦА С МАКАРОНАМИ

Тесто: 1 стакан муки, 2 яичных желтка, 150 г сливочного масла, 1/2 чайной ложки соли, немного теплой воды.

Начинка: 300 г отваренных макарон, заправленных жареными кусочками курицы и куриными потрохами.

Замесите тесто, сформируйте из него шар и оставьте на влажной доске на 1 час. Раскатайте тесто в два круга — один большой, другой поменьше. Большой круг выложите в форму, смазанную маслом, чтобы были покрыты края. Сверху положите макароны, накройте вторым кругом и зашипите края. Выпекайте в горячей духовке до образования румяной корочки.

ОВОЩНАЯ ПИЦЦА

400 г дрожжевого теста, 3 помидора, 1 цуккини, 1 луковица, 1 перец, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 100 г сыра.

Выложите тесто на смазанный маслом противень. Нарежьте кружочками лук и цуккини и слегка обжарьте (отдельно). Нарежьте помидоры, перец (полосками), мелко порубите чеснок. Выложите начинку на пиццу, сверху посыпьте тертым сыром, сбрызните маслом и выпекайте до готовности.

ХЛЕБНАЯ ПИЦЦА

500 г дрожжевого теста, 100 г салями, 1 ст. ложка нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка нарезанной петрушки, 1 ст. ложка растопленного масла, 4 ломтика сыра «чеддер».

Соус «оригано»: 200 г размягченного сливочного масла, 1 ст. ложка кетчупа, 2 чайных ложки нарезанного базилика, 1 чайная ложка лимонного сока.

Смажьте маслом форму для выпечки хлеба. Смешайте тесто с мелко нарезанной салями, луком и петрушкой. Придайте тесту нужную форму, накройте салфеткой и дайте подойти. Смажьте верх растопленным маслом и поставьте в умеренно нагретую духовку на 25—30 минут. Переложите пиццу на противень, уложите сверху ломтики сыра в виде решетки и поставьте в духовку, чтобы сыр расплавился. Охладите и подавайте с соусом.

ПИЦЦА «ПРОШУТТО»

500 г дрожжевого теста, 5 помидоров, 1 зубчик чеснока, 4 луковицы, 50 г маргарина, 50 г кетчупа, 4 ломтика ветчины, 4 кружка салями, 200 г маринованных артишоков, 10 черных оливок, 300 г сыра «моцарелла», 4 ст. ложки оливкового масла, по 1 чайной ложке орегано и тимьяна, соль, перец.

Помидоры обдайте кипятком и снимите с них кожицу. Разомните чеснок, нарежьте лук и потушите вместе с чесноком в маргарине. Посолите и поперчите по вкусу.

Раскатайте тесто в виде лепешки и уложите на смазанный маслом противень. Помажьте лепешку кетчупом, посыпьте орегано и тимьяном. Сверху разложите обжаренный лук, нарезанные кружками помидоры, поло-

винки артишоков, оливки и ломтики сыра. Сбрызните пиццу маслом и выпекайте в горячей духовке в течение 30 минут.

ВЕСЕННЯЯ ПИЦЦА

500 г дрожжевого теста, 400 г домашнего (зернистого) сыра, 100 г творога, 1 пучок лука-резанца, 1 пучок зеленого лука, 10 помидоров, 3 ст. ложки каперсов, 3 ст. ложки оливкового масла, 3 зубчика чеснока, соль, перец, несколько листочков базилика.

Смешайте сыр и творог, добавьте нарезанный лук-резанец, размятый чеснок, посолите, поперчите. Нарежьте колечками лук и слегка обжарьте. Порежьте кружочками помидоры.

Раскатайте тесто в лепешку и выложите на смазанный маслом противень. Намажьте пиццу творожной массой, сверху разложите лук и кружки помидоров. Дайте пицце постоять 15 минут. Затем посыпьте ее каперсами, сбрызните маслом и выпекайте в горячей духовке в течение 30 минут.

Верх пиццы украсьте листьями базилика.

ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ И РИСОМ

400 г дрожжевого теста, 150 г острого копченого сыра (адыгейский, сулугуни), 300 г креветок, 1/2 стакана вареного риса, 3 помидора, 1 ст. ложка оливкового масла, 10 маслин, 2 ст. ложки рубленной петрушки.

Раскатайте тесто в виде лепешки диаметром примерно 35 см. Положите в форму и слегка смажьте маслом. Слегка посыпьте тертым сыром, уложите тушки

сваренных и очищенных креветок, добавьте немного отварного риса, нарезанные помидоры, ломтики нарезанных маслин, зелень, посолите, поперчите и снова посыпьте густым слоем сыра.

Выпекайте в течение 15—20 минут, пока сыр не расплавится.

ПИЦЦА ПО МАПРОССКИ

300 г слоеного теста, 1 луковица, 10 сардин, 4 ст. ложки кетчупа, 2 ст. ложки растительного масла, 12 оливок без косточек, 7 помидоров, 100 г консервированного тунца, 1 ст. ложка каперсов, 100 г вареных креветок (крабов), щепотка чеснока в порошке, щепотка орегано.

Раскатайте слоеное тесто в лепешку диаметром около 30 см. Луквицу нарежьте кружочками и слегка обжарьте на масле. Оливки нарежьте колечками. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу и нарежьте кружочками.

Смешайте кетчуп с одной столовой ложкой растительного масла и смажьте лепешку. Выложите помидоры и нарезанные оливки на пиццу. Тунцу из банки дайте стечь, разомните и вместе с кольцами лука разложите поверх помидоров. Добавьте сардины, креветки и каперсы. Посыпьте пиццу чесноком в порошке и орегано. Выпекайте в течение 20 минут.

ПИЦЦА «ТАРАНТЕЛЛА»

300 г дрожжевого теста, банка консервированных сосисок, 200 г вареного мяса, 3 ст. ложки кетчупа, 100 г пармезана, 3 ст. ложки оливкового масла, 12 маслин.

Тесто раскатайте в лепешку и положите на смазанный маслом противень. Сбрызните маслом. Помажьте кетчупом, выложите мелко порубленное мясо, сосиски и маслины, посыпьте тертым пармезаном, сбрызните маслом и выпекайте в горячей духовке в течение 25 минут.

РЫБНАЯ ПИЦЦА

500 г пресного (бездрожжевого) теста, 2 ст. ложки муки, 7 ст. ложек оливкового масла, 1 кг репчатого лука, 1 банка консервированных анчоусов, 8 черных оливок, соль, перец.

Мелко нарежьте лук и слегка обжарьте в 3 столовых ложках оливкового масла. Добавьте по вкусу соль и перец.

Тесто тонко раскатайте и уложите на подпыленный мукой противень. Сверху выложите слой анчоусов и обжаренный лук.

Из остатков теста нарежьте полоски и выложите по верху пиццы решетку. В промежутки положите маслины. Сбрызните маслом и выпекайте в горячей духовке в течение 25 минут.

ПИЦЦА «ПРОВАНСАЛЬ»

Тесто: 2 1/2 стакана муки, 100 г маргарина, 1/2 чайной ложки соли, 1 желток, 2 ст. ложки воды, 1/2 лимона, 1 яйцо (для верха).

Начинка: 3 ст. ложки оливкового масла, 3 луковицы, 1 помидор, щепотка розмарина, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 банка сардин, 12 черных маслин.

Замесите тесто из муки, соли, растопленного маргарина, желтка, 2 столовых ложек воды и лимонного

сока. Раскатайте и положите в низкую форму, приподняв края. Смажьте поверхность теста взбитым яйцом и поставьте на 10 минут в горячую духовку, чтобы наполовину испеклось.

Слегка потушите на сливочном масле нарезанные помидор и лук, добавьте розмарин. Пиццу смажьте полученной массой, посыпьте сыром, сверху уложите в виде решетки сардины, в промежутки положите маслины, полейте оливковым маслом и выпекайте в течение 25 минут.

ХАЧАПУРИ

Хачапури — грузинская лепешка с сыром. Готовится она из дрожжевого, пресного или слоеного теста. Сыр чаще всего берется имеретинский или сулгуни. Начинка может быть и другой: из картофеля, фасоли. Каждая хозяйка готовит хачапури по-своему, поэтому говорить о каких-то классических рецептах трудно. Да и количество муки может быть различным. Поэтому в более сложных рецептах мы воспользовались формулировкой «муки — сколько потребуется». Хорошая хозяйка муку кладет «на глазок», доверяя своему чутью и опыту.

Наиболее распространенный (и простой) вариант — хачапури из дрожжевого теста с сыром и яйцом.

1 СПОСОБ (из дрожжевого теста)

*Тесто: 2 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, 30 г дрожжей, 1/4 чайной ложки соли.
Начинка: 250 г сулгуни.
Желток для смазки.*

Приготовьте дрожжевое тесто, дайте хорошо подойти.

Разомните сыр руками в однородную массу. Отделите небольшой комок теста и разомните его в лепешку. Сверху положите комок сыра примерно такого же объема. Тесто защипите, чтобы сыр оказался внутри шара из теста. Затем разомните руками в тонкую лепешку диаметром около 20 см. Верх лепешки густо смажьте яичным желтком и выпекайте в горячей духовке до готовности.

2 СПОСОБ (из дрожжевого теста)

500 г дрожжевого теста, 250 г имеретинского сыра (можно заменить соленым домашним сыром или брынзой), 1 яйцо, 2 ст. ложки топленого масла.

Раскатайте из теста несколько круглых лепешек, на середину каждой положите начинку из рубленого сыра, смешанного с яйцом. Зашипите тесто и придайте хачапури квадратную форму. Смажьте яйцом и выпекайте. Готовый хачапури смажьте маслом.

3 СПОСОБ (из пресного теста)

Тесто: 2 стакана молока или мацони, 2 яйца, 1/4 чайной ложки соли, пшеничной муки — сколько потребуется, чтобы замесить не слишком крутое тесто.

Начинка: 500 г имеретинского сыра (можно заменить соленым домашним сыром или брынзой), 2 яйца.

Имеретинский сыр нарежьте ломтиками и залейте холодной водой, чтобы она полностью покрывала сыр. Оставьте в воде на 2—5 часов. Слейте воду, отожмите сыр, хорошо разомните и добавьте яйца. Перемешайте и разделите на четыре части. Слабосоленый сыр предварительно вымачивать не надо.

Из молока или мацони, яиц, соли и муки замесите не очень крутое тесто, разделите на четыре части и раскатайте тонкие лепешки. На середину каждой лепешки положите ровным слоем начинку и зашипите края либо наглухо, чтобы начинка оказалась внутри, либо оставив наверху отверстие. Размер хачапури должен соответствовать размеру сковороды, на которой он будет выпекаться.

Уложите хачапури на разогретую и смазанную маслом сковороду швом вниз и выпекайте под крышкой. Когда одна сторона испечется, переверните хачапури на другую сторону и продолжайте печь без крышки. Готовый хачапури смажьте маслом и немедленно подайте на стол.

4 СПОСОБ (из пресного теста)

Тесто: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Начинка: 500 г имеретинского сыра (можно заменить соленым домашним сыром или брынзой), 1 яйцо.

Для выпечки: 3 ст. ложки сливочного масла.

Начинку приготовьте так, как указано в предыдущем рецепте.

Просейте муку на доску, сделайте в середине углубление, положите сливочное масло, яйцо, соль, сахар, влейте молоко и замесите тесто. Разделите на две части и раскатайте в два тонких круга. На каждый круг положите ровным слоем начинку и зашипите края.

Разогрейте сковороду с маслом, положите хачапури швом вниз и выпекайте под крышкой. Когда одна сторона испечется, переверните хачапури и продолжайте печь без крышки.

ХАЧАПУРИ ПО-МОСКОВСКИ

Тесто: 1/2 стакана молока, 1/4 пачки дрожжей (25 г), чайная ложка сахара, 1/2 пачки маргарина (125 г), 1/2 чайной ложки соли, кунжут, муки — сколько потребуется, 1 яйцо (для верха).

Начинка: несколько сортов сыра (чеддер, эдам, брынза, домашний творог) общим весом 250 г, 2 яйца.

Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте сахар и немного муки — до густоты теста для оладий. Растопите маргарин, добавьте соль. Когда опара подойдет,

влейте маргарин и добавьте муку, чтобы получилось не очень густое тесто. Дайте постоять несколько минут.

Сыр и яйца смешайте в миксере.

Раскатайте половину теста, выложите в форму, слегка приподнимите края. Положите начинку. Раскатайте остаток теста, накройте начинку, зашипите края, смажьте яйцом. Дайте немного расстояться, затем посыпьте кунжутом и выпекайте в горячей духовке в течение 20 минут.

ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

500 г слоеного теста, 500 г имеретинского сыра (можно заменить соленым домашним сыром или брынзой), 1 яйцо.

Приготовьте слоеное тесто, как указано в рецепте теста для пиццы.

Раскатайте тонкие лепешки, положите начинку из сыра и яйца и выпекайте в духовке до готовности. Готовые хачапури смажьте маслом.

ХАЧАПУРИ НА ПРОСТОКВАШЕ

***Тесто:** 2 стакана простокваши, щепотка соли, сода на кончике ножа, мука — чтобы получилось не слишком крутое тесто.*

***Начинка:** 500 г творога, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли (если берется брынза, солить не надо).*

Творог хорошо отожмите через марлю, посолите, добавьте размягченное масло, яйцо и перемешайте до образования однородной массы.

Замесите тесто, разделите на 5 частей и раскатайте тонкие лепешки. Положите на каждую ровным слоем

начинку и наглухо зашипите края. Еще раз раскатайте по размеру сковородки.

Уложите на предварительно разогретую сковородку (можно не смазывать жиром, а посыпать мукой) швом вниз и накройте крышкой. Когда одна сторона испечется, переверните хачапури и пеките, не накрывая крышкой.

Подавайте к столу горячими.

ХАЧАПУРИ НА МОЛОКЕ

Тесто: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 50 г сливочного масла или маргарина, 1/2 чайной ложки соли, сода на кончике ножа.

***Начинка:** как в предыдущем рецепте.*

Смешайте молоко, яйцо и размягченное масло. Добавьте соль и соду. Всыпьте муку и замесите крутое тесто. Разделите на две части и раскатайте. Положите начинку и зашипите наглухо. Раскатайте по размеру сковородки. Выпекайте, как указано в предыдущем рецепте.

СОДЕРЖАНИЕ

ПИЦЦА.....	3
Дрожжевое тесто для пиццы.....	4
Слоеное тесто для пиццы.....	5
Песочное тесто для пиццы.....	6
Пресное тесто для пиццы.....	7
Творожное тесто для пиццы.....	7
Тесто для пиццы на кефире.....	7
Пицца «Маргерита».....	8
Неаполитанская пицца.....	8
Пицца «Маринара».....	9
Сицилианская пицца.....	9
Пицца «Каприччио».....	10
Пицца «Лорен».....	10
Римская пицца.....	10
Пицца «Четыре времени года».....	11
Пицца с луком и сыром.....	11
Пицца для гурманов.....	12
Пицца из Катании.....	12
Луковая пицца.....	13
Пицца с листьями базилика.....	14
Пицца с колбасой.....	14

Пицца с сардельками.....	14
Экзотическая пицца.....	15
Пицца из Ниццы.....	15
Пицца с ветчиной и сладким перцем.....	16
Пицца с яблоками.....	16
Праздничная пицца.....	17
Пицца с капустой брокколи и мягким сыром.....	17
Пицца с шампиньонами.....	18
Пицца с зеленым луком.....	18
Пицца с сыром двух сортов.....	19
Пицца со шпинатом и тунцом.....	20
Пицца с овощами.....	20
Королевская пицца.....	21
Осенняя пицца.....	21
Пицца с брюссельской капустой.....	22
Пицца с цуккини и крабами.....	22
Пицца с продуктами моря.....	23
Пицца «Веронезе».....	23
Пицца с ветчиной и ананасом.....	23
Пицца с «бычьим глазом».....	24
Пицца с яйцами.....	24

Пицца с рыбными консервами и грибами.....	25	Пицца «Тарантелла».....	36
Пицца «Болоньезе».....	25	Рыбная пицца.....	37
Пицца с четырьмя сортами сыра.....	26	Пицца «Провансаль».....	37
Пицца по-милански.....	26		
Пицца с баклажанами.....	26	ХАЧАПУРИ	39
Пицца с домашним сыром.....	27	Хачапури из дрожжевого теста.....	39
Крестьянская пицца.....	27	Хачапури из пресного теста.....	40
Пицца с ветчиной.....	28	Хачапури по-московски.....	41
Пицца с творогом.....	28	Хачапури из слоеного теста.....	42
Пицца с индюшатиной.....	29	Хачапури на простокваше.....	42
Пицца с шампиньонами и луком.....	30	Хачапури на молоке.....	43
Пицца с перцем.....	30		
Пицца с мясом.....	31		
Пицца с грибами.....	31		
Пицца с окороком.....	32		
Пикантная картофельная пицца.....	32		
Пицца с макаронами.....	33		
Овощная пицца.....	33		
Хлебная пицца.....	34		
Пицца «Прощутто».....	34		
Весенняя пицца.....	35		
Пицца с креветками и рисом.....	35		
Пицца по-матросски.....	36		