ЛУЧШИЕ КУЛИНАРНЫЕ ИДЕИ

ПИЦЦЫ

Минск
«Харвест»
2004

УДК 641.8
ББК 36.997
П 33

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

П 33 **Пиццы**. – Мн: ООО «Харвест», 2004. – 224 с.: ил.

ISBN 985-13-2504-X.

В настоящем издании представлено более 350 рецептов пицц, а также несколько рецептов теста и соусов для пиццы. Быстрота приготовления и простота рецепта – главное достоинство этого традиционного итальянского блюда. Сырная, грибная, картофельная, рыбная, мясная, овощная, фруктовая, пицца может стать любимым блюдом на семейном столе, а также украшением любого торжества.

Издание предназначено для всех тех, кто хочет научиться готовить пиццы.

УДК 641.8
ББК 36.997

ISBN 985-13-2504-X

© ООО «Харвест», 2004

Содержание

ВВЕДЕНИЕ 3

Тесто и готовые лепешки-основы для пиццы

Дрожжевое тесто, приготовленное безопарным способом 6
Дрожжевого тесто, приготовленное опарным способом 7
Классическое итальянское тесто 8
Быстрое дрожжевое тесто 9
Тесто с сухими дрожжами 9
Дрожжевое тесто с овсяными хлопьями 10
Дрожжевое тесто с томатным соусом 10
Дрожжевое тесто без яиц 11
Слоеное тесто 11
Слоеное тесто без яиц 12
Слоеное тесто быстрого приготовления 12
Слоеное тесто моментального приготовления 13
Творожное слоеное тесто 13
Сливочное слоеное тесто 13
Готовое замороженное слоеное тесто 14
Пресное тесто 14
Творожное дрожжевое тесто 16
Творожное тесто 16
Творожно-масляное тесто 16
Тесто с творожным сыром 16
Тесто на сметане (I) 17
Тесто на сметане (II) 17
Тесто на кефире (I) 18
Тесто на кефире (II) 18
Песочное тесто (I) 18
Песочное тесто (II) 18
Чесночные хлебцы 19
Пресная лепешка (пьядина) 19
Лепешка-основа с тмином и кориандром 20
Итальянский хлеб чиабатта 21

Соусы для пиццы

Соус «Песто» 22
Соус «Песто» с базиликом 22
Соус «Песто» с помидорами и миндалем 22
Сырный соус 23
Простой томатный соус 23
Кетчуп томатный по-английски 24
Кетчуп западноевропейский 24
Кетчуп с хреном 25
Итальянский томатный соус 25
Неаполитанский томатный соус 25
Соус томатный по-французски 26
Кетчуп со специями 26
Томатный соус с пряными кореньями 27
Томатный соус с оливками 27
Македонский острый соус 27
Соус томатно-сливовый густой 28
Чесночный соус 28
Соус чесночно-ореховый 28
Сырный соус со шпинатом 29
Соус анисовый 29

ПИЦЦЫ СЫРНЫЕ

Простая пицца с розмарином 30
Пицца по-пьемонтски ароматная 30

Пицца из каштановой муки 32
Пасхальная пицца 32
Пицца с сыром и яичницей-глазуньей ... 33
Пицца-лепешка сырная 33
Пицца с сыром и желтками 34
Пицца с сыром «Рокфор» и маслинами .. 34
Пицца с брынзой 34
Пицца с сыром и грецкими орехами 35
Пицца с сырной массой 35
Круглая сырная пицца 36
Пицца с начинкой из творога
и майонеза 36
Пицца диетическая 37
Пицца по-французски 37
Пицца с сырно-сливочным кремом 38
Пицца с четырьмя сырами 38
Вегетарианская пицца без яиц 38
Пицца с домашним сыром 39
Пицца с салатом из тофу 40
Пицца-бутерброд 40

Овощные пиццы

Пицца «Маргерита» 41
Пицца «Маргерита»
с консервированными помидорами 41
Пицца «Маргерита» на гриле 42
Пицца-пирог с помидорами
из слоеного теста 42
Пицца с помидорами и луком 43
Пицца солнечная 43
Пицца с орегано 44
Пицца по-французски с луком 44
Пицца с луком и сыром 45
Пицца с солеными огурцами 45
Пицца с луком, яичным кремом
и маслинами 46
Луково-сметанная пицца 46
Пицца с луком и сыром под соусом 47
Пицца с листьями салата 47
Пицца со шпинатом и оливками 48
Пицца с сыром «Фета», шпинатом
и оливками 48
Пицца с кабачками 49
Пицца «Гардинера» 49
Пицца тыквенная 50
Пицца из тыквы с окороком 50
Пицца из цуккини с сыром 51
Пицца овощная на чиабатта 51
Пицца с тофу и тушеными овощами 52
Пицца с баклажанами
и соусом «Песто» 52
Пицца с горошком и авокадо 52
Пицца с бобовой смесью 53
Пицца из зеленой фасоли с яблоками ... 54
Пицца с горошком по-французски 54
Пицца по-молдавски 54
Пицца с зеленью
и болгарским перцем 55
Пицца с запеченными овощами 56
Пицца с запеченными овощами
и соусом «Песто» 56
Пицца летняя 57
Пицца с овощами и тофу 58
Пицца с тофу, кукурузой и горошком 58
Пицца с луком-пореем 59
Пицца с консервированным
сладким перцем и яйцом 60
Пицца с начинкой из сладкого перца 60
Пицца с зеленью и сладким перцем 61
Пицца кантри 62
Пицца с баклажанами 62
Средиземноморская пицца 62
Пицца с баклажанами и козьим сыром ... 63

Пицца по-мексикански 63
Пицца с цветной капустой 64
Пицца с перцем и морковью 64
Пицца с артишоками 65
Пицца с начинкой
из весенних овощей 65
Пицца с козьим сыром и луком 66
Овощная пицца с козьим сыром 66
Пицца с консервированными
овощами 67
Мини-пицца 67
Пицца немецкая
с фаршированными помидорами 68
Пицца-квадраты 69
Пицца с брынзой и луком 69
Пицца по-болгарски 70
Пицца с брынзой,
шпинатом и оливками 70
Пицца с творогом и сыром 70
Пицца с брынзой и оливками 71
Пицца горчичная 71
Пицца вегетарианская с рисом 71
Пицца с сельдереем 72
Сицилийская пицца 72
Овощные мини-пиццы 73
Пицца с яйцом, цуккини и базиликом ... 73
Пицца на хлебных лепешках 74
Пицца с брокколи на пите 74

Пиццы грибные

Пицца с грибами (I) 75
Пицца с грибами (II) 75
Пицца «Бьянка» 76
Пицца с грибами и тофу 76
Пицца из пресного теста с грибами 77
Пицца помидорно-грибная 77
Пицца с грибами
из творожно-масляного теста 78
Пицца с вешенками и шампиньонами ... 78
Пицца со свежими грибами 78
Пицца со свежими грибами
и сметаной 79
Пицца с салатом из шампиньонов 79
Пицца с шампиньонами и сыром 80
Пицца с грибами и луком 80
Пицца с грибами и овощами 81
Пицца с салатом из шпината
и шампиньонов 81
Флорентийская пицца с яйцами,
грибами и шпинатом 82
Пицца «Нежная» 82
Пицца с грибами и спаржей 83
Пицца «Времена года» с шампиньонами 83
Пицца «Времена года»
с шампиньонами и спаржей 84
Пицца с шампиньонами, шпиком
и яичным кремом 85
Пицца с грибами, шпиком
и помидорами 85
Пицца с грибами и ветчиной 85
Пицца с грибами и салом по-украински .. 86
Пицца «Каприччиозо»
с шампиньонами 87
Пицца крестьянская с грибами 87
Пицца-пирог
из песочного теста 88
Пицца по-итальянски 88
Пицца греческая 88
Пицца к пиву 89
Пицца малокалорийная 89
Пицца с французской булкой 90
Пицца «Минутка» 90
Пицца по-американски 91

Пицца «Гурман» 92
Пицца с салями
и свежими грибами 92
Неаполитанская пицца
из теста с творожным сыром 93
Пицца с копченой колбасой
и свежими грибами 93
Бургер-пицца 94
Пицца по-белорусски 94

Пиццы картофельные

Картофельная пицца с оливками 95
Картофельная запеканка-пицца 95
Картофель-пицца с грибами 96
Картофельно-грибная пицца 96
Картофельная пицца с грибами 96
Картофельная пицца с грибами
и майонезом 97
Запеченный картофель-пицца 97
Картофельная пицца с пряностями 98
Пицца с картофельной начинкой
и тмином 98
Картофельная пицца с яйцами 99
Картофельная пицца с луком
и морковью 99
Пицца с картофелем
сырно-чесночная 100
Пицца с молодым картофелем 100
Пицца с картофелем, свиной колбасой,
сыром и чесноком 101
Пицца с беконом, картофелем
и помидорами 101
Пицца с картофелем, ветчиной
и розмарином 102
Пицца
из картофельного теста 102

Пиццы мясные

Пиццы с колбасой и сосисками

Пицца «Времена года» 103
Пицца с чирозо на лепешке 103
Пицца с артишоками, оливками
и чирозо 104
Пицца с брокколи и салями 104
Мини-пицца с луком и салями 105
Хлебная пицца с салями 105
Пицца с чесночной колбасой 106
Пицца с печеночной колбасой 106
Пицца с колбасой
и солеными огурцами 107
Пицца со шпинатом и вареной
колбасой на пшеничном хлебе 107
Пицца с ананасами и помидорами 108
Кексы-пицца 108
Пицца торжественная 109
Пицца «Неаполитанская» 110
Пицца «Наполи» 110
Пицца со свиными сардельками
и перцем 111
Пицца с вареной колбасой 111
Пицца по-милански 112
Пицца с сосисками и вареным мясом .. 112
Пицца с сосисками и мясом
под чесночно-ореховым соусом 113
Пицца с сосисками и помидорами,
или пицца наоборот 113
Пицца с овечьим сыром 114
Пицца с артишоками и салями 114
Пицца с зеленым луком и салями 114

Пиццы с ветчиной, беконом и салом

Мини-пицца с ветчиной, перцем
и грибами 115
Пицца разноцветная 116

Неаполитанская пицца с окороком, салями и анчоусами 116
Пицца хрустящая 117
Пицца с лимонным соком 117
Пицца «Генуя» 117
Пицца детская 118
Пицца восточная 118
Пицца с ветчиной и маслинами 118
Пицца «Парусник» 119
Пицца с ветчиной и помидорами 120
Пицца с авокадо и ветчиной 120
Пицца с ветчиной и томатами 120
Пицца с беконом, творогом и овощами 121
Пицца творожная с маслинами и ветчиной 121
Пицца с беконом и тимьяном 122
Пицца королевская с ветчиной 122
Пицца с окороком 122
Пицца по-римски с ветчиной и сыром 123
Пицца с ветчиной и салатом 123
Пицца со шпинатом, окороком и беконом 124
Пицца «Рустика» 124
Пицца с луком-пореем, артишоками и беконом 125
Пицца с ветчиной и артишоками 126
Порционная пицца с яйцом и беконом 126
Чипсы-пицца с беконом 127
Пицца с беконом и козьим сыром 127
Пицца с ветчиной и сметанной смесью... 128
Пицца прошутто 128
Мини-пицца с ветчиной, сырокопченой колбасой и паприкой ... 129
Пицца с морковью, перцем и ветчиной..129
Пицца итальянская с глазурью 130
Белая пицца 130
Пицца луковая 131
Пицца с луком из слоеного теста 131
Пицца с вареной корейкой под соусом 132
Пицца по-немецки 132
Пицца со шпиком 133
Пицца с петрушкой 133
Пицца сельская 134
Пицца с луком и копченым салом 134
Пицца со шпиком и зеленью 135

Пиццы с мясом птицы

Пицца с дичью 135
Пицца по-тоскански с индейкой и грейпфрутом 136
Пицца с индейкой, кукурузой и фасолью 136
Пицца с копченой индейкой и овощами 137
Пицца с индейкой, квашеной капустой и салом 137
Пицца с индейкой и шалфеем 138
Пицца изысканная 138
Пицца с курицей и сельдереем 138
Пицца белоснежная 140
Пицца с курицей, овощами и яблоками 140
Пицца на кефире с куриным мясом 140
Пицца с курицей и соусом «Песто» 141
Пицца с курицей и грибами 141
Пицца с курицей, маслинами и грибами 142
Пицца с курицей и майонезом 143
Пицца с курицей в томатном соусе 143
Мексиканская пицца 144

Пицца с куриным мясом и фруктами ... 144
Пицца с куриным мясом и лимоном ... 145
Пицца с куриным фаршем ... 145
Пицца с куриной печенью ... 146
Пицца по-американски ... 146
Курица-пицца ... 147

Пиццы с мясом

Пицца «Изобилие» ... 147
Пицца с говядиной ... 148
Пицца с начинкой из говядины и яиц ... 148
Пицца скорая ... 149
Пицца с говяжьим языком и артишоками ... 149
Пицца с начинкой из говяжьего языка ... 149
Пицца «Тарантелла» с отварным мясом и говяжей печенью ... 150
Пицца со свининой, сыром и луком-пореем ... 150
Пицца с фаршем ... 151
Пицца со свининой и ананасом ... 152
Пицца с бараниной ... 152
Пицца с фаршем, перцем и луком ... 153
Пицца с мясом, беконом и капустой ... 153
Пицца с салатом ... 154
Пицца кабачковая ... 154
Пицца острая ... 155
Пицца пикантная ... 155
Ламакун, или пицца по-турецки ... 155
Пицца «Неаполитанский калач» ... 156

Пиццы с морепродуктами и рыбой

Пиццы с морепродуктами

Пицца «Маринара» ... 158
Пицца с креветками, ананасом и ветчиной ... 158
Пицца с креветками и орехами ... 159
Пицца с креветками и острым перцем ... 159
Мини-пицца с креветками ... 160
Пицца морская на булочках ... 160
Морская пицца ... 161
Пицца с морепродуктами ... 161
Пицца с моллюсками ... 162
Пицца острая с мидиями ... 162
Пицца с коктейлем из креветок и оливок ... 163
Пицца с кальмарами и стручковой фасолью ... 164
Пицца чесночно-ореховая с кальмарами ... 164
Пицца с крабовыми палочками ... 164
Тропическая пицца ... 165
Экзотическая пицца ... 165
Пицца с начинкой из рыбного фарша и морепродуктов ... 166
Пицца морская с салатом ... 166
Пицца с трепангами (для микроволновой печи) ... 167
Пицца с начинкой из трепангов, лимона и помидоров ... 168
Пицца с крабовым мясом ... 169
Пицца с начинкой из кальмаров ... 169

Пиццы с рыбой

Неаполитанская пицца с филе анчоусов ... 170
Пицца с помидорами и анчоусами ... 170
Пицца с изюмом, кедровыми орешками и кильками ... 170
Пицца с анчоусами и луком (I) ... 171

Пицца с анчоусами и луком (II) 172
Пицца по-сицилийски с анчоусами 172
Пицца из французской булки
с анчоусами и сливами 172
Пицца со шпинатом и анчоусами 173
Пицца с копченой рыбой и томатами .. 173
Пицца с рыбой 174
Пицца с вареным лососем
и укропным маслом 174
Пицца с налимом 175
Пицца с запеченным судаком
и брюссельской капустой 175
Пицца с треской, помидорами,
чесноком и базиликом 176
Пицца с начинкой из рыбного филе
и жареного лука 177
Рыбная пицца с соусом 177
Пицца рыбная на кефире 178
Пицца с рыбой, сметаной
и грибами 179
Пицца с начинкой из палтуса 179
Пицца с тунцом 180
Пицца с тунцом и помидорами 180
Пицца с артишоками,
луком и тунцом 181
Пицца с тунцом и маслинами 181
Пицца с лососевыми кусочками 182
Пицца калабрийская
с консервированной и свежей рыбой .. 182
Пицца с начинкой из стерляди 183
Пицца славянская 183
Рыбная пицца с зеленью 184
Пицца по-неаполитански
с рыбным филе 184
Пицца большая 184
Пицца с рыбой, грибами
и зеленым горошком 185
Пицца с филе сельди 186
Пицца с сельдью и картофелем 186
Пицца с сельдью по-римски 187
Римская пицца с филе анчоусов 187
Пицца острая с филе сельди 187
Пицца с яйцами и филе сельди 188
Пицца с сельдью и сулугуни 188
Пицца ассорти 190
Пицца с соусом из шпротов 190
Пицца с копченой рыбой 191
Рыба-пицца 191

Закрытые пиццы — кальзоне

Кальзоне, приготовленная
в домашней хлебопечке 192
Пицца-пирог с сыром
и кукурузой 193
Кальзоне с ветчиной и салями 194
Кальзоне со шпиком
и куриным мясом 194
Кальзоне с мясом 195
Кальзоне «Неаполитанская» 196
Кальзоне «Калабрийская» 196
Пицца-кулич с «Моцареллой» 197
Пицца-торт 197
Кальзоне с сырной массой и салями ... 198
Кальзоне по-деревенски 199
Кальзоне со шпинатом и колбасками .. 199
Кальзоне с куриной печенью
и шпинатом 200
Кальзоне с брокколи 201
Кальзоне с брокколи в сметане 202
Кальзоне с листьями
белокочанной капусты 202
Пицца-рулет с салями 203
Пицца рулет с кресс-салатом 204

Кальзоне с острым перцем 204
Кальзоне луковая 205
Кальзоне с тремя разными сырами 206
Кальзоне с артишоком и ветчиной 206
Кальзоне с ветчиной
и «Моцареллой» 207
Кальзоне с творогом
и ветчиной 207
Кальзоне с ветчиной и сыром 208
Кальзоне с угрем и картофелем 208
Кальзоне с копченым лососем 209
Кальзоне с рыбой и салом 209

Сладкие и фруктовые пиццы

Индийская пицца 211
Пицца легкая 211
Пицца из кукурузной муки 212
Пицца с начинкой
из разных фруктов 212
Пицца фруктовая 213
Фруктово-ореховая пицца 214
Пицца с изюмом и орехами 214
Пицца с ананасами 215
Пицца по-ломбардийски
с яблоками и сыром 215

Тесто и готовые лепешки-основы для пиццы

Дрожжевое тесто, приготовленное безопарным способом

Мука — 3 стакана, масло или маргарин — 2 ст. ложки, свежие прессованные дрожжи — 20 г, молоко — 1 стакан, яйцо — 1—2, сахарный песок — 1—1,5 ст. ложки, соль на кончике ножа.

В подготовленную посуду налить необходимое количество молока, подогретого до 30—40° С, влить в него отдельно разведенные в небольшом количестве теплого молока или воды и процеженные дрожжи, добавить 1—1,5 ч. ложки просеянного сахарного песка, яйца и соль. Жидкость в посуде размешать, всыпать в нее просеянную муку и замесить тесто.

Перед окончанием замеса в тесто добавить растопленное до густоты сметаны сливочное или топленое масло, или столовый маргарин, или растительное масло, продолжать замес до тех пор, пока масло полностью не соединится с тестом. Хорошо вымешанное тесто должно быть однородным, без комков, и в процессе замеса легко отставать от рук и стенок посуды.

Тесто должно быть легким, пышным, упругим. Для этого следует использовать муку тонкого помола высшего или первого сорта с добавлением к ней до 30% муки-крупчатки.

Замешанное тесто слегка посыпать мукой, прикрыть кастрюлю чистым полотенцем или крышкой и поставить на 3—3,5 часа в теплое место (28—30° С) для подъема. Если в помещении прохладно, то кастрюлю нужно укрыть чем-либо теплым.

При брожении дрожжевые грибки, разлагая сахар, выделяют углекислый газ, который способствует разрыхлению теста. Однако слишком большое количество углекислого газа замедляет процесс брожения, поэтому, чтобы освободить тесто от излишне нако-

пившегося углекислого газа, делают обминку, т.е. легкое перемешивание теста. В таком случае тесто обогащается кислородом, что способствует развитию дрожжей и значительному увеличению объема теста.

Тесто следует обминать 2—3 раза. Первую обминку делают через 1—1,5 часа, вторую — через 1—1,5 часа после первой и последнюю — перед разделкой. Сразу же после второй обминки тесто выкладывают на стол для раскатки.

Готовое тесто не должно перестаиваться, так как его качество от этого значительно ухудшается. При перестаивании в тесте образуется избыточная кислота, изделия из него получаются грубыми, с кислым привкусом.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом

Для опары: *мука — 1,5 стакана, молоко или вода — 0,7 стакана, сахарный песок — 0,5 ч. ложки, дрожжи — 20 г.*

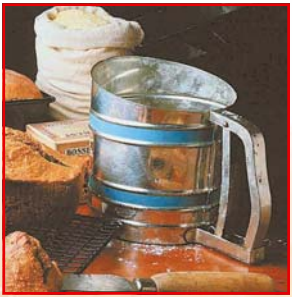
Для теста: *мука — 2 стакана, молоко или вода — 0,5 стакана, сливочное масло — 7 ст. ложек, яйцо — 4 шт., соль на кончике ножа.*

Опарное тесто следует готовить в два приема. Для приготовления теста этим способом сначала из муки, молока и дрожжей поставить опару. Для ее замеса молоко (примерно 80% нормы) подогреть до 30° С, затем влить в него отдельно разведенные в небольшом количестве теплого молока или воды и предварительно процеженные дрожжи. Полученную жидкость размешать, добавить примерно 1/3 предусмотренного рецептурой количества муки, немного сахарного песка для подкормки дрожжей и все перемешать до получения однородной массы. Густоту опары следует определять в зависимости от качества муки. Из муки высшего сорта опару нужно делать более жидкую. Лучшей мукой для опарного дрожжевого теста является мука-крупчатка.

После замеса опару следует прикрыть полотенцем или крышкой и поставить в теплое место для брожения на 2—2,5 часа. Во время брожения

опара должна увеличиться в объеме в 2—2,5 раза, и потом она постепенно будет опадать, что и послужит признаком ее готовности.

В готовую опару добавить оставшееся теплое молоко или воду с растворенным в ней сахаром и солью, оставшуюся муку и яйца. Далее тесто вымешивать до тех пор, пока оно не станет гладким, эластичным и не начнет отделяться от стенок посуды и рук. После этого в тесто ввести растопленное до сметанообразного состояния масло (сливочное или топленое), маргарин или растительное масло и вновь продолжать замес до полного соединения масла с тестом. Замешанное тесто слегка посыпать сверху мукой и поставить в теплое место (25—30° С) для подъема на 1,5—2 часа. За это время тесто необходимо несколько раз обминать. Объем готового теста должен увеличиваться примерно в два раза. Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать изменением температуры, помещая посуду с тестом в более теплое или прохладное место.



Классическое итальянское тесто

Тонкая основа для пиццы: *мука — 1 стакан, сухие дрожжи — 1 ч. ложка, теплая вода — 0,5 стакана, оливковое масло — 1 ст. ложка, соль на кончике ножа.*

Пышная основа: *мука — 2 стакана, сухие дрожжи — 1 ч. ложка, теплая вода — 1 стакан, оливковое масло — 2 ст. ложки, соль на кончике ножа.*

Для получения тонкой основы нагреть в духовке два противня — один на верхней полке, а другой — чуть ниже. При запекании пиццы (в верхней части духовки) снизу будет подниматься тепло, благодаря чему основа запечется скорее. Соединить муку, соль и дрожжи в кухонном комбайне, а в кувшине масло и воду. Не выключая комбайн, влить жидкость и замесить однородное тесто. Переложить его на стол, посыпанный мукой, и месить 2—3 минуты. Переложить тесто в миску и смазать снаружи оливковым маслом. Накрыть миску пищевой пленкой и поставить в теплое место на 40 минут, пока тесто не увеличится в два раза. Затем снова месить тесто 1—2 минуты.

Раскатать тесто в форме круга диаметром 30 см и положить на противень. Защипать край, чтобы получился бортик, и наполнить начинкой по желанию. Чтобы тесто быстрее поднималось и не прилипало к миске, в которой подходит, ее нужно смазать растительным маслом.

На кухне не должно быть сквозняков — они не дадут тесту подняться.

Быстрое дрожжевое тесто

Мука — 4 стакана, сливочное масло или маргарин — 200 г, сметана — 1 стакан, яйцо — 2 шт., молоко — 0,5 стакана, дрожжи — 50 г, соль на кончике ножа.

В теплое молоко положить дрожжи, размешать и соединить с растопленным маслом. Добавить сметану, взбитые яйца, муку и замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно перестанет прилипать к рукам. Выложить его на противень и поставить в теплое место. Пока будет готовиться начинка, оно подойдет.

Тесто с сухими дрожжами

Мука высшего сорта — 2,5—3 стакана, сухие дрожжи — 1 ст. ложка, теп-

лая вода — 1 стакан, оливковое масло — 2 ст. ложки, соль — 0,5 ч. ложки.

В большой миске растворить дрожжи в теплой воде. Добавить 1,5 стакана муки и хорошенько смешать ее с дрожжами большой ложкой. Добавить масло, соль и оставшуюся муку, замесить эластичное тесто. Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и месит его 5 минут, добавляя муку. Посуду, в которой будет подходить тесто, смазать оливковым маслом и выложить в нее тесто, несколько раз перевернув его, чтобы оно все было смазано оливковым маслом. Накрыть полотенцем и дать ему подняться два раза (это приблизительно займет 1 час).

Дрожжевое тесто с овсяными хлопьями

Мука — 1 стакан, овсяные хлопья — 0,5 стакана, застывшее и нарезанное кусочками сливочное масло — 120 г, теплое молоко — 0,5 стакана, дрожжи — 20 г, сахар — 1 ч. ложка, соль — 1 ч. ложка.

Дрожжи развести в половине нормы молока, добавить сахар и немного муки. Дать постоять 10—15 минут, чтобы дрожжи начали бродить.

В муке сделать воронку, влить подготовленные дрожжи, добавить остальные продукты и вымесить тесто. Кусок теста хорошо отбить и сразу же разделать для пиццы. Для начинки в пицце из такого теста можно использовать помидоры и различные острые продукты (сыр, оливки, окорок и т. д.).

Дрожжевое тесто с томатным соусом

Мука — 3 стакана, сахар — 1 ст. ложка, дрожжи — 25 г, соль — 1 ч. ложка, растительное масло — 1 ст. ложка, острый томатный соус или паста — 3 ст. ложки, вода — 1,5 стакана.

Смешать дрожжи, сахар, 0,5 стакана воды. Температура смеси должна

быть не выше 35 ° С. Поставить опару в теплое место на 10—15 минут.

Еще одну смесь приготовить из растительного масла и томатного соуса. Добавить соль, еще 0,5 стакана воды, все взбить до густоты сметаны. Обе части смешать с оставшейся водой и мукой. Тесто должно быть теплым и слегка побродить (около 30 минут). После этого тесто разделить на кусочки и раскатать каждый небольшими кругами. Лепешки уложить на противень для расстойки, а через 30 минут выпекать в духовке 5 минут при температуре 250° С. После этого можно класть любую начинку.

Дрожжевое тесто без яиц

Мука — 3 стакана, дрожжи — 30 г, сахарный песок — 1 ст. ложка, теплая вода — 1,5 стакана.

Смешать дрожжи, сахар и теплую воду и оставить на 30 минут для подъема. Затем добавить муку и замесить гладкое эластичное тесто. Раскатать тесто толщиной 1,5 см. Положить его на противень, смазанный маслом, и удалить излишки теста. Выпекать до высыхания и затвердения, но чтобы тесто не потемнело. Использовать по мере надобности.

Слоеное тесто

Мука — 2,5 стакана, маргарин — 100 г, яйцо — 1 шт., вода — 0,5 стакана, соль — 1—2 ч. ложки, лимонная кислота на кончике ножа.

В кастрюлю влить холодную воду, добавить лимонную кислоту, яйцо, соль, 2 стакана муки и замесить тесто. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и оставить на 20—30 минут для набухания белков. Маргарин нарезать на небольшие куски, добавить немного муки и перемешать. Полученную массу выложить на стол, придать ей форму прямоугольных плоских кусков толщиной 2 см. Охладить в холодильнике в течение 1 часа.

Тесто раскатать в виде прямоугольных пластов длиной 30—60 см и толщиной 2—2,5 см (по краям несколько тоньше). На середину положить подготовленные лепешки маргарина. Концы теста соединить с двух сторон и защипать. Тесто снова раскатать,

сложить в четыре слоя, вновь раскатать, опять сложить в четыре слоя и поместить в холодильник на 30—40 минут. Затем снова раскатать, сложить в четыре слоя и опять охладить. После этого вновь раскатать, сложить в четыре слоя и снова охладить. Тесто готово для выпечки. Выпекать в духовке при температуре 230—250° С.

Слоеное тесто без яиц

Мука — 2,5 стакана, маргарин — 4 ст. ложки, вода — 1 стакан, соль — 1 ч. ложка.

Просеять муку в виде горки на деревянную поверхность. В середине сделать углубление и влить в него стакан ледяной воды с солью. Осторожно, с помощью ножа, соединить муку с водой. Руками замесить крутое, без комков тесто. Накрыть его полотенцем и поставить в холодильник на 1,5—2 часа. Придать размягченному маргарину прямоугольную форму, поставить его в холодильник на 1 час.

Когда тесто и маргарин остынут, раскатать тесто, придав ему форму, как у маргарина, но вдвое больше. На середину теста положить маргарин и защипать его, как конверт. Присыпать стол и тесто мукой, положить тесто швом вниз и раскатать в длину как можно тоньше. Сложить тесто втрое и снова раскатать. Опять сложить тесто втрое и выдержать в холодильнике в течение 1 часа. Теперь оно готово для употребления.

Слоеное тесто быстрого приготовлния

Масло или маргарин — 300 г, мука — 2 стакана, вода — 1 стакан, соль — 0,5 ч. ложки, раствор лимонной кислоты — 0,5 ч. ложки.

Масло или маргарин размять до пластичного состояния, соль и кислоту растворить в воде и соединить все продукты вместе. Месить 3—5 минут (тесто должно быть однородным) и затем сформовать в виде кирпичика.

Положить тесто на посыпанный мукой стол или доску, посыпать сверху мукой и раскатать в прямоугольную лепешку толщиной 10 мм; затем сложить ее вчетверо (как пресную слойку), еще раз раскатать и сложить опять вчетверо. Поставить в холодильник. Через 1 час тесто готово к разделке.

Слоеное тесто моментального приготовления

Мука — 1,5 стакана, сливочное масло — 250 г, холодная вода — 8 ст. ложек, соль — 1 ч. ложка.

Муку смешать с солью, высыпать на стол и положить в нее кусочки охлажденного масла. Нарубить муку и масло в мелкую крупку. Постепенно влить в тесто холодную воду, замесить его и, когда оно будет готово, поставить в холодильник, прикрыв фольгой или пленкой. Через 1 час тесто готово к употреблению.

Творожное слоеное тесто

Мука — 1,5 стакана, творог — 250 г, сливочное масло — 250 г, соль — 1 ч. ложка, сода или разрыхлитель для теста — 0,5 ч. ложки.

Муку, разрыхлитель и щепотку соли перемешать на кухонном столе, сверху положить кусочки охлажденного масла. Творог протереть через сито над маслом. Затем все перемешать до получения однородного теста. Скатать тесто в шар, накрыть фольгой и поставить в холодильник. Через 1 час тесто готово к употреблению.

Сливочное слоеное тесто

Мука — 1,5 стакана, сливки или сметана — 0,5 стакана, сливочное масло — 125 г, сода или разрыхлитель для теста — 0,5 ч. ложки, соль — 1 ч. ложка.

Муку и разрыхлитель смешать с солью, постепенно добавляя кусочки

охлажденного масла и сметану, замесить тесто. Скатать тесто в шар и, прикрыв фольгой или пленкой, поставить в холодильник на 1 час.

Готовое замороженное слоеное тесто

Используя готовое замороженное слоеное тесто, следует учитывать некоторые правила. Сначала тесто должно оттаять при комнатной температуре. Если оно заморожено пластами, их нужно отделить друг от друга, чтобы они оттаивали по отдельности в течение 20 минут. Затем каждый пласт смочить холодной водой, положить стопкой и раскатать на разделочной доске в виде пласта до желаемых размеров и толщины. Раскатывать тесто надо сначала справа налево, слева направо, а потом сверху вниз и снизу вверх. Следует помнить, что при выпекании слоеное тесто всегда уменьшается в размерах, поэтому пласты надо раскатывать бóльшего размера, чем в готовом виде. Чтобы тесто не деформировалось, изделия, приготовленные к выпеканию, нужно поставить на 15—30 минут в холодильник. Для этой же цели можно обрызгать водой дно духовки. Во время выпекания маргарин или масло, добавленные в тесто, увеличиваются в объеме и высвобождают растворенную в тесте жидкость. Она превращается в пар, приподнимает слои, отделяет их друг от друга и заставляет тесто слоиться. Если же эти слои были обработаны неправильно, слишком круто замешаны, мучная клейковина не дает жидкости испаряться, и тесто не получится слоеным. Поэтому для формовки слоеного теста используют острые ножи, выемки или тесторезки, которые не сдавливают слои. Остатки теста после формовки лучше всего сразу раскатать и приготовить из них мелкую выпечку. Если остатков слишком много, их можно завернуть в фольгу, положить в холодильник и использовать по мере надобности.

Пресное тесто

Мука — 7—8 ст. ложек, яйцо — 1 шт., майонез — 2 ч. ложки, сметана — 1 ст. ложка, кефир — 1 стакан, сода, гашеная уксусом, сахар, соль — по 0,5 ч. ложки.

Взбить яйцо с майонезом, сметаной, солью и сахаром. Добавить ке-

RECIOTO
AMAR

фир, гашеную уксусом соду и еще раз перемешать. Подсыпая по ложке муку, вымесить густое тесто. Скатать его в шар и, прикрыв опрокинутой миской, дать постоять 10—15 минут и хорошо обмять. При раскатке лепешек для пиццы обязательно наколоть в нескольких местах вилкой.

Творожное дрожжевое тесто

Мука — 0,5 стакана, творог — 100 г, молоко — 3 ст. ложки, растительное масло — 4 ст. ложки, яйцо — 1 шт., дрожжи — 20 г, щепотка соли.

В подготовленную посуду влить теплое молоко, развести в нем дрожжи. Добавить протертый сквозь сито творог, взбитое яйцо, масло, соль, муку. Тесто скатать в шар и дать постоять 10—15 минут в теплом месте. Использовать тесто для приготовления пиццы с различными острыми начинками.

Творожное тесто

Творог — 125 г, мука — 1,5 стакана, яйцо — 1 шт., сливочное масло — 3 ст. ложки, молоко — 1 стакан, сахарный песок, соль — по 1 ч. ложке.

Размешать муку с молоком, потом постепенно добавить протертый через сито творог, взбитое яйцо, размягченное сливочное масло, сахар, соль. Тесто раскатать и выложить на противень, смазанный маслом.

Творожно-масляное тесто

Мука — 1,5 стакана, обезжиренный творог — 125 г, оливковое масло — 3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. ложка.

Отцедить с обезжиренного творога жидкость. Поместить творог в миску, добавить соль, оливковое масло и яйцо, все вымесить с помощью миксера. Муку просеять на творог и хорошо вымесить тесто руками, пока оно не станет пластичным. Затем тонко раскатать его на посыпанной мукой поверхности, положить на смазанный жиром противень и сформировать край.

Тесто с творожным сыром

Мука — 1,5 стакана, нежирный творожный сыр — 100 г, молоко — 4 ст. ложки, оливковое масло — 4 ст. ложки, сода

или разрыхлитель для теста — 1 ст. ложка, соль — 0,5 ч. ложки.

Смешать протертый сквозь сито творожный сыр, молоко, оливковое масло и соль. Добавить разрыхлитель для теста и муку. Сформовать из теста шар и положить на смазанный маслом противень.

Тесто на сметане (I)

Мука — 2 стакана, сметана — 1 стакан, сливочное масло — 200 г.

Просеять муку, насыпать ее на мелко нарезанные куски масла, посолить, порубить ножом, соединить со сметаной, смешать и охладить в холодильнике.

Тесто на сметане (II)

Мука, сметана — по 1,5 стакана.

Из муки и сметаны замесить тесто, разделить на три равные части, каждую часть раскатать в виде тонкого кружка. Далее готовить как обычно.