

ПИЦЦЫ



Москва Минск
АСТ ХАРВЕСТ
2005

УДК 641.8
ББК 36.997
П 33

Серия основана в 2005 году

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.** – М.: АСТ; Мн.: Харвест, 2005. – 144 с.: ил. – (Золотые кулинарные идеи).
ISBN 5-17-033338-2 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 985-13-4675-6 (ООО «Харвест»)

Пицца – традиционное итальянское блюдо, заслуженно признанное самым популярным во всем мире. В настоящей книге представлены лучшие рецепты, сопровождающиеся подробными комментариями и красочными иллюстрациями. Предлагаемые в данном издании рецепты, как классические, так и необычные, помогут приготовить разнообразные пиццы, а также самые оригинальные соусы к ним.

Для широкого круга читателей.

УДК 641.8
ББК 36.997

ISBN 5-17-033338-2 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 985-13-4675-6 (ООО «Харвест»)

© Подготовка и оформление.
«Харвест», 2005

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ТЕСТО И ГОТОВЫЕ ЛЕПЕШКИ-ОСНОВЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ	4
Быстрое дрожжевое тесто	4
Дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом	4
Классическое итальянское тесто	4
Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом	5
Быстрое дрожжевое тесто	5
Дрожжевое тесто без яиц	5
Тесто с сухими дрожжами	6
Дрожжевое тесто с томатным соусом	6
Дрожжевое тесто с овсяными хлопьями	6
Слоеное тесто	6
Слоеное тесто без яиц	7
Слоеное тесто быстрого приготовления	7
Слоеное тесто моментального приготовления	7
Творожное слоеное тесто	7
Сливочное слоеное тесто	7
Пресное тесто	8
Творожное дрожжевое тесто	8
Готовое замороженное слоеное тесто	8
Творожное тесто	9
Тесто на сметане (I)	9
Тесто на сметане (II)	9
Творожно-масляное тесто	9
Песочное тесто (I)	9
Песочное тесто (II)	9
Тесто с творожным сыром	9
Тесто на кефире (I)	9
Тесто на кефире (II)	9

Чесночные хлебцы	10
Лепешка-основа с тмином и кориандром	10
Пресная лепешка (пьядина)	10

СОУСЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Кетчуп западноевропейский	12
Соус «Песто»	12
Сырный соус	12
Соус «Песто» с базиликом	12
Простой томатный соус	12
Соус «Песто» с помидорами и миндалем	13
Кетчуп томатный по-английски	13
Неаполитанский томатный соус	13
Кетчуп с хреном	13
Соус томатный по-французски	13
Итальянский томатный соус	14
Кетчуп со специями	14
Томатный соус с пряными кореньями	14
Соус томатно-сливовый густой	14
Томатный соус с оливками	17
Чесночный соус	17
Македонский острый соус	17
Соус чесночно-ореховый	17
Сырный соус со шпинатом	17

ПИЦЦЫ СЫРНЫЕ

Пицца с сыром и желтками	18
Простая пицца с розмарином	18
Пицца по-льямонтски ароматная	18
Пицца из каштановой муки	18
Пасхальная пицца	19
Пицца-лепешка сырная	19
Пицца с сыром и яичницей-глазуньей	19
Пицца с сыром «Рокфор» и маслинами	19
Пицца с брынзой	20
Круглая сырная пицца	20
Пицца с сыром и грецкими орехами	20
Пицца с сырной массой	20
Пицца с начинкой из творога и майонеза	21
Пицца диетическая	21
Пицца по-французски	21
Пицца с домашним сыром	21
Пицца с сырно-сливочным кремом	22
Пицца с четырьмя сырами	22
Вегетарианская пицца без яиц	22

ОВОЩНЫЕ ПИЦЦЫ

Пицца со шпинатом и маслинами	24
Пицца «Маргерита»	24

Пицца с помидорами и луком	24
Пицца «Маргерита» с консервированными помидорами	24
Пицца «Маргерита» на гриле	25
Пицца-пирог с помидорами из слоеного теста	25
Пицца солнечная	25
Пицца по-французски с луком	25
Пицца с орегано	26
Пицца с луком и сыром	26
Пицца с луком, яичным кремом и маслинами	26
Луково-сметанная пицца	26
Пицца с солеными огурцами	26
Пицца с луком и сыром под соусом	27
Пицца с листьями салата	27
Пицца с сыром «Фета», шпинатом и маслинами	28
Пицца со шпинатом и маслинами	28
Пицца с кабачками	28
Пицца «Гардинера»	28
Пицца овощная на чабатта	29
Пицца тыквенная	29
Пицца с тыквой и окороком	29
Пицца с тофу и тушеными овощами	30
Пицца с баклажанами и соусом «Песто»	30
Пицца с горошком и авокадо	30
Пицца с цуккини и сыром	33
Пицца с бобовой смесью	33
Пицца с зеленой фасолью и яблоками	33
Пицца с горошком по-французски	33
Пицца по-молдавски	34
Пицца с запеченными овощами и соусом «Песто»	34
Пицца с зеленью и болгарским перцем	35
Пицца с запеченными овощами	35
Пицца летняя	35
Пицца с луком-пореем	36
Пицца с овощами и тофу	36
Пицца с зеленью и сладким перцем	36
Пицца с тофу, кукурузой и горошком	36
Пицца с консервированным сладким перцем и яйцом	37
Пицца кантри	37
Пицца с начинкой из сладкого перца	38
Пицца с баклажанами	38
Пицца с консервированными овощами	38
Средиземноморская пицца	38
Пицца с баклажанами и козьим сыром	41
Пицца по-мексикански	41
Пицца с артишоками	41
Пицца с цветной капустой	42
Пицца с начинкой из весенних овощей	42
Пицца с перцем и морковью	42
Пицца с козьим сыром и луком	42
Пицца-квадраты	42
Овощная пицца с козьим сыром	43
Мини-пицца	43

Пицца немецкая с фаршированными помидорами	43
Пицца с брынзой и луком	44
Пицца с брынзой и оливками	44
Пицца по-болгарски	44
Пицца с брынзой, шпинатом и маслинами	45
Пицца с творогом и сыром	45
Пицца горчичная	45
Пицца вегетарианская с рисом	45
Овощные мини-пиццы	46
Пицца с сельдереем	46
Пицца с яйцом, цуккини и базиликом	46
Сицилийская пицца	49
Пицца с брокколи на пите	49

пиццы грибные 50

Пицца с грибами и луком	50
Пицца с грибами (I)	50
Пицца с грибами (II)	50
Пицца с грибами и тофу	51
Пицца «Бьянка»	51
Пицца из пресного теста с грибами	51
Пицца помидорно-грибная	51
Пицца со свежими грибами	52
Пицца с грибами из творожно-масляного теста	52
Пицца со свежими грибами и сметаной	52
Пицца с вешенками и шампиньонами	52
Пицца с салатом из шампиньонов	53
Пицца с шампиньонами и сыром	53
Пицца с грибами и луком	53
Пицца с салатом из шпината и шампиньонов	54
Пицца с грибами и овощами	54
Флорентийская пицца с яйцами, грибами и шпинатом	54
Пицца «Времена года» с шампиньонами	55
Пицца «Нежная»	55
Пицца с грибами и спаржей	56
Пицца «Времена года» с шампиньонами и спаржей	56
Пицца с шампиньонами, шпиком и яичным кремом	56
Пицца с грибами, шпиком и помидорами	56
Пицца «Капричиозо» с шампиньонами	57
Пицца с грибами и ветчиной	57
Пицца крестьянская с грибами	57
Пицца с грибами и салом по-украински	57
Пицца-пирог из песочного теста	57
Пицца по-итальянски	58
Пицца греческая	58
Пицца к пиву	58
Пицца «Минутка»	59
Пицца малокалорийная	59
Пицца «Гурман»	59
Пицца с французской булкой	60
Пицца с салями и свежими грибами	60

Пицца с копченой колбасой и свежими грибами	60
Пицца по-американски	63
Неаполитанская пицца из теста с творожным сыром	63
Пицца по-белорусски	63
Бургер-пицца	63
ПИЦЦЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ	64
Картофель-пицца с грибами	64
Картофельная пицца с оливками	64
Картофельная пицца с грибами	64
Картофельная запеканка-пицца	64
Картофельно-грибная пицца	67
Запеченный картофель-пицца	67
Картофельная пицца с грибами и майонезом	67
Картофельная пицца с пряностями	68
Картофельная пицца с яйцами	68
Пицца с картофельной начинкой и тмином	68
Картофельная пицца с луком и морковью	68
Пицца с картофелем сырно-чесночная	69
Пицца с беконом, картофелем и помидорами	69
Пицца с молодым картофелем	69
Пицца из картофельного теста	69
Пицца с картофелем, свиной колбасой, сыром и чесноком	70
Пицца с картофелем, ветчиной и розмарином	70
ПИЦЦЫ МЯСНЫЕ	72
Пиццы с колбасой и сосисками	72
Пицца с чирозо на лепешке	72
Пицца «Времена года»	72
Пицца с артишоками, маслинами и чирозо	72
Пицца с брокколи и салями	72
Хлебная пицца с салями	73
Мини-пицца с луком и салями	73
Пицца с чесночной колбасой	73
Пицца с печеночной колбасой	74
Пицца с колбасой и солеными огурцами	74
Кексы-пицца	74
Пицца со шпинатом и вареной колбасой на пшеничном хлебе	75
Пицца с ананасами и помидорами	75
Пицца «Неаполитанская»	75
Пицца торжественная	75
Пицца «Наполи»	76
Пицца с сосисками и вареным мясом	76
Пицца со свинными сардельками и перцем	76
Пицца с сосисками и помидорами, или пицца наоборот	77
Пицца с вареной колбасой	77
Пицца с овечьим сыром	77
Пицца по-милански	77
Пицца с артишоками и салями	78

Пицца с сосисками и мясом под чесночно-ореховым соусом	78
Пицца с зеленым луком и салями	78

Пиццы с ветчиной, беконом и салом

Мини-пицца с ветчиной, перцем и грибами	79
Пицца разноцветная	79
Неаполитанская пицца с окороком, салями и анчоусами	79
Пицца хрустящая	80
Пицца с лимонным соком	80
Пицца «Генуя»	80
Пицца детская	80
Пицца восточная	81
Пицца с ветчиной и помидорами	81
Пицца с ветчиной и маслинами	81
Пицца с авокадо и ветчиной	81
Пицца «Парусник»	82
Пицца с ветчиной и томатами	82
Пицца с беконом, творогом и овощами	82
Пицца по-римски с ветчиной и сыром	82
Пицца творожная с маслинами и ветчиной	82
Пицца королевская с ветчиной	83
Пицца с беконом и тимьяном	83
Пицца с окороком	83
Пицца с ветчиной и салатом	83
Пицца со шпинатом, окороком и беконом	84
Пицца «Рустика»	84
Порционная пицца с яйцом и беконом	84
Пицца с луком-пореем, артишоками и беконом	85
Пицца с беконом и козьим сыром	85
Пицца с ветчиной и артишоками	85
Чипсы-пицца с беконом	85
Пицца прошутто	86
Пицца с морковью, перцем и ветчиной	86
Пицца с петрушкой	86
Пицца со шпиком и зеленью	87
Пицца сельская	87
Пицца с луком и копченым салом	87

Пиццы с мясом птицы

Пицца с дичью	88
Пицца с индейкой, кукурузой и фасолью	88
Пицца по-тоскански с индейкой и грейпфрутом	88
Пицца с копченой индейкой и овощами	88
Пицца с индейкой, квашеной капустой и салом	88
Пицца белоснежная	91
Пицца с индейкой и шалфеем	91
Пицца изысканная	91
Пицца с курицей и сельдереем	91
Пицца с курицей, овощами и яблоками	92
Пицца с курицей и майонезом	92
Пицца на кефире с куриным мясом	92
Пицца с курицей и соусом «Песто»	93

Пицца с курицей и грибами	93
Пицца с куриным мясом и фруктами	93
Пицца с курицей, маслинами и грибами	94
Мексиканская пицца	94
Пицца с курицей в томатном соусе	97
Пицца с куриной печенью	97
Пицца с куриным мясом и лимоном	97
Пицца по-американски	97
Пицца с куриным фаршем	98
Курица-пицца	98
Пиццы с мясом	99
Пицца «Изобилие»	99
Пицца с говядиной	99
Пицца с начинкой из говядины и яиц	99
Пицца скорая	99
Пицца с говяжьим языком и артишоками	100
Пицца со свиной, сыром и луком-пореем	100
Пицца с фаршем	100
Пицца с начинкой из говяжьего языка	101
Пицца со свиной и ананасом	101
Пицца «Тарантелла» с отварным мясом и говяжьей печенью	101
Пицца с фаршем, перцем и луком	102
Пицца с бараниной	102
Пицца с мясом, беконом и капустой	102
Пицца с салатом	102
Пицца пикантная	103
Пицца кабачковая	103
Пицца острая	104
Ламакун, или пицца по-турецки	104
ПИЦЦЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ И РЫБОЙ	106
Пиццы с морепродуктами	106
Пицца с креветками и орехами	106
Пицца с креветками и острым перцем	106
Пицца «Маринара»	106
Пицца с креветками, ананасом и ветчиной	107
Мини-пицца с креветками	107
Пицца морская на булочках	107
Морская пицца	108
Пицца с моллюсками	108
Пицца с морепродуктами	108
Пицца с кальмарами и стручковой фасолью	108
Пицца с коктейлем из креветок и оливок	108
Пицца острая с мидиями	109
Тропическая пицца	109
Пицца чесночно-ореховая с кальмарами	109
Пицца с крабовыми палочками	110
Экзотическая пицца	110
Пицца с трепангами (для микроволновой печи)	110

Пицца с начинкой из рыбного фарша и морепродуктов	111
Пицца морская с салатом	111
Пицца с начинкой из трепангов, лимона и помидоров	111
Пицца с крабовым мясом	111
Пицца с начинкой из кальмаров	112

Пиццы с рыбой 112

Пицца с изюмом, кедровыми орешками и кильками	112
Неаполитанская пицца с филе анчоусов	112
Пицца с помидорами и анчоусами	112
Пицца с анчоусами и луком (I)	113
Пицца с анчоусами и луком (II)	113
Пицца со шпинатом и анчоусами	113
Пицца по-сицилийски с анчоусами	113
Пицца с рыбой	114
Пицца из французской булки с анчоусами и сливами	114
Пицца с копченой рыбой и томатами	114
Пицца с вареным лососем и укропным маслом	114
Пицца с налимом	115
Пицца с запеченным судаком и брюссельской капустой	115
Пицца рыбная на кефире	115
Пицца с треской, помидорами, чесноком и базиликом	116
Пицца с начинкой из рыбного филе и жареного лука	116
Рыбная пицца с соусом	116
Пицца с тунцом	116
Пицца с рыбой, сметаной и грибами	117
Пицца с начинкой из палтуса	117
Пицца с тунцом и помидорами	117
Пицца с лососевыми кусочками	117
Пицца с артишоками, луком и тунцом	118
Пицца с тунцом и маслинами	118
Пицца калабрийская с консервированной и свежей рыбой	118
Пицца с рыбой, грибами и зеленым горошком	118
Пицца с сельдью и картофелем	119
Пицца с филе сельди	119
Пицца с сельдью по-римски	119
Римская пицца с филе анчоусов	119
Пицца острая с филе сельди	119
Пицца с яйцами и филе сельди	120
Пицца с сельдью и сулугуни	120
Пицца с соусом из шпротов	120
Пицца с копченой рыбой	120
Рыба-пицца	121
Пицца ассорти	121

ЗАКРЫТЫЕ ПИЦЦЫ — КАЛЬЗОНЕ 122

КальZONE «Неаполитанская»	122
КальZONE, приготовленная в домашней хлебопечке	122
Пицца-пирог с сыром и кукурузой	123
КальZONE с ветчиной и салями	123
КальZONE со шпиком и куриным мясом	123

КальZONE с мясом	124
КальZONE «Калабрийская»	124
Пицца-кулич с «Моцареллой»	124
КальZONE с сырной массой и салями	125
КальZONE по-деревенски	125
Пицца-торт	125
КальZONE со шпинатом и колбасками	126
КальZONE с брокколи	126
КальZONE с брокколи в сметане	126
КальZONE с куриной печенью и шпинатом	127
КальZONE с листьями белокочанной капусты	127
Пицца-рулет с салями	127
Пицца-рулет с кресс-салатом	128
КальZONE луковая	128
КальZONE с острым перцем	128
КальZONE с артишоком и ветчиной	129
КальZONE с тремя разными сырами	129
КальZONE с ветчиной и «Моцареллой»	129
КальZONE с копченым лососем	130
КальZONE с творогом и ветчиной	130
КальZONE с угрем и картофелем	130
КальZONE с ветчиной и сыром	130
СЛАДКИЕ И ФРУКТОВЫЕ ПИЦЦЫ	132
Пицца с ананасами	132
Индийская пицца	132
Пицца с начинкой из разных фруктов	132
Пицца легкая	132
Пицца из кукурузной муки	133
Пицца фруктовая	133
Фруктово-ореховая пицца	133
Пицца по-ломбардийски с яблоками и сыром	133
Пицца с изюмом и орехами	133

ТЕСТО И ГОТОВЫЕ ЛЕПЕШКИ-ОСНОВЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

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.



Дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом

Мука — 3 стакана,
масло или маргарин — 2 ст. ложки,
свежие прессованные дрожжи — 20 г,
молоко — 1 стакан, яйцо — 1–2 шт.,
сахар — 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 сахара, яйца и соль. Жидкость в посуде размешать, всыпать в нее просеянную муку и замесить тесто.



Перед окончанием замеса в тесто добавить растопленное 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 накопившегося 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 третьей обминки тесто выкладывают на стол для раскатки.

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

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. Накрывать 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.



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 треть 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 растворенными 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 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.

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 не перестанет прилипать к рукам. Выложить его на противень и поставить в теплое место. Пока будет готовиться начинка, оно подойдет.

Дрожжевое тесто без яиц

Мука — 3 стакана,
дрожжи — 30 г, сахар — 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.

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



Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом

Для опары:

мука — 1,5 стакана,
молоко или вода — 0,7 стакана,
сахар — 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.

Тесто с сухими дрожжами

Мука высшего сорта —
2,5–3 стакана, сухие дрожжи —
1 ст. ложка, теплая 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 месить 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. Накрывать полотенцем и дать ему подняться два раза (это займет приблизительно 1 час).

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 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 разделить для пиццы. Для начинки в пицце

из такого теста можно использовать помидоры и различные острые продукты (сыр, оливки, окорок и т. д.).

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 сделать 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. Накрывать его полотенцем и поставить в холодильник на 1,5–2 часа. Придать размягченному маргарину прямоугольную форму, поставить его в холодильник на 1 час.

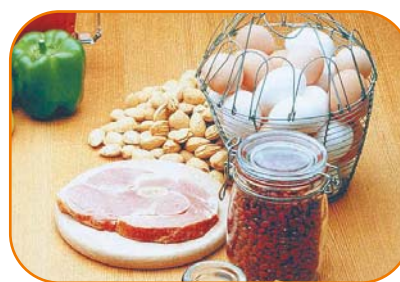
Когда тесто и маргарин остынут, раскатать тесто, придав ему форму, как у маргарина, но вдвое больше. На середину теста положить маргарин

и защипать его, как конверт. Присыпать стол и тесто мукой, положить тесто швом вниз и раскатать в длину как можно тоньше. Сложить тесто вдвое и снова раскатать. Опять сложить тесто вдвое и выдержать в холодильнике в течение 1 часа. Теперь оно готово для употребления.

Слоеное тесто быстрого приготовления

Масло или маргарин — 300 г,
мука — 2 стакана, вода — 1 стакан,
соль — 0,5 ч. ложки, лимонная кислота — 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.

