АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ



Домашняя выпечка

ПИЦЦА



ДОМАШНИЕ

ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА



ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА



АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ

Домашняя выпечка
ПИЦЦА

ЭКСМО
МОСКВА
2011

Содержание

Пицца *(1-й вариант)* 6
Пицца *(2-й вариант)* 7
Пицца с картофелем и чесноком 8
Пицца с курицей и грибами 10
Пицца с салями 12
Пицца с оливками и «Моцареллой» 14
Пицца с ветчиной и черри 16
Пицца с беконом и яйцом 18
Пицца с килькой и оливками 20
Пицца с колбасой, красным перцем и грибами 22
Пицца с грибами и сыром «Фета» 24
Пицца с тунцом и помидорами 26
Фокачча томатная 28
Пицца с сыром и зеленью 28
Пицца со спаржей 30
Пицца «Маргарита» 30
Лепешка с красным перцем и розмарином 32
Пицца с морепродуктами 34
Пицца с «Морским коктейлем» и оливками 34
Пицца с маринованными опятами, луком и помидорами 36
Пицца сырная 38
Пицца с овощами 40
Пицца «Четыре времени года» 42
Пицца с грибами 44
Пицца из рубленого мяса с паперони 44
Фруктовая пицца 46
Фруктовая пицца с орехами 46



Пицца *(1-й вариант)*

Для теста:

1 ст. л. *сухих дрожжей*
250 мл *теплой воды*
375 г *муки*
2 ст. л. *растительного масла*
1/2 ч. л. *соли*

Для томатного соуса:

1 ст. л. *оливкового масла*
1 *луковица (80 г)*
2 *зубчика чеснока*
425 г *помидоров*
70 г *томатной пасты*
1 ч. л. *сахара*
1 ч. л. *свежего орегано*

Томатный соус: лук и чеснок мелко нарезать, помидоры натереть на крупной терке.

- На оливковом масле обжарить лук, добавить чеснок, помидоры, томатную пасту, сахар и орегано, обжарить и тушить 10 минут.

Тесто: смешать дрожжи, воду и муку. Все хорошо перемешать до состояния однородной массы.

- Добавить растительное масло, соль и еще раз перемешать до однородности.
- Вымесить тесто, чуть подпыляя его мукой, пока оно не станет гладким и эластичным, около 5 минут.
- Скатать тесто в шар, накрыть его полотенцем и оставить на 1 час в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме вдвое.
- Готовое тесто раскатать в лепешку для пиццы.
- Выпекать при температуре 200 °C 15 минут.

Пицца *(2-й вариант)*

500 г *муки*
5 г *сахара*
15 г *соли*
10 г *дрожжей*
80 г *молока*
250 мл *воды*
100 мл *оливкового масла*
10 г *томатного соуса*
щепотка орегано

- Перемешать все компоненты, кроме оливкового масла, его добавляют в самом конце замеса теста.
- Скатать 3 шара, накрыть пленкой и оставить на 10 минут.
- Противень смазать маслом, каждый кусок теста раскатать и выложить на дно формы. Смазать поверхность томатным соусом (немного отступая от края) и посыпать орегано. Поставить пиццу в теплое место.
- Выпекать 20 минут при 250 °С.