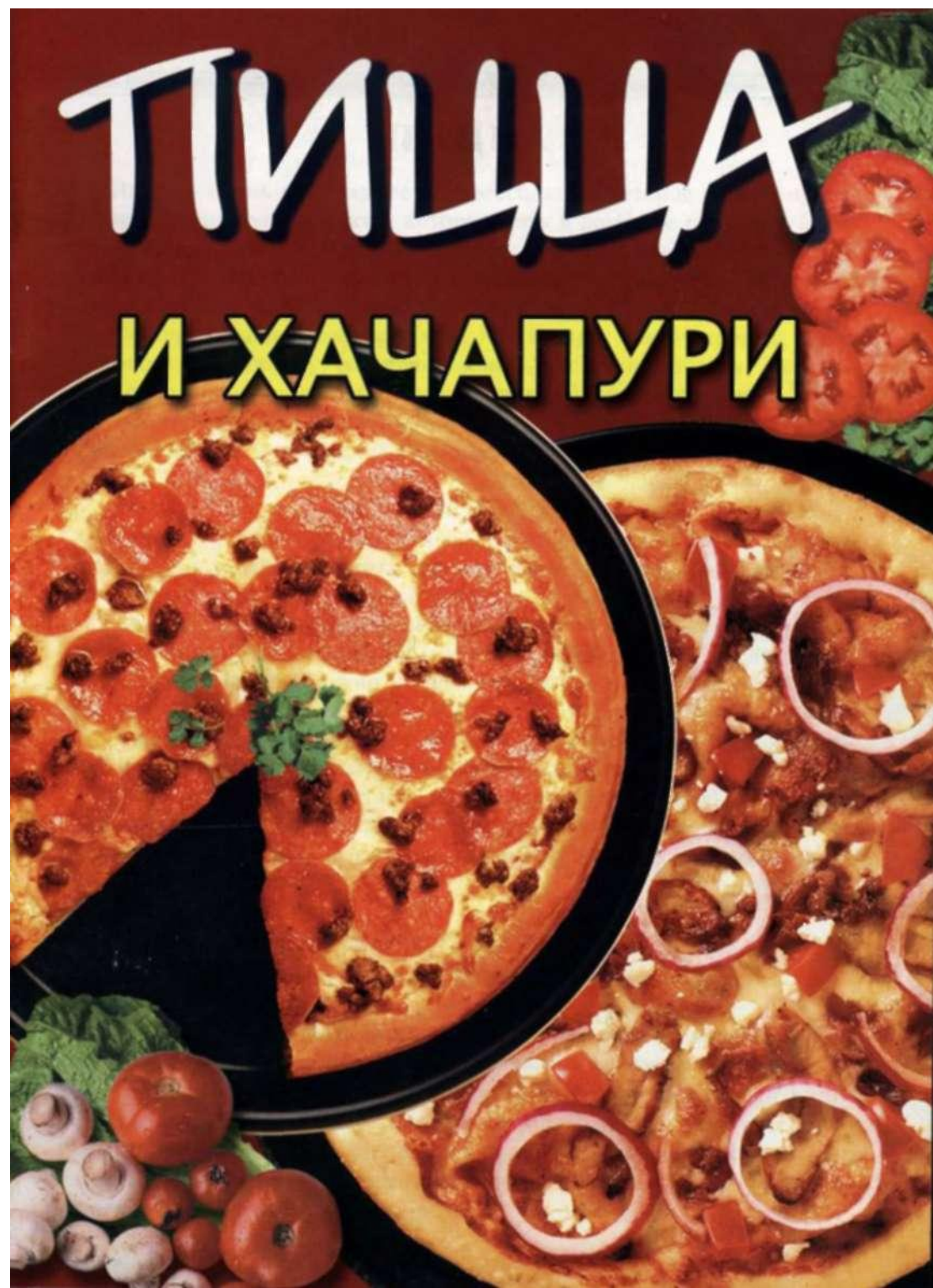


ПИЦЦА

И ХАЧАПУРИ



ПИЦЦА

Пицца - очень популярное экспрессблюдо, которое можно приготовить, используя продукты, которые есть в доме. Ее готовят в Европе, Америке, Азии. На родине пиццы - Италии - известно более двух тысяч разновидностей этого блюда. Пиццу охотно едят и дети, и взрослые. Она уместна к завтраку, обеду или ужину. Свежеиспеченную пиццу подают к кофе или чаю. Как и пирог или бутерброд, пиццу удобно взять в дорогу, на пикник, в лес, в поле, на рыбалку. Для пиццы можно использовать готовые лепешки, булочки, рогалики, а также различные виды теста. Мы предлагаем Вам несколько способов приготовления теста и различные варианты начинки.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Пицца - блюдо демократичное, поэтому рекомендуемый в рецепте продукт можно заменить другим, имеющимся у Вас в наличии. Например, вместо указанного сорта сыра допускается использование любого твердого сыра, свежие помидоры можно комбинировать или заменять на консервированные, а также кетчуп. Масло лучше взять оливковое, но можно и рафинированное подсолнечное. Анчоусы можно заменить сардинами в масле.

В качестве специй используйте майоран (в сушеном виде - оре'гано) или купите специальную приправу для пиццы.

Тесто раскатывается тонко и растягивается в руках. Из стакана (250 мг) жидкости и трех стаканов муки получаются 3 большие пиццы (диаметром около 25 см), для каждой из которых вы можете выбрать разную начинку.

ДРОЖЖЕВОЕ ОПАРНОЕ ТЕСТО

Для опары: 1,5 стак. муки пшеничной, 0,5 стак. молока, 2 г сахара, 20 г дрожжей.

Для теста: 2 стак. муки пшеничной, 0,25 стак. молока, 7 ст. ложек сливочного масла, 4 яйца, 0,5 ч. ложки соли.

Из муки, молока и дрожжей приготовить опару. Молоко подогреть, влить в него разведенные в небольшом количестве теплого молока или воды дрожжи, размешать и всыпать подготовленную муку (всего половину нормы), добавить немного сахара и размешать до получения однородной массы.

Опару поставить в теплое место на 2 - 3 часа для брожения. Объем опары должен увеличиться в 2 - 3 раза и постепенно начать опадать. Опара готова.

Для приготовления теста обычно требуется 3-4 часа в зависимости от качества дрожжей, количества положенной сдобы (чем больше сдобы, тем больше времени нужно для подъема теста) и температуры, при которой готовится тесто.

В опару добавить оставшуюся часть молока (теплого), растворенную в небольшом количестве воды соль и сахар, яйца - все размешать, всыпать муку и замешивать тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, эластичным и будет легко отставать от рук и стенок посуды.

Затем в тесто ввести растопленное масло, сливочный или столовый маргарин, растительное масло и хорошо вымесить. Тесто слегка посыпать мукой, накрыть крышкой или тканью и поставить в теплое место на 2 часа для брожения, после чего сделать обминку.

ДРОЖЖЕВОЕ БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО

В подогретое молоко добавить разведенные в небольшом количестве теплого молока или воды дрожжи, сахар, яйца и соль. Все хорошо размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто.

Перед окончанием замеса в тесто добавить растопленное сливочное масло, сливочный или столовый маргарин или растительное масло и вымесить. Тесто должно быть однородным, без комков, легко отставать от рук и стенок посуды.

После замеса тесто слегка посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить на 3,5 часа в теплое место для брожения. За это время тесто следует 2-3 раза обмяты

СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Для теста: 2 стак. муки. 1 стакан молока или воды, 20 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 яйцо, 100-300 г сливочного масла.

Это тесто объединяет качества как дрожжевого, так и слоеного теста. Его делают следующим образом: готовят безопарное дрожжевое тесто. В миску выливают необходимое количество теплого молока, добавляют разведенные в небольшом количестве молока (воды)

дрожжи, яйца, соль. Жидкость хорошо перемешивают, всыпают просеянную муку и замешивают тесто.

В конце замеса можно добавить растопленное сливочное или растительное масло, продолжить замес до тех пор, пока масло не соединится с тестом. Хорошо вымешанное тесто слегка посыпать мукой, посуду накрыть салфеткой и поставить на 3-3,5 часа в теплое место для подъема.

Подошедшее тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 1-1,5 см. На середину пласта кладут размяченное сливочное масло или маргарин (половину всей нормы), закрывают его частью пласта, на который также кладут масло, накрывают третьей частью пласта.

ПИЦЦА ИЗ ТЕСТА НА КЕФИРЕ

Тесто: 1 стакан кефира, 2 яйца, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соды, 0,5 ч. л. соли, 2 стакана муки.

Начинка: какое-либо мясо или рыба, 2 луковицы средних размеров, 200 г помидоров, 200 г болгарского перца, 200 г твердого сыра, 3 ст. л. майонеза, 2 ст. л. сметаны, соль по вкусу, специи.

В кефир добавить яйца, соль, соду, сахар, всыпать просеянную муку, замесить тесто, вылить в смазанную растительным маслом форму. Сверху уложить слоями мясную или рыбную начинку (колбасу, отварную курицу, рыбные консервы в масле и т.д.), порезанный кольцами репчатый лук, помидоры и болгарский перец. Посолить и поперчить по вкусу. Засыпать тертым сыром и залить смесью майонеза и сметаны. Выпекать в духовке на среднем жару 25-30 минут.

ПИЦЦА С ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ НА СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

Для теста: слоеное тесто по любому рецепту (см. выше).

Для начинки: 125 г плавленого сыра, 400 г помидоров, перец, соль.

Приготовить слоеное тесто по любому рецепту, раскатать в тонкий пласт и выложить на смоченный холодной водой лист (или сковороду). Положить на тесто ломтики плавленого сыра и кружочки помидоров. Посыпать солью и перцем.

Выпекать на среднем огне до золотистого цвета.

Подавать горячей.

ПИЦЦА С ПЛАВЛЕННЫМИ СЫРКАМИ НА ДРОЖЖЕВОМ ТЕСТЕ

Для лепешки: любое дрожжевое тесто.

Для начинки: любое мясо или рыба, 200 г твердого сыра, 3 плавленых сырка, 200 г сметаны, 3 дольки чеснока, соль.

Дрожжевое тесто раскатать и уложить на противень, предварительно смазанный растительным маслом и посыпанный панировочными сухарями. Края теста подогнуть. Мясную начинку - вареную или полукопченую колбасу, отварную курятину или говядину - пропускают через мясорубку. Если для начинки берется отварная рыба или консервы в масле - ее предварительно измельчают. Плавленые сырки нарезают тонкими ломтиками. Сыр натирают на терке. Чеснок измельчают и добавляют в сметану, перемешивают.

Лепешку сначала полностью покрыть ломтиками плавленого сыра. Следующий слой - мясная или рыбная начинка, которую смазывают сметаной с чесноком и засыпают тертым сыром. Выпекать 35-40 минут в духовом шкафу на среднем жару до получения румяной корочки золотистого оттенка. Готовую пиццу украшают зеленью, оливками или маслинами.

БУТЕРБРОДЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ (ПИЦЦА)

Булочки 9 шт., 300 г плавленого сыра, 2 стакана томат-пасты, 0,5 ч. ложки сушеного базилика (зелень), 1/4, стакана растительного масла, 30 г твердого сыра.

Булочки разрезают пополам, намазывают их томатной пастой, сверху накладывают ломтики острого плавленого сыра. Сушеный базилик или другие пряности смешивают с солью, перцем, твердым сыром. Этой смесью посыпают бутерброды и запекают в духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «ЛЕНИВАЯ»

Тесто: 100 г масла, 1 яйцо и 1 желток, 1 стакан муки. Начинкой может служить все, что найдется в холодильнике. ~

Из масла, яйца, желтка и муки замесить тесто. Раскатать его тонким слоем, уложить на небольшой противень, сделать бортики. На тесто положить остатки вареного мяса, рыбы, сосиски. Сверху все

накрыть помидорами, нарезанными кружочками, посыпать сыром, натертым на крупной терке. Выпекать в духовке 15-20 минут.

ПИЦЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Для лепешки: 400 г сдобного дрожжевого теста.

Начинка: 5 луковиц, 125 г творога, 125 г сметаны, 2 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, соль, перец, зелень.

В сковороде с растительным маслом пассеруйте нарезанный лук. Взбейте хорошо творог со сметаной и яйцами. Посолив и поперчив, смешайте с луком. Раскатанное тесто разложите на противне и по краям защипайте, сделав бортик. Быстро выложите приготовленную начинку, сверху посыпав зеленью. Выпекайте в духовке на среднем огне в течение 40 минут. Подавайте на стол горячей.

ПИЦЦА С ТВОРОГОМ И ПОМИДОРАМИ

Тесто: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки воды.

Начинка: 150 г жирного творога, 4 спелых помидора, 250 г тертого сыра, 3 яйца, молотый черный перец, зелень петрушки.

Масло предварительно охладить, замесить слоеное тесто и поместить в холодильник на 2-3 часа. Раскатать и выложить в форму с невысокими краями. Творог смешать с яйцами и выложить в форму. Помидоры нарезать кружочками толщиной 1-1,5 см. Выложить в один слой на творог. Засыпать сыром, зеленью, поперчить и запекать в духовке 30 - 35 мин.

ПИЦЦА С БРЫНЗОЙ

Тесто: 250г муки, 125 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки воды.

Начинка: 750 г помидоров, 300 г брынзы, 200 г репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, соль, душистый перец, 1 ч. ложка рубленой зелени.

Замесить не тугое слоеное тесто, поместить в холодильник на 2-3 часа. Раскатать в тонкий слой, выложить на смазанный жиром про-

тивень. Помидоры нарезать кольцами толщиной 1-2 см. Брынзу - небольшими кубиками. Лук порезать кольцами и пассеровать на сливочном масле.

Выложить на тесто чередующимися слоями брынзу, помидоры и лук так, чтобы верхний слой был из помидоров. Каждый слой солить и перчить по вкусу. Запекать в горячей духовке 25 мин.

Готовую пиццу посыпать зеленью.

ПИЦЦА С БРЫНЗОЙ И ОЛИВКАМИ

Тесто: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Начинка: 2 стручка сладкого перца, 4 помидора, 1 пучок петрушки, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 150 г брынзы, 10 оливок, 0,5 стакана сметаны, соль, молотый перец.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать, выложить на противень.

Помидоры нарезать дольками, перец и лук - полукольцами. Смешать овощи, добавить нарезанный соломкой маринованный огурец.

Овощную смесь выложить на тесто, сверху выложить равномерным слоем нарезанную кубиками брынзу.

Украсить оливками и залить сметаной. Запекать 20 мин.

ПИЦЦА С СЫРНЫМ КРЕМОМ

Тесто: 200 г муки, 0,5 ч. л. соли, 10 г дрожжей, 0,5 ч. л. сахара, 0,5 стакана теплой воды, 1 ст. л. растительного масла.

Начинка: 1 стакан густых сливок, 150 г сыра, 1 ч. ложка горчицы, молотый красный перец, тертый мускатный орех, зелень петрушки, 2 яйца.

Приготовить дрожжевое тесто на опаре, раскатать и выложить на смазанный жиром противень.

Сыр потереть на мелкую терку. Сливки смешать с яйцами, тщательно взбить, постепенно добавляя сыр и специи. Полученный сыр выложить на тесто.

Выпекать в духовке 20 минут.

Готовую пиццу украсить рубленой зеленью петрушки.

ПИЦЦА С СЫРОМ

Тесто: 150 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 сырое яйцо, молоко, соль.

Начинка: 150 г твердого сыра, 3 сырых яйца, 1/2 стак. молока, соль, черный молотый перец.

Приготовить мягкое тесто, раскатать его в форме листа, положить на сковороду, смазанную жиром, закрыв дно и стенки. Покрыть сыром, нарезанным ломтиками, яйцами, взбитыми с солью, перцем и молоком.

Загнуть по краям, поставить в духовку с умеренной температурой на 30 минут до образования золотистой корочки.

ПИЦЦА БЕЛАЯ

Тесто: 300 г муки, 15 г дрожжей, полстакана воды, соль.

Начинка: 300 г томатного пюре, 2-3 помидора (свежих либо мороженных), 150-200 г сыра (твердого), немного растительного масла, тимьян либо базилик.

Приготовить дрожжевое тесто.

Выложить на него томатное пюре, сверху положить кружочками нарезанные помидоры, посыпать тертым сыром, одной из ароматических трав, сбрызнуть растительным маслом.

Выпекать, как пиццу неаполитанскую.

ПИЦЦА С СЫРОМ НА ХЛЕБНОМ МЯКИШЕ

300 г мякиша пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла или маргарина, 150 г швейцарского сыра, 2 сырых яйца, 1/2 стакана молока, соль, черный молотый перец.

Смешать хлеб с 30 г сливочного масла или маргарина, положить на сковороду диаметром 26 см, смазанную сливочным маслом или маргарином, размять пальцами, чтобы покрылись дно и стенки сковороды, покрыть нарезанным полосками швейцарским сыром, залить яйцами, слегка взбитыми с молоком, посолить, поперчить.

Поставить в горячую духовку на 45 минут. Начинка не должна быть слишком поджаристой.

ПИЦЦА СО ШВЕЙЦАРСКИМ СЫРОМ

Тесто: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, соль.

Начинка: 2 стакана тертого швейцарского сыра, 4 желтка, 1 стакан сметаны, 0,5 ч. л. соли, молотый красный перец.

Смешать муку, соль и масло, добавить сметану. Поместить на 2 часа в холодильник. Затем раскатать, выложить на противень и слегка загнуть края. Выложить слоем тертый сыр.

Желтки взбить со сметаной, солью и перцем, залить сыр и поставить в нагретую до 200°C духовку на 15 мин., затем убавить мощность до 150°C и доводить до готовности еще 25 мин.

ПИЦЦА С ЛУКОМ И СЫРОМ

Тесто: 200 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны.

Начинка: 300 - 400 г лука, 200 г помидоров, 200 г сыра, перец и соль по вкусу, зелень петрушки или укропа.

Из муки, масла, сметаны замесить тесто, разделить его на 3 равные части, каждую раскатать в виде тонкого кружка, положить на противень, поверхность теста смазать желтком, положить в центр кружок помидора, посолить, вокруг расположить овальные ломтики слегка обжаренного лука, затем помидоры, по краю - цепочку из кубиков сыра. Часть сыра натереть и посыпать пиццу.

ПИЦЦА С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

Тесто: 200 г муки, 30 г сахара, 150 г сливочного масла, 1 яйцо.

Начинка: 6-8 спелых помидоров, соль, молотый черный перец, 3-4 зубчика чеснока, 4 ст. л. майонеза, 80 г сыра, зелень петрушки и укропа.

Предварительно охлажденное масло порубить, засыпать муку, сахар, добавить яйцо и замесить не тугое тесто. Поместить его на полчаса в холодильник. Затем тонко раскатать и выложить на противень, чуть загнув борта пиццы. Помидоры тщательно вымыть и нарезать кольцами поперек (толщина колец 1,5-2 см). Равномерно разложить помидоры на противне с тестом, посолить, поперчить, посыпать измельченным чесноком и зеленью.

Полить пиццу майонезом и посыпать тертым сыром. Поместить в горячую духовку на 15-20 мин.

ПИЦЦА

С ЗЕЛЕНЬЮ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Тесто; 200 г муки, 2 ч. ложки сахара, 150 г слив. масла, 1 яйцо.

Начинка: по 1 пучку укропа, петрушки и сельдерея, по 4-5 стручков красного и желтого сладкого перца, 3 луковицы, 6 консервированных помидоров, 3 зубчика чеснока, 0,5 стак. густой сметаны, красный перец, 2 ст. л. слив. масла.

Приготовить слоеное тесто, поместить его на 0,5 часа в холодильник, раскатать, выложить на противень. Сладкий перец очистить от семян, крупно порезать. Лук порезать полукольцами. Обжарить перец и лук на сливочном масле. Помидоры разрезать на 4-6 частей, выложить на тесто. Посолить, поперчить, равномерно разложить лук и сладкий перец. Добавить чеснок и зелень, залить сметаной. Поместить в горячую духовку на 20 минут. К столу подавать теплым.

ПИЦЦА

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ С РИСОМ

Тесто: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Начинка: 200 г риса, 1 баклажан, 1 большой помидор, 1 стебель лука-порея, 15 маслин, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, 100 г тертого сыра.

Приготовить тесто, тонко его раскатать, выложить в смазанную жиром форму. Рис отварить. Баклажан нарезать кружочками, выложить в форму с тестом. Лук-порой, порезанный колечками, смешать с маслинами и рисом, выложить следующим слоем. Сверху выложить нарезанные кружочками помидоры, посыпать, их измельченным чесноком и петрушкой, сыром.

ПИЦЦА

С ОВОЩАМИ ОСЕННЯЯ

Тесто: 400-500 г муки, 1 л кефира, 0,5 ч. л. соды, соль, 2 яйца.

Начинка: 300 г цветной капусты, 2 моркови, 3 ст. ложки зеленого горошка, 2 луковицы, 3 помидора, зелень петрушки и укропа, кориандра, 100 г сыра, соль, сахар.

Замесить тесто из кефира, муки, яиц, соды и соли. Оставить его на 1-1,5 часа для вылежки. Раскатать тонким слоем Толщиной 0,6-0,7 см.

Положить начинку из кусочков моркови, лука, помидоров, зеленого горошка и цветной капусты, посыпать тертым сыром и зеленью. Выпекать до готовности.

ПИЦЦА С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

Тесто: 300 г муки, 200 г сливочного масла, 20 мл молока, 150 г творога, 10 г соды, соль по вкусу.

Начинка: 300 г брюссельской капусты, 300 г цветной капусты, 200 г шпика, 2 желтка, 250 г майонеза, 100 г сыра, 20 г миндаля.

Из муки, масла, молока, творога, желтка, соли и соды замесить гладкое тесто. Раскатать, перенести на смазанный маслом противень, посыпать на тесто измельченный шпик, сверху положить отваренные в подсоленной воде овощи, полить томатным соусом или майонезом, посыпать тертым сыром и половинками миндаля, поставить в духовку с температурой 220°C и запекать до готовности.

ПИЦЦА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ

Тесто: 200 г муки, 20 г сахара, 135 г сливочного масла, 1 яйцо.

Начинка: 400 г цветной капусты, 1 стручок сладкого перца, зеленый лук, сок 0,5 лимона, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки измельченных лесных орехов.

Приготовить слоеное тесто и выложить на противень. Цветную капусту разделить на соцветия, смешать с нарезанным полукольцами перцем и рубленым луком. Сбрызнуть лимонным соком. Выложить на тесто, смазать майонезом и посыпать измельченными орехами. Запекать в горячей духовке 20 мин.

ПИЦЦА СО СПАРЖЕЙ И СЫРОМ

Тесто: 150 г муки, 75 г сливочного масла, 1 сырое яйцо, 2 ст. ложки холодного молока, соль.

Начинка: 500 г спаржи, 3 сырых яйца, 3 ст. ложки тертого сыра, 1/2 стак. молока, соль, черный молотый перец.

На доске просеять горкой муку, в центр положить кусочками сливочное масло, влить сырое яйцо, молоко, посолить, сформовать шар,

завернуть в пергаментную бумагу и положить в холодильник. Через 30 минут скалкой на столе или доске, обсыпанной мукой, раскатать не очень тонкий лист, которым покрыть вместе с краями сковороду, смазанную жиром.

В центр выложить отваренную спаржу, смесь из взбитых яиц, тертого сыра, молока, соли и перца.

Запечь в духовке с умеренной температурой до образования румяной корочки.

ПИЦЦА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Тесто: 400-500 г пшеничной муки, 1/2 л кефира, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соды, соль по вкусу.

Начинка: 300 г цветной капусты, 2 моркови, 3 ст. ложки зеленого горошка, 2 луковицы, 3 помидора, зелень петрушки и укропа, кориандр, 100 г сыра, сахар, соль по вкусу.

Замесить тесто из кефира, муки, яиц, соды и соли. Оставить его на 1-1,5 часа для расстойки.

Раскатать тонким слоем толщиной 6-7 мм. Положить начинку - кусочки моркови, лука, помидоров, зеленого горошка и цветной капусты, посыпать тертым сыром и зеленью.

Выпекать до готовности.

ПИЦЦА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ С ЯЙЦАМИ

Тесто: 250 г Муки, 0,5 стак. сметаны, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла.

Начинка: 600 г свежих грибов, 1 пучок зеленого лука, 4 сваренных яйца, 100 г тертого сыра, 5 ст. ложек растительного масла.

Порубить предварительно охлажденное масло, смешать с мукой, добавить яйца. Тщательно размешивая, постепенно добавить сметану. Раскатать и положить в форму.

Грибы очистить, тщательно помыть и нарезать. Обжарить на растительном масле. Лук и яйца порубить и смешать с грибами, выложить в форму и посыпать тертым сыром.

Запекать 25-30 минут в горячей духовке.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ

Тесто: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стак. молока.

Начинка: 300 г зеленого горошка, 4 помидора, 200 г шампиньонов, 200 г зеленого винограда, 150 г ветчины, 4 ст. л. майонеза, зелень.

Приготовить дрожжевое тесто из указанных продуктов, раскатать и выложить на противень.

Шампиньоны и виноградины разрезать пополам, ветчину нарезать кубиками, помидоры - крупными дольками. Смешать горошек, шампиньоны и виноград, выложить на тесто. Следующим слоем выложить ветчину, затем помидоры.

Смазать майонезом, посыпать зеленью, поместить в горячую духовку, выпекать 20 мин. до готовности.

ПИЦЦА ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ С СОСИСКАМИ

Тесто: 200 г муки, 0,5 стакана молока, 15 г дрожжей, растительное масло, перец и соль по вкусу.

Начинка: 200 г сыра, 3-4 помидора, 4-5 сосисок, раст. масло, перец.

Замесить дрожжевое тесто и оставить его на час для подхода. Затем перемешать, сделать лепешку и выложить ее в форму. Лепешку смазать маслом, посыпать тертым сыром, сверху положить слой помидоров, нарезанных крупными дольками. Сосиски разрезать вдоль и уложить в виде решетки, посолить, поперчить, сбрызнуть маслом. Выпекать в духовке 20-30 мин. на среднем жару.

ПИЦЦА С ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Тесто: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Начинка: 500 г постной отварной говядины, 4 маринованных огурца, 1 стручок сладкого перца, 1 крутое яйцо, 0,5 ст. ложки винного уксуса, 4 ст. ложки майонеза.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать, выложить на противень. Нарезать говядину соломкой, выложить на тесто. Огурцы порезать

соломкой, перец - полукольцами, помидоры - дольками. Мелко порубить лук.

Смешать овощи и приправить уксусом. Выложить овощную смесь, мясо. Смазать майонезом. Украсить дольками яйца.

Запекать в горячей духовке 20 мин.

ПИЦЦА С БАРАНИНОЙ И ПОМИДОРАМИ

Тесто: 200 г муки, 20 г сахара, 135 г сливочного масла, 1 яйцо.

Начинка: 250 г риса, 1 луковица, 250 г отварной баранины, 200 г сыра, 1 яйцо, 3 зубчика чеснока, соль, чеснок, 5 помидоров.

Замесить слоеное тесто, поместить на полчаса на холод. Затем раскатать, выложить на противень.

Отварить рис. Баранину порезать соломкой, лук - кольцами. Мелко порубить чеснок и яйцо. Смешать все компоненты, посолить и поперчить по вкусу, выложить на тесто. Помидоры очистить от кожуры и размять.

Покрыть начинку полученной томатной пастой. Натереть сыр на терку. Запекать в горячей духовке 30 мин.

ПИЦЦА ВЕНЕЦИАНСКАЯ

Тесто: 200 г муки, 15 г дрожжей, 200 г воды, по щепотке соли и сахара, растительное масло.

Начинка: 1 большая луковица, 2-3 зубчика чеснока, 300 г помидоров. 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка специй, соль по вкусу, 2-3 сосиски или 1 банка консервированных сардин, 150-200 г сыра.

Дрожжевое тесто раскатать по размеру формы, сделать бортик из теста. Форму смазать растительным маслом, выложить лепешку, смазать маслом, выложить нарезанный кольцами жареный лук с растертым чесноком, порезанные кольцами помидоры, сосиски (сардины), нарезанный кубиками сыр, посыпать специями.

Выпекать в духовке 20-30 мин. на среднем жару.

ПИЦЦА ПО-БЕЛОРУССКИ

Тесто: 30 г дрожжей, 1 стакан молока. 150 г маргарина, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 3-4 стакана муки.

Начинка: 100 г вареного мяса, 50 г колбасы, 50 г грибов, 50 г сыра, 1 яйцо, соль по вкусу, перец по вкусу, зелень петрушки.

Дрожжи растворить в 0,5 стакана теплой воды, влить стакан холодного молока. Маргарин смешать с мукой, порубить ножом солить, добавить 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, замесить тесто (как для пирожков), поставить в холодильник на 2 часа, раскатать пластом, верх теста смазать томатным соусом, выложить начинку из мелко нарезанных кусочков мяса, колбасы, грибов, обжаренных с луком, посыпать тертым сыром, смазать майонезом, смешанным с одним яйцом. Выпекать около 40 минут.

АМЕРИКАНСКАЯ ПИЦЦА

Тесто: 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, мука.

Начинка: 100 г томатного соуса или пасты, 300 г колбасы, 2-3 головки репчатого лука, 100-150 г сыра, по 50 г черемши, острой моркови, маринованного перца, можно маринованные грибы (50 г).

Разведите 50 г дрожжей в 0,5 л теплой воды, вбейте туда яйцо и смешайте, добавив одну чайную ложку соли. Далее засыпайте муку так, чтобы тесто напоминало густую сметану. Поставьте тесто в холодильник на 1-2 часа. Противень смажьте подсолнечным маслом, вылейте на него тесто и ждите, когда оно растечется по противню. Поставьте в духовку на 5-7 минут. Когда тесто слегка подрумянится, вынимайте его из духовки и начинайте украшать. Всю поверхность теста густо намазать томатным соусом или пастой, затем равномерно разложить измельченную колбасу, соленья, нарезанный кружочками лук, посыпать тертым сыром и молотыми специями.

Выпечь пиццу в духовку.

ПИЦЦА «КАПРИЧЧИО»

Тесто: 0,5 стакана муки, 3 г дрожжей, 2 стакана воды, соль.

Начинка: 100 г томат-пасты, 15-20 маслин, 0,5 крутого яйца, 20 г ветчины, 70 г сыра, 20 г грибов, луковица средних размеров.

Приготовить дрожжевое тесто, сделать лепешку, смазать ее томат-пастой и поставить на 3 минуты в духовку.

Затем посыпать лепешку тертым сыром, сверху положить мелко нарубленное яйцо, маслины, мелко нарезанный лук, ветчину, грибы, выпекать до готовности (около 5 минут).

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ

Тесто: 300-400 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны.

Начинка: 200 г сыра, 150 г колбасы, 5-6 помидор, 2 луковицы, соль, перец, зелень петрушки и укропа, 2-3 ст. л. растит. масла.

Приготовить тесто, как указано в предыдущем рецепте, оставить на 20 минут, прикрыв полотенцем. Раскатать тесто ровным слоем толщиной 0,6-0,7 см, перенести на скалке на противень, расправить, по краю теста уложить жгутик, оформив бортик, смазать желтком.

Положить колбасу, нарезанную мелкими кубиками, обжаренный лук, ломтики красных помидоров, приправить солью и перцем, посыпать тертым сыром и мелко рубленой зеленью петрушки, сбрызнуть маслом. Выпекать до готовности при температуре 210-220° С:

Подавать горячей к чаю или кофе.

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ И ШПИНАТОМ

450 г шпината, 150 г вареной колбасы, 1 плавленный сырок, 2 ст. л. растительного масла, 50 г панировочных сухарей, 2 сырых яйца, ломтики пшеничного хлеба, соль, перец.

Смазать сливочным маслом сковороду, положить ломтики пшеничного хлеба.

Шпинат очистить, промыть, мелко нарезать, положить в миску, добавить яичные желтки, панировочные сухари, мелко нарезанную колбасу, взбитые белки и растительное масло, тщательно перемешать. Половину смеси выложить на сковороду с ломками хлеба сверху положить ломтики плавленого сырка, покрыть смесью, ломтиками плавленого сырка, кусочками сливочного масла и поставить в до-вольно горячую духовку на 30 минут.

ПИЦЦА «ЭКЗОТИКА»

Тесто: 400 г муки, 250 г сметаны, 200 г сливочного масла.

Начинка: 100 г колбасы, 100 г сосисок, 2 помидора, 50 г сыра, 4-5 ст. ложек консервированной кукурузы, несколько долек ананаса, соль, перец, мускатный орех.

Замесить тесто из масла, сметаны, муки, оставить на 20 минут в холодильнике, раскатать ровным слоем по размеру противня толщиной 0,6-0,7 см. Раскатать жгутик из этого же теста, оформить бортик, смазать желтком.

Положить начинку из мелко нарезанных кусочков колбасы и сосисок, кукурузы и ломтиков ананаса, более крупных ломтиков помидора. Посыпать тертым сыром. Выпекать до готовности, подать в горячем виде к чаю или кофе.

ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И ПОМИДОРАМИ

Тесто: 250 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, 1 стакан теплого молока.

Начинка: 500 г сосисок, 1 луковица, зелень петрушки, 450 г очищенных помидоров, сливочное масло, 1 долька чеснока, соль, черный молотый перец.

Перемешать мелко нарезанные сосиски, лук и зелень петрушки. Смесь выложить слоем толщиной 2 см в глиняную миску, натертую долькой чеснока и смазанную сливочным маслом, и поставить без крышки в горячую духовку на 20-25 минут.

На столе просеять горкой муку, сделать ямку, положить подготовленные дрожжи, соль, перемешать, добавить маленькие кусочки сливочного масла или маргарина, молоко, поставить в теплое место на 2 ч.

Раскатать круг толщиной 2 см. Из духовки вынуть миску со смесью, сверху положить мелко нарезанные помидоры, заправленные солью и черным молотым перцем, на помидоры уложить круг из теста, прижать тесто по краям.

Смазать распущенным сливочным маслом и поставить в очень горячую духовку на 15-20 минут.

ПИЦЦА С КОПЧЕНЫМИ СОСИСКАМИ И ПОМИДОРАМИ

Тесто: 2 тонких стакана пшеничной муки, 200 г сливочного маргарина, 200 г сметаны, соль на кончике ножа.

Начинка: 70 г копченых сосисок, по 3 красных и желтых помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 10-12 маслин, 1 желток для смазывания.

Маргарин размять, добавить сметану и растереть до получения однородной массы. Всыпать соль и муку и замесить пластичное гладкое тесто. Раскатать лепешку по размеру противня толщиной 1-1,2 см, положить на смоченный водой противень. Поверхность теста наколоть вилкой, смазать желтком, сверху красиво уложить нарезанные кружками красные и желтые мясистые помидоры и вареные яйца.

Посолить, положить нарезанные кружочками или соломкой копченые сосиски или колбасу, маслины.

Все посыпать натертым на мелкой терке твердым сыром. Испечь в духовке при 210-220°C до зарумянивания. Горячую пиццу нарезать, выложить на блюдо и сразу подать к столу.

ПИЦЦА С САРДЕЛЬКАМИ, СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ

Тесто: 200 г муки, 40 г растительного масла, 125 мл молока, 15 г дрожжей, соль по вкусу.

Начинка: 200 г сыра, 500 г помидоров, 300 г Сарделек, черный или красный перец, соль и сыр по вкусу.

Замесить дрожжевое тесто, оставить на 1 час, после чего его обмять и, раскатав жгут, положить в форму, смазанную маслом. Форма должна быть достаточно высокой, так как дрожжевое тесто в горячей духовке поднимается.

Поверхность теста смазать желтком, посыпать тертым сыром, сверху положить слой помидоров, очищенных от кожицы и нарезанных кружочками или дольками.

Сардельки разрезать кружочками и уложить сверху, посолить, поперчить, сбрызнуть маслом, выпекать в духовке в течение 20-30 минут на среднем жару.

ПИЦЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Тесто: 300 г картофеля, 300 г муки,
50 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки тертого сыра,
1 сырое яйцо, 20 г дрожжей, 1/2 стакана теплого молока, соль,
черный молотый перец.

Начинка: 50 г вареной колбасы, 50 г ветчины, 3 плавленых сырка,
50 г сыра, 3 столовые ложки тертого сыра, 2 сырых яйца,
1 стакан молока, соль, черный молотый перец.

Отварить картофель в кожуре, очистить его, размять на доске, тщательно перемешать с мукой. В центре сделать ямку, влить яйцо, распущенное сливочное масло или маргарин, посыпать тертым сыром, солью, перцем, влить дрожжи, разбавленные теплым молоком. Замесить мягкое тесто, накрыть его полотенцем, и поставить в теплое место на 2 ч. Затем раскатать на столе, положить на сковороду диаметром 24-26 см, высотой 5 см, смазанную сливочным маслом, так, чтобы покрыть дно и стенки сковороды. В миску положить мелко нарезанные колбасу, ветчину, сырки, поперчить и хорошо взбить.

Начинку выложить на тесто, закрыть его по краям, поставить в горячую духовку на 40-50 минут.

Подавать в горячем виде.

ПИЦЦА «ЛОРЕН»

Тесто: 300 г просеянной муки, 20 г воды, 10 г соли,
150 г сливочного масла, 1 яйцо.

Начинка: 1-2 ст. ложки сливок или молока,
60 г сыра, 3 яйца (или 2 яйца и 4 желтка),
150 г копченого сала или ветчины, 2 щепотки молотого перца.

Насыпать холмиком муку на столе или в большой миске. Сделать углубление, положить размягченное масло, соль, яйцо и 1 столовую ложку воды. Все перемешать. Тесто скатать в шар, посыпать мукой и оставить на несколько часов. Затем тесто раскатать в пласт диаметром 30-35 см, выложить в смазанную форму или сковороду. По краям тесто сбрызнуть водой и загнуть внутрь формы, защипывая пальцем. На тесто положить тонкие ломтики сала или ветчины (обжаренные), на сало положить тертый сыр. В миске взбить яйца с солью и перцем, добавить сливки и снова взбить.

Этой массой залить пиццу и запечь в горячей духовке 15-20 минут.

ПИЦЦА

С ОВОЩАМИ И КОПЧЕНЫМ САЛОМ.

Тесто: см. предыдущий рецепт «Пицца Лорен»

Начинка: 200 г сыра, 200 г копченого сала, 100 г репчатого лука, 50 г помидоров, 50 г спаржи (если есть), 150 г лука-порей, 100 г моркови, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 100 г сметаны, 3 яйца, соль, перец, зелень петрушки.

Приготовить тесто, как в предыдущем рецепте. Спаржу бланшировать 10 минут в кипящей соленой воде. Нарезать сыр на мелкие ломтики, помидоры пассеровать в небольшом количестве сливочного масла до выпаривания сока. Пассеровать в 10 г сливочного масла мелко нарезанный лук, морковь, лук-порей, обжаривая их отдельно друг от друга.

Тесто раскатать, уложить в форму или сковороду, на дно положить сало, сыр, помидоры, лук, морковь, спаржу. Яйца взбить с молоком, сметаной, солью, перцем, выложить на овощи. Сверху посыпать зеленью.

Запекать 1 час 15 минут при средней температуре.

Подавать к столу горячей.

ПИЦЦА

С КУРИЦЕЙ И МАЙОНЕЗОМ

Тесто: 200 г муки, 0,5 ч. ложки соли, 10 г дрожжей, 0,5 стак. молока, 0,5 ч. ложки сахара.

Начинка: 1 отварной цыпленок, 3-4 спелых помидора, 6 ст. ложек майонеза, 2-3 зубчика чеснока, 1 стручок сладкого перца, 2 небольшие моркови, 0,5 луковицы, 50 г сливочного масла, зелень укропа, петрушки.

Приготовить дрожжевое тесто из указанных продуктов и раскатать в круг диаметром 50 см. Мелко порубить лук и морковь и обжарить до готовности. Равномерно выложить на тесто. Мякоть цыпленка отделить от костей и порезать. Выложить следующим слоем на пиццу, а затем крупно порезать помидоры и сладкий перец.

Смешать майонез и измельченный чеснок и намазать им пиццу. Поместить в горячую духовку на 20 мин.

Готовую пиццу украсить сверху рубленой зеленью.

ПИЦЦА «ВЫДУМКА»

Тесто: 250 г муки, 0,5 стакана сметаны, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла.

Начинка: 200 г бекона, 600 г нежирного творога, 2 яйца, 300 г цветной капусты, 2 моркови, 1 луковица, соль, перец.

Приготовить слоеное тесто, раскатать, выложить в форму для выпечки, смазанную жиром. Бекон порезать кубиками, выложить на тесто. Морковь и лук порезать кружочками, смешать, добавить цветную капусту. Посолить и поперчить по вкусу. Выложить слоем на бекон. Творог смешать с яйцами и покрыть этой смесью поверхность пиццы. Поместить в Горячую духовку и запекать 25 - 30 мин.

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И СЫРОМ

Тесто: 200 г муки, 0,5 ч. ложки соли, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 0,5 ч. ложки сахара.

Начинка: 1 отварной цыпленок, 4 яйца, 3 картофелины, 2 моркови, 2-3 несладких яблока, 100 г сыра, 2 ст. ложки оливкового масла.

Приготовить дрожжевое тесто из указанных продуктов. Раскатать и выложить на противень, смазанный жиром. Курятину порезать, разделить на три равные порции. Картофель и морковь очистить и нарезать кружочками толщиной 3-5 мм. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, мелко порезать. Третью курятины выложить тонким слоем на тесто, сверху выложить порезанные яйца, затем - картофель и морковь, снова порцию курицы, яблоки, соль, сахар, мускатный орех, перец и зелень по вкусу, положить ломтики помидоров, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом и зеленью, сверху смазать майонезом, смешанным с яйцом. Выпекать до готовности.

ПИЦЦА С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И МАСЛИНАМИ

Тесто: 200 г муки, 0,5 ч. л. соли, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 0,5 ч. л. сахара, 1 ст. л. раст. масла.

Начинка: 300 г куриной печени, 2 помидора, 3 ст. л. маслин, 2 луковицы, 4 ст. л. майонеза, соль, перец.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать и выложить на смазанный жиром противень. Нарезать печень небольшими кусочками, лук - кольцами, смешать и добавить половину маслин. Выложить на тесто.

Помидоры очистить от кожуры и размять, заправить по вкусу солью и перцем. Выложить томатное пюре на печенье. Смазать сверху майонезом и украсить оставшимися маслинами. Запекать в горячей духовке 20-25 мин.

ПИЦЦА С МАКАРОНАМИ

Тесто: 150 г муки, 2 желтка, 150 г слив. масла, немного воды, соль.

Начинка: 300 г отваренных макарон, заправленных жареным куриным рагу и куриными потрохами.

Замесить тесто, сформовать из него шар и оставить на влажной разделочной доске на 1 час. Затем раскатать тонким слоем и вырезать два круга - один большой, другой поменьше. Большой круг выложить в форму для торта, смазанную сливочным маслом, чтобы покрылись ее дно и края. На тесто выложить макароны, покрыть вторым слоем теста, защипать края и поставить в горячую духовку до образования румяной корочки.

ПИЦЦА С МАКАРОНАМИ И КРЕВЕТКАМИ

Тесто: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Начинка: 200 г фигурных макаронных изделий, 400 г вареных креветок, сок 1 лимона, 2 маленькие луковички, 200 г густой сметаны, 100 г тертого сыра, зелень.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать и выложить на противень, слегка загнув края. Макароны отварить и смешать с креветками, добавить мелко нарубленный и обжаренный лук. Залить лимонным соком и выстоять 15-20 мин. Выложить на тесто, залить сметаной и посыпать сыром. Запекать в духовке 15-20 мин. Готовую пиццу украсить рубленой зеленью.

ПИЦЦА НЕАПОЛИТАНСКАЯ СО СВЕЖЕЙ РЫБОЙ

Тесто: 300 г муки, 15 г дрожжей, полстакана воды, соль.

Начинка: 300 г томатного пюре, 150 г плавленого сыра, немного растительного масла, 150 г филе свежей рыбы (можно заменить вымоченной сельдью, нарезанной полосками), тимьян, соль.

Из муки, дрожжей, воды и соли приготовить дрожжевое тесто, поставить в теплое место на 1 ч, чтобы оно подошло. Затем еще не-

сколько минут помесить и раскатать в пласт толщиной 1 см и выложить на противень либо в форму для выпечки тортов, смазанную предварительно растительным маслом, приподнимая несколько вверх тесто по краям. Поставить в теплое место на 30 мин.

Выложить пюре из томатов (свежие либо мороженые томаты ошпарить кипятком, снять кожуру, подлить 2-3 столовые ложки воды, тушить, пока не загустеет, затем протереть через сито), уложить ломтики сыра и рыбное филе, сбрызнуть растительным маслом, посыпать тимьяном.

Выпекать в хорошо нагретой духовке 30-40 минут.

ПИЦЦА С УГРЕМ И КАРТОФЕЛЕМ

Тесто: 600 г муки, 20 г дрожжей, немного воды, растительное масло, черный молотый перец.

Начинка: 400 г угря, 300 г картофеля, 100 г растительного масла, 1 долька чеснока, соль, черный молотый перец.

Рыбу очистить, нарезать кусочками. Очищенный картофель нарезать ломтиками. Рыбу и картофель положить на 1 час в маринад из растительного масла, мелко нарезанного чеснока, соли и перца. Замесить тесто, добавив немного растительного масла и черного молотого перца.

Разделить тесто на две части, каждую раскатать на два слоя.

Один слой выложить в форму, смазанную растительным маслом, на него положить начинку из рыбы и картофеля, покрыть другим слоем, защипать края и поставить в горячую духовку,

ПИЦЦА КАЛОБРИЙСКАЯ

Тесто: 300 г муки, 15 г дрожжей, полетах, воды, соль, 1 яйцо, 50 г свиного жира, перец.

Начинка: 500 г томатов, 1 долька чеснока. 4 столовые ложки растительного масла, 150 г любой консервированной в собственном соку рыбы, 150 г филе свежей рыбы либо вымоченное филе сельди, соль, базилик.

Из муки, дрожжей, воды и соли приготовить тесто. Поставить в теплое место на 1 ч. Затем опять вымесить, добавляя свиной жир, желток и щепотку перца. Отложить третью часть, а две трети раскатать в слой толщиной 1,5-2 см и выложить в форму для выпечки тор-

та, смазанную предварительно растительным маслом, приподнимая тесто на краях формы на 2-3 см. Помидоры ошпарить, кипятком, снять кожуру, тушить в растительном масле с мелко порубленным чесноком и базиликом до получения густой массы. Остудить, добавить измельченную консервированную рыбу или филе свежей рыбы (сельди). Перемешать, выложить на тесто. Оставшуюся часть теста раскатать тонким слоем, положить сверху на начинку, тщательно залепить края. Верх смазать белком, выпекать 30-40 минут в хорошо прогретой духовке.

ПИЦЦА ПО-ЛИГУРИЙСКИ

Тесто: 400 г муки, 20 г дрожжей, 100 г маргарина, 1/2 стакана воды, 1/3 стакана молока.

Начинка: 600 г свежих помидоров, 4 кусочка очищенных от костей анчоусов (салаки), 1/2 луковицы, 2 дольки чеснока, 12 черных маслин, базилик, душица, растительное масло.

Вымешать муку, маргарин, воду и дрожжи, разведенные в молоке, замесить тесто, поставить его в теплое место на 2 часа. Поджарить в растительном масле ломтики лука до розового цвета, добавить помидоры, очищенные от кожицы и нарезанные дольками, посолить, тушить 30 мин., снять с огня, добавить базилик и анчоусы. Раскатать тесто. Выложить его на сковороду так, чтобы покрыть стенку, и положить начинку, дольки чеснока, маслины, посыпать душицей. Закрыть края теста.

Поставить в духовку со средней температурой на 40 мин.

ПИЦЦА С СЕЛЬДЬЮ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

Тесто: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Начинка: 600 г стручковой фасоли, 4 картофелины, 2 луковицы, 8 кусочков филе малосолевой сельди, 4 ст. ложки майонеза.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать, выложить на противень. Картофель очистить, нарезать кружочками толщиной 5 мм и выложить слоем на тесто. Мелко порезать сельдь и лук и выложить вторым слоем начинки. Фасоль предварительно обработать кипятком, подсушить и выложить на пиццу.

Смазать все майонезом и запекать 20-25 минут при температуре 200°С.

ПИЦЦА С ТУНЦОМ И МАСЛИНАМИ

Тесто: 200 г муки, 0,5 ч. л. соли, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 0,5 ч. л. сахара, 1 ст. л. раст. масла.

Для начинки: 4 зубчика чеснока, 4 луковички, 1 кг помидоров, 2 ст. л. тертого сыра, соль, перец, 32 маслины, 300 г мяса тунца в растительном масле, 300 г тертого сыра.

Замесить дрожжевое тесто на опаре.

Раскатать и выложить на смазанный жиром противень. Чеснок мелко порубить и смешать с кусочками помидоров и сыром. Посолить и поперчить по вкусу. Мясо тунца поместить в сито, дать стечь жидкости и разделить на мелкие кусочки. Выложить на тесто протертые помидоры, сверху кольца лука, маслины и кусочки тунца. Посыпать тертым сыром.

Запекать в горячей духовке 20 мин.

ПИЦЦА «ЛИЗА»

Тесто: 400 г муки, 2 сырых яйца, 20 г дрожжей. 1 стакан теплого молока, 100 г сливочного масла маргарина, соль.

Начинка: 1 луковичка, 1 кг очищенных помидоров, 300–400 г сыра, 50 г анчоусов, 70 г слив. масла или маргарина, душица, соль, перец.

На доске просеять горкой муку, в центре сделать ямку, влить в нее яйца, дрожжи, предварительно разбавленные теплым молоком, распущенное сливочное масло или маргарин, посолить.

Замесить нежное тесто. Тесто не должно приставать к доске. Сформовать шар, положить в миску, обсыпанную мукой, покрыть полотенцем, поставить в теплое место на 3 ч. Когда тесто поднимется, еще раз вымесить, раскатать, нарезать кружками толщиной 1/2 см и диаметром 15 см, или один большой круглый слой. Уложить на противень, смазанный жиром.

В 50 г сливочного масла обжарить нарезанный тонкими ломтиками лук, добавить нарезанные ломтиками помидоры, посолить, поперчить, тушить, пока жидкость полностью не впитается. Нарезать ломтиками сыр, кусочками анчоусы, очищенные от костей. На тесто положить кусочки анчоусов, покрыть слоем сыра, приготовленным томатным соусом, посыпать душицей, сверху положить кусочки сливочного масла и поставить в очень горячую духовку на 15 мин.

ПИЦЦА С ТУНЦОМ, И ПОМИДОРАМИ

Тесто: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. л. сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Для начинки: 4 крупных помидора, 1 банка тунца в масле, 2 ст. л. маслин, 2 ст. л. оливкового масла, 2 стручка сладкого перца, соль, перец, зелень петрушки, 3 ст. ложки майонеза.

Замесить дрожжевое тесто, раскатать и выложить на противень, чуть загнув края.

Измельчить рыбу и равномерно выложить на тесто. Сверху - порезанные мелкими дольками помидоры. Сладкий перец очистить от семян и порезать полукольцами, посыпать пиццу, украсить маслинами и рубленой зеленью петрушки.

Полить маслом, смазать майонезом. Поместить в горячую духовку на 15-20 минут.

ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ И ЯБЛОКАМИ

Тесто: 280 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 3 яйца, 0,5 стакана молока, соль.

Начинка: 2 ст. ложки сметаны, 250 г копченой рыбы, 1-3 кислых яблока, 1 луковица, 50 г сыра, специи.

Приготовить тесто, подогреть молоко и растворить в нем дрожжи. Добавить муку, яйца, сахар. Тщательно вымесить чтобы не было комков. Добавить слегка подогретое масло и еще раз перемешать. Дать тесту подойти, а за это время приготовить начинку

Рыбу очистить от костей и нарезать небольшими кусочками Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать кольцами толщиной 0,5 см Луковицу мелко нарезать и слегка подрумянить на сливочном масле Сыр натереть на терку Тесто раскатать и выложить на смазанный жиром противень. Равномерно слоями по всей поверхности выложить начинку в такой последовательности лук, рыба. Затем смазать все сметаной, разложить в один слой ломтики яблока, приправить сухими специями.

Посыпать пиццу тертым сыром. Поместить противень в нагретую духовку, выпекать 20-25 минут.

ПИЦЦА С РЫБОЙ, КРАБАМИ И АВОКАДО

Тесто: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Начинка: 600 г филе трески, 1 кочан листового салата, 1 пучок кресс-салата, 3 спелых авокадо, 1 луковица, 30 г филе салаки в масле, 2 ст. ложка растительного масла, 3 ст. ложки уксуса, 0,25 стак. белого вина, 100 г крабов, соль, лавровый лист, перец, 1 ч. ложка сахара.

Приготовить дрожжевое тесто. Раскатать и выложить на смазанный жиром противень.

Филе трески отварить в 1 литре воды, приправив солью, перцем, лавровым листом и 1 ст. ложкой уксуса, остудить. Порезать листья салата и кресс-салата, отделив предварительно от стеблей. Заправить оставшимся уксусом. Мелко нарезать лук, филе салаки. Авокадо порезать дольками и очистить от семечек.

Полить белым вином и дать постоять 15 минут. Выложить на тесто салат, сверху рыбу, затем крабов. Посыпать луком. Сверху выложить ломтики авокадо. Полить маслом и запекать в горячей духовке 20 мин.

ПИЦЦА С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

500 г муки, 20 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 5 сырых яиц, 200 г сахар. пудры, цедра лимона, кедровые орехи, изюм, цукаты, соль.

В глиняной миске взбить сливочное масло, добавить яичный желток и продолжать взбивать, пока желток не смешается со сливочным маслом, постепенно добавить еще 4 желтка. В полученную однородную массу добавить сахарную пудру, дрожжи, разбавленные небольшим количеством теплой воды, соль и хорошо просеянную муку. Месить 5 мин., затем добавить 5 взбитых яичных белков, положить недру лимона, все тщательно перемешать.

В форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой, выложить полученную смесь, поместить в духовку с умеренной температурой примерно на 40 мин. Через 25 мин. открыть духовку и быстро выложить на поверхность пиццы кедровые орехи, изюм и цукаты. Вновь закрыть духовку. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой.

ПИЦЦА С КИВИ

Тесто: 200 г муки, 50 г сахара, 135 г сливочного масла, 1 желток.
Начинка: 10 киви, 1 ст. сливок, 150 г сах. пудры, 2 яйца, 50 г коньяка.

Масло предварительно охладить, мелко порубить, добавить остальные продукты и замесить тесто. Поместить на холод на полчаса. Затем раскатать и выложить в форму для выпечки. Проколоть в нескольких местах вилкой, покрыть фольгой, сверху в качестве груза насыпать крупы. Поместить форму с тестом в духовку на 20-25 минут. Извлечь форму из духовки, удалить фольгу и груз. Дать тесту остыть.

Очистить киви от кожуры и нарезать кружочками толщиной 1 см. Выложить киви на тесто так, чтобы была равномерно покрыта вся поверхность. В стеклянной посуде взбить яйца, постепенно вливая сливки. Добавить половинку сахарной пудры и коньяк. Полученную массу через ситечко вылить на киви. Поместить пиццу в горячую духовку еще на 20 мин. Дать немного остыть и посыпать сверху сахарной пудрой. К столу подавать теплой.

ПИЦЦА ФРУКТОВАЯ АССОРТИ

Тесто: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. л. сахара.
Начинка: 3 спелые груши, 300 г винограда, 4 ст. л. меда, 1 стакан малины, 150 г сметаны, 50 г рубленых орехов (грецкие, фисташки).

Приготовить слоеное тесто, тонко его раскатать и выложить в смазанную жиром форму с невысокими краями. Из груш удалить сердцевину и мелко порезать. Виноградины разрезать пополам, вынуть косточки. Смешать груши, малину и виноград, выложить в форму с тестом. Затем залить медом и сметаной, посыпать орехами. Запекать в горячей духовке 15-20 мин.

ХАЧАПУРИ

Хачапури - грузинская лепешка с сыром. Готовится она из дрожжевого, пресного или слоеного теста. Чаще всего используется сыр сулугуни. Начинка может быть и из картофеля, фасоли. Каждая хозяйка готовит хачапури по-своему, поэтому говорить о каких-то классических рецептах трудно.

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 сулугуни.

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 защипайте так, чтобы сыр оказался внутри теста. Затем разомните хачапури 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)

Тесто: 500 г дрожжевого теста, 250 г соленого домашнего сыра или брынзы, 1 яйцо, 2 ст. ложки топленого масла.

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

3 СПОСОБ (ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА)

Тесто: 2 стакана молока, 2 яйца, 1/4 чайной ложки соли, пшеничная мука - для замешивания не слишком крутого теста.

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 от 2 до 5 часов. Слейте воду, отожмите сыр, хорошо разомните, 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 защипайте края либо так, чтобы начинка оказалась внут-

ри, либо оставляя сверху 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 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. 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 защипайте 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), кунжут, 1 ч. л. сахара, 1/2 пачки маргарина (125 г), 1/2 ч. л. соли, 1 яйцо (для смазывания), мука в количестве, необходимом для замешивания не очень крутого теста.

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

Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте сахар и немного муки, чтобы получилась смесь, по консистенции напоминающая тесто 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, защипайте 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, 1 яйцо, 500 г имеретинского сыра (можно заменить соленым домашним сыром или брынзой).

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. л. сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли (если используется 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, раскатайте тонкие лепешки. Положите на каждую ровным слоем начинку, защипайте края. Еще раз раскатайте по размеру сковородки. Уложите швом вниз на предварительно разогретую сковороду (можно не смазывать жиром, а посыпать мукой) 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 слив. масла или маргарина, 1/2 ч. л. соли, сода на кончике ножа.

Начинка: как в предыдущем рецепте.

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

Содержание

ПИЦЦА.....	1
Рекомендации.....	1
Дрожжевое опарное тесто.....	1
Дрожжевое безопарное тесто.....	2
Слоеное дрожжевое тесто.....	2
Пицца из теста на кефире.....	3
Пицца с плавленым сыром на слоеном тесте.....	3
Пицца с плавлеными сырками на дрожжевом тесте.....	4
Бутерброды по-итальянски (пицца).....	4
Пицца «Ленивая».....	4
Пицца по-французски.....	5
Пицца с творогом и помидорами.....	5
Пицца с брынзой.....	5
Пицца с брынзой и оливками.....	6
Пицца с сырным кремом.....	6
Пицца с сыром.....	7
Пицца белая.....	7
Пицца с сыром на хлебном мякише.....	7
Пицца со швейцарским сыром.....	8
Пицца с луком и сыром.....	8
Пицца с помидорами и сыром.....	8
Пицца с зеленью и сладким перцем.....	9
Пицца вегетарианская с рисом.....	9
Пицца с овощами осенняя.....	9
Пицца с брюссельской капустой.....	10
Пицца с цветной капустой и лесными орехами.....	10
Пицца со спаржей и сыром.....	10
Пицца с цветной капустой.....	11
Пицца со свежими грибами с яйцами.....	11
Пицца с ветчиной и шампиньонами.....	12
Пицца по-неаполитански с сосисками.....	12
Пицца с отварной говядиной.....	12
Пицца с бараниной и помидорами.....	13
Пицца венецианская.....	13
Пицца по-белорусски.....	14
Американская пицца.....	14
Пицца «Каприччио».....	14
Пицца с колбасой.....	15
Пицца с колбасой и шпинатом.....	15
Пицца «Экзотика».....	16
Пицца с сосисками и помидорами.....	16
Пицца с копчеными сосисками и помидорами.....	17

Пицца с сардельками, сыром и помидорами	17
Пицца по-деревенски	18
Пицца «Лорен».....	18
Пицца с овощами и копченым салом.....	19
Пицца с курицей и майонезом	19
Пицца «Выдумка».....	20
Пицца с курицей и сыром.....	20
Пицца с куриной печенью и маслинами.....	20
Пицца с макаронами.....	21
Пицца с макаронами и креветками	21
Пицца неаполитанская со свежей рыбой.	21
Пицца с угрем и картофелем.....	22
Пицца калобрийская.....	22
Пицца по-лигурийски	23
Пицца с сельдью и стручковой фасолью.....	23
Пицца с тунцом и маслинами.....	24
Пицца «Лиза».....	24
Пицца, с тунцом и помидорами.....	25
Пицца с копченой рыбой и яблоками.....	25
Пицца с рыбой, крабами и авокадо.....	26
Пицца с кедровыми	26
орехами.....	26
Пицца с киви.....	27
Пицца фруктовая ассорти.....	27

ХАЧАПУРИ.....27

1 способ (из дрожжевого теста).....	28
2 способ (из дрожжевого теста)	28
3 способ (из пресного теста).....	28
4 способ (из пресного теста).....	29
Хачапури по-московски.....	29
Хачапури из слоеного теста.....	30
Хачапури на простокваше.....	30
Хачапури на молоке	30

«ПИЦЦА»

(російською мовою)

Автор-упорядник: Д'яченко Т.

Видавництво «Слово» спільно з ППД

Видавництво «Слово», 49038, м. Дніпропетровськ, вул. Вокзальна, 5.

Свідоцтво ДК № 646 от 26.10.2001

Надруковано у друкарні ЧП «Поліслав», м. Дніпропетровськ

Замовлення №80

ISBN 966-7285-65-0

© Видавництво «Слово», 2005

Оптова реалізація: (056) 721-93-29