

любимая

ПИЦЦА!



для детей
от 7 до
12 лет

ЮНЫЙ
ШЕФ-
ПОВАР

УДК 641.55-053.2
ББК 36.997
Л93

Обращаем ваше внимание на то, что даже если ваш ребенок достаточно взрослый и самостоятельный, не оставляйте его одного на кухне во время готовки. Обязательно следите за ним во время пользования кухонными приборами и гаджетами.

Любимая пицца. — Москва : Эксмо, 2017. — 64 с. : ил. — (Кулинария. Л93 Юный шеф-повар).

ISBN 978-5-699-83095-4

Кто не любит пиццу? Все любят пиццу, особенно маленькие непоседы. Теперь и у них есть возможность устроить дома маленькую Италию и угостить родных домашней, ароматной, аппетитной пиццей.

УДК 641.55-053.2
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-83095-4

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2017

Содержание

Введение 4



6

Основной рецепт теста для пиццы



9

Пицца с варёной колбасой «Тип-топ»



12

Пицца с копчёной колбасой «Для мамы»



16

Пицца с грибами и салями «Вкусная»



19

Овощная пицца «Синьор Помидор»



23

Пицца «Четыре сыра»



26

Картофельная пицца «Робин-Бобин»



32

Мини-пиццы с ветчиной



35

Пицца «Маргарита»



38

Пицца с креветками «Дары Нептуна»



41

Армянская пицца «Ламаджо»



45

Закрыва́тая пицца «Кальцоне»



48

Пицца в лаваше



51

Сладкая пицца «Яблочный сюрприз»



54

Сладкая пицца «Экзотика»



57

Сладкая пицца «Ореховый бум»



60

Соусы для пиццы: томатный и песто

Введение

Привет,
я Зая!



НАВЕРНОЕ, ТЫ, КАК И БОЛЬШИНСТВО ТВОИХ ДРУЗЕЙ, ОБОЖАЕШЬ ПИЦЦУ.

А ты знаешь, что родина этого блюда – Италия? Причём когда-то пицца была пищей бедняков, а знатные люди считали её недостойной своего стола. Крестьяне делали лепёшку из муки и воды, смазывая её оливковым маслом и добавляя сверху то съестное, которое нашлось дома. А с XVI века в пиццу стали класть и помидоры, завезённые Колумбом в Европу. Знать же долго отвергала это блюдо по двум причинам. Во-первых, тесто для пиццы вымешивали ногами. Во-вторых, дамы были в ужасе от мысли, что их пальчики будут испачканы маслом и соусом. Тогда король Фердинанд II, который, как и ты, был большим любителем этого блюда, приказал найти решение этих проблем. Так был изобретён бронзовый пестик для вымешивания теста, а также особый прибор для пиццы – вилка с четырьмя зубчиками. И первая же пицца, поданная к королевскому столу, была названа в честь супруги Фердинанда II – королевы Маргариты. В этой книге ты найдёшь её рецепт и можешь приготовить «Маргариту» дома самостоятельно.

РЕЦЕПТОВ ПИЦЦЫ ПРОСТО НЕ СЧЕСТЬ!

И в каждой семье есть свой, особенно любимый. Мы предлагаем тебе стать настоящим пиццайоло – так в Италии называют мастеров, изготавливающих пиццу. Только представь: когда ты освоишь основы мастерства пиццайоло, сможешь самостоятельно придумать свой собственный рецепт пиццы и, возможно, не один!



И ТАК, НАЧНЁМ С ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА.

Самое главное – тщательно вымесить его, чтобы оно получилось очень гладким и пластичным. Поэтому не жалея сил на это. И обязательно дай тесту подняться в тепле, чтобы оно стало более нежным и воздушным. Кроме того, мы предлагаем тебе освоить приготовление домашнего томатного соуса и соуса песто: они намного вкуснее и полезнее магазинных. Ну а затем приступай к приготовлению пиццы. В этой книге ты найдёшь рецепты пиццы с колбасой, ветчиной, грибами, креветками, курицей, овощами. А также необычные, но очень вкусные сладкие пиццы. Следуй нашим инструкциям, смотри внимательно на фотографии, и у тебя всё получится!



Удачи!



Основной рецепт

ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Для тех, кто
о-о-очень любит пиццу!

совет:

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ МОЖНО ЗАМОРОЗИТЬ – если ты раскатаешь его в виде лепёшек и заморозишь в таком виде, то у тебя в морозилке всегда будет наготове основа для пиццы.



30 минут + выстаивание 1 час 20 минут

Для пиццы диаметром 30 см:



**⅓ стакана
молока**



**1 ч. л. сухих
дрожжей**



**2 стакана
пшеничной
муки**



**щепотка
соли**



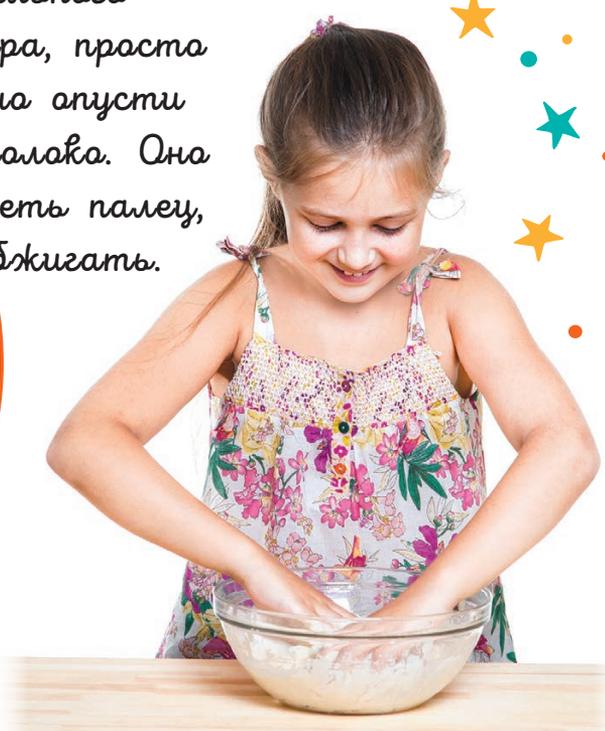
**1,5 ст. л.
оливкового
масла**



Если дома нет
специального
термометра, просто
осторожно опусти
палец в молоко. Она
должна греть палец,
но не обжигать.



1 МОЛОКО НАЛЕЙ В КА-
СТРЮЛЮ, поставь на плиту
и нагрей до 35–40 °С. Затем сни-
ми кастрюлю с огня.



2 В МОЛОКО ДОБАВЬ
ДРОЖЖИ И ПЕРЕМЕШАЙ.
Сверху просей муку с солью и за-
меси тесто. Вымешивай 5 минут.



совет:

ЕСЛИ ТЕСТО ПОЛУЧИЛОСЬ СЛИШКОМ КРУТЫМ, можешь добавить ещё 1–2 столовые ложки оливкового масла.

3 ВЛЕЙ В ТЕСТО ОЛИВКОВОЕ МАСЛО и вымешивай 15 минут. Тесто должно стать гладким и пластичным. Накрой его чистым полотенцем и оставь в тёплом месте на 1 час.



Чтобы теста при выпекании не вздувалось, накали его вилкой по всей поверхности.



4 ТЕСТО РАСКАТАЙ ПО РАЗМЕРУ ФОРМЫ: должен получиться тонкий пласт толщиной не более 2–3 мм.

Пицца с варёной колбасой

«ТИП-ТОП»

Просто
и вкусно!

Смотри рецепт на стр. 10 ➡



8 порций



30 минут

Для начинки:



тесто по основному рецепту (см. стр. 6)



200 г варёной колбасы



150 г помидоров черри



по 2 веточки зелёного базилика и петрушки



200 г твёрдого сыра



2 ст. л. томатного соуса (см. стр. 61)



1 ст. л. оливкового масла



1 **ДЛЯ НАЧИНКИ КОЛБАСУ НАРЕЖЬ** тонкими кружочками, каждый разрежь на 4 части.

Кружочки колбасы должны быть толщиной не более 3-5 мм.

