

# ПИЦЦЫ

С МЯСОМ, КОЛБАСОЙ, ВЕТЧИНОЙ, БЕКОНОМ

ПРОСТО ■ ДОСТУПНО ■ ВКУСНО

ЛУЧШИЕ  
КУЛИНАРНЫЕ  
ИДЕИ



ПИЦЦА  
С БЕКОНОМ И КОЗЬИМ СЫРОМ

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ  
ТОМАТНЫЙ СОУС  
2 ГОЛОВКИ КОЗЬЕГО СЫРА  
СОЛЬ И СВЕЖЕМОЛОТЫЙ  
ЧЕРНЫЙ ПЕРЦ  
1 ТОНКО СЛОЖЕННЫЙ  
ЛУК  
ОМУ...



УДК 641.8  
ББК 36.997  
П 33

Серия основана в 2004 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: С мясом, колбасой, ветчиной, беконом.**— М.: АСТ, Мн.: ООО «Харвест», 2005.— 32 с.: ил.— (Лучшие кулинарные идеи).

ISBN 5-17-033810-4 (ООО «АСТ»);  
ISBN 985-13-6308-1 (ООО «Харвест»).

В книге приведены рецепты и способы приготовления пицц с мясом, колбасой, беконом, а также рецепты теста и соусов для пицц. Большая пицца украсит семейный стол и будет незаменимым блюдом на дружеской вечеринке, а разнообразие начинок никого не оставит равнодушным.

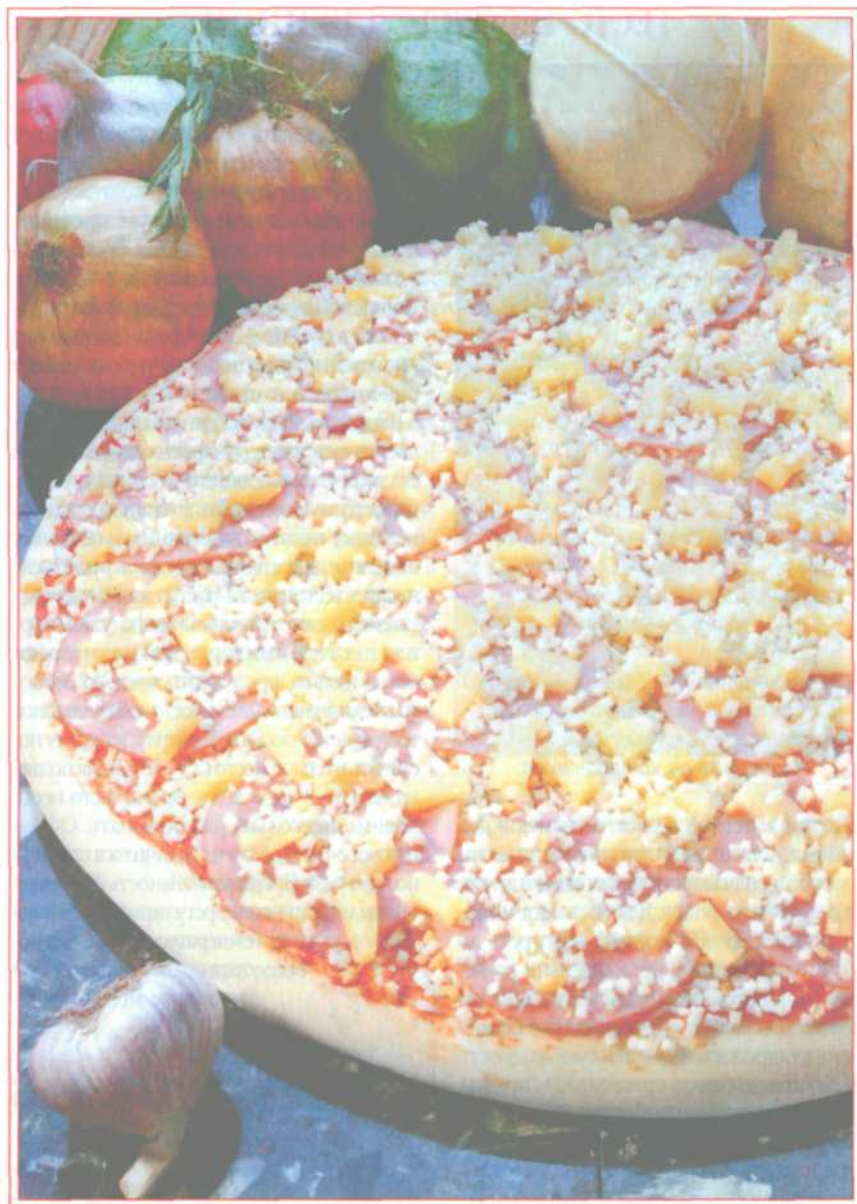
Пиццы, предлагаемые в этой книге, понравятся всем!

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

УДК 641.8  
ББК 36.997

ISBN 5-17-033810-4 (ООО «АСТ»)  
ISBN 985-13-6308-1 (ООО «Харвест»)

© Подготовка и оформление.  
«Харвест», 2005





## ТЕСТО И СОУСЫ ДЛЯ ПИЦЦ



### 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 увеличиться примерно в два раза. Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать изменением температуры, помещая посуду с тестом в более теплое или прохладное место.



### 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 из 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.



### ПРЕСНОЕ ТЕСТО

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

Взбить яйцо с майонезом, сметаной, солью и сахаром. Добавить кефир, гашенную 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.

### СОУС «ПЕСТО»

*Натертый сыр — 0,5 стакана, кедровые орешки — 2 ст. ложки, чеснок — 2 зубчика, оливковое масло — 0,5 стакана, салат-рокет или базилик, или петрушка — 1 пучок, черный молотый перец, соль.*



Соединить в кухонном комбайне натертый сыр, кедровые орешки, чеснок, пучок салата-рокета, немного соли и черного молотого перца. Нарубить все в комбайне до образования однородной пасты и, не выключая его, медленно тоненькой струйкой влить оливковое масло.

### ПРОСТОЙ ТОМАТНЫЙ СОУС

*Консервированные помидоры — 800 г, чеснок — 2 зубчика, оливковое масло —*

*3 ст. ложки, сушеная зелень орегано — 0,5 ч. ложки, черный молотый перец, соль.*

Слить соус из банки и оставить помидоры в сите на 10 минут, чтобы стекла жидкость. Протереть помидоры через сито, добавить раздавленный чеснок, оливковое масло и орегано и готовить на медленном огне 20–30 минут, пока масса не загустеет. Приправить по вкусу солью и черным молотым перцем.

### КЕТЧУП ПО-АНГЛИЙСКИ

*Помидоры — 6 шт., 9%-ный уксус — 1 ч. ложка, сахарный песок — 1 ст. ложка, красный острый перец — 1 шт., молотый имбирь — 0,5 ч. ложки, молотая корица на кончике ножа, молотая гвоздика на кончике ножа, измельченный репчатый лук —*

### ИТАЛЬЯНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СОУС

*Помидоры — 4–6 шт., репчатый лук — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, натертый корень сельдерея — 1 шт., зелень петрушки, несколько листиков базилика, 2–4 ст. ложки растительного масла, перец, соль.*

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и протереть через сито. Соединить полученную массу с измельченным луком и чесноком, натертым корнем сельдерея, зеленью петрушки и базилика, посолить, поперчить, потушить с растительным маслом до загустения.





*1 шт., корень сельдерея —  
1 шт., соль — 1 ч. ложка.*

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и протереть через сито. Соединить томатный соус с измельченным луком и натертым корнем сельдерея, добавить пряности, соль, сахар, после чего уварить пюре на медленном огне.

Уваривание должно продолжаться до тех пор, пока кетчуп не приобретет консистенцию пюре, при этом должна испариться только вода, но не сок. В готовый кетчуп добавить уксус.

### **КЕТЧУП ЗАПАДНОЕВРОПЕЙСКИЙ**

*Помидоры — 5 шт., сахарный песок —  
1 ст. ложка, готовая горчица — 1 ч.  
ложка, красный молотый перец — 0,5 ч.  
ложки, щепотка натертого мускатно-  
го ореха, гвоздика — 1 бутон, корица на  
кончике ножа, 3%-ный уксус — 1 ч.  
ложка, соль — 1 ч. ложка.*

Помидоры очистить от кожицы, нарезать, варить на медленном огне 50 минут, добавить соль, затем протереть через сито. В полученное пюре добавить все пряности, сахар и уксус и варить еще 45–50 минут на медленном огне без крышки. Кетчуп можно сделать более острым, добавив больше уксуса и перца.



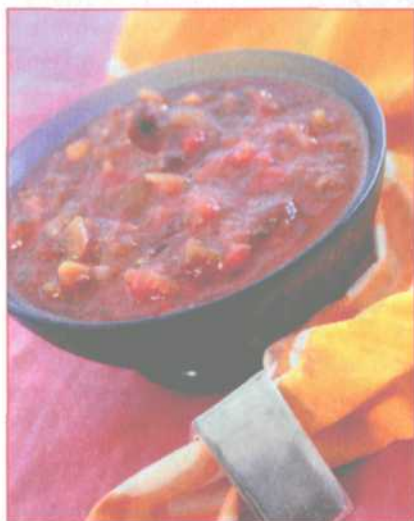
### **КЕТЧУП С ХРЕНОМ**

*Помидоры — 6 шт., соль —  
1 ч. ложка, репчатый лук —  
2 шт., винный уксус — 1 ч. ложка,  
красное вино — 2 ст. ложки,  
сахар — 3 ст. ложки, молотый им-  
бирь — 0,2 ч. ложки, гвоздика —  
0,2 ч. ложки, перец — 0,2 ч. ложки,  
хрен натертый — 1 ч. ложка,  
соль — 1 ч. ложка.*

Помидоры вымыть, удалить основание плодоножек, лук почистить и порезать. Варить помидоры с луком 15–20 минут, после чего пропустить через сито. Добавить уксус, вино, сахар, приправы и соль и варить на медленном огне около 1 часа.



## ПИЦЦЫ



### НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА С ОКОРОКОМ, САЛЯМИ И АНЧОУСАМИ

*Готовое дрожжевое тесто — 500 г.*

*Для начинки: вареный окорок — 40 г, салями — 40 г, филе анчоусов — 6–8 шт., черные и зеленые маслины — 10 шт., сахар — 1 ч. ложка, оливковое масло — 1 ст. ложка, томатная паста — 1 ст. ложка, помидоры — 2 шт., сыр «Моцарелла» — 100 г, сушеные майоран и базилик — по 1 ч. ложке, измельченная зелень петрушки — 2 ст. ложки, перец, соль.*

Тесто выложить на слегка присыпанную мукой доску и тонко раскатать в форме

большого прямоугольника. Поместить на смазанный маслом противень и проткнуть в нескольких местах вилкой. Намазать тесто томатной пастой и разложить сверху очищенные от кожицы и нарезанные помидоры. Нарезать окорок и салями тонкими полосками и выложить на помидоры. Разложить сверху подготовленные оливки и анчоусы, поперчить, посыпать пряностями, накрыть ломтиками сыра.

Выпекать в нагретой до температуры 220° С духовке в течение 20–25 минут до золотистого цвета. Подать пиццу горячей, посыпав зеленью петрушки.



### ПИЦЦА ХРУСТЯЩАЯ

*Пшеничная мука — 4 ст. ложки, блинная мука — 1,5 стакана, сливочное масло — 4 ст. ложки, натертый сыр «Пармезан» — 0,5 стакана, черные маслины без косточек — 60 г, томатная паста — 3 ст. ложки, бекон — 50 г, измельченный свежий базилик — 2 ст. ложки, яичный желток — 1 шт., вода — 1 ст. ложка.*





В миску всыпать муку, добавить нарезанное на мелкие кусочки масло, натертый сыр, измельченные маслины, томатную пасту, нарезанный бекон, базилик, желток и воду. Замесить мягкое тесто.

Тесто разделить на три части, раскатать каждую часть между двумя листами пергаментной бумаги в форме прямоугольника размером 27×32 см. Положить каждый прямоугольник на смазанный

маслом противень. Запекать в горячей духовке в течение 15 минут до коричневого цвета. Перевернуть прямоугольник и запекать еще 5 минут. Охладить на решетке, поломать на кусочки и подавать.

### ПИЦЦА С АВОКАДО И ВЕТЧИНОЙ

*Готовая основа — 1 шт.*

*Для начинки: авокадо — 1 шт, помидоры — 2 шт, ветчина или копченое*

### МИНИ-ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ, ПЕРЦЕМ И ГРИБАМИ

*Готовое дрожжевое тесто — 600 г.*

*Для начинки: постная ветчина или копченый окорок — 100 г, грибы — 200 г, консервированные помидоры — 400 г, сладкий красный и зеленый перец — по 1 шт, репчатый лук — 2 шт, оливковое масло — 1 ст. ложка, натертый сыр «Чеддер» — 1 стакан, измельченные свежий майоран или орегано и свежий базилик по вкусу, перец, соль.*

Очистить и тонко нарезать лук. Разогреть на сковороде оливковое масло и слегка обжарить лук. Добавить нарезанные помидоры, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 15–20 минут, время от времени помешивая. Разрезать перец вдоль и удалить семена и перегородки, затем нарезать тонкими полосками. Вымыть и тонко нарезать грибы. Положить перец и грибы в томатную смесь и тушить еще 5 минут, помешав 1–2 раза. Нарезать ветчину тонкими полосками и добавить в томатную смесь, посолить, поперчить, приправить пряностями.

Разделить тесто на 20 одинаковых кусочков, раскатать каждый как можно тоньше и выложить на смазанный маслом противень. Положить на каждую мини-пиццу томатную начинку и посыпать натертым сыром.

Выпекать в нагретой до температуры 200° С духовке в течение примерно 25 минут, пока пицца не поднимется и не зарумянится. Подавать ее горячей.



*мясо — 150 г, натертый сыр — 0,5 стакана, майонез — 2 ст. ложки.*

Намазать готовую лепешку майонезом. Положить на лепешку нарезанную полосками или кубиками ветчину, кольца авокадо и помидоров, посыпать сверху натертым сыром. Запекать в горячей духовке в течение 5 минут, пока сыр не зарумянится.



### **ПИЦЦА С БЕКОНОМ, ТВОРОГОМ И ОВОЩАМИ**

*Готовое слоеное тесто — 300 г.*

*Для начинки: бекон — 200 г, творог —*

*600 г, цветная капуста — 300 г, яйцо — 2 шт, морковь — 2 шт, репчатый лук — 1 шт, молотый черный перец, соль по вкусу.*

### **ПИЦЦА ДЕТСКАЯ**

*Готовое дрожжевое тесто — 500 г.*

*Для начинки: ветчина — 100 г, бекон — 50 г, вареная колбаса — 50 г, натертый сыр «Чеддер» — 0,5 стакана, консервированная кукуруза — 5 ст. ложек, свежий или консервированный ананас — 50 г, замороженный горошек — 5 ст. ложек, яйцо — 4 шт.*

*Для томатного соуса: консервированные помидоры — 400 г, томатное пюре — 0,5 стакана.*

Тесто разделить на 4–5 шариков, посыпать их мукой и раскатать (на доске или прямо на противне).

Приготовить томатный соус: помидоры и пюре поместить в кастрюлю и довести до кипения, тушить около 10 минут, пока не выкипит вся жидкость. Затем протереть соус через сито.

Лепешки намазать томатным соусом, посыпать натертым сыром и добавить начинку: тонкие полоски ветчины, бекон и колбасу, нарезанный кружками ананас, горошек, кукурузу, мелко нарезанные вареные яйца. Запекать в духовке, разогретой до 200° С, в течение 15 минут.





## ПИЦЦА С ОКОРОКОМ

*Готовое пресное или дрожжевое тесто — 500 г.*

*Для начинки: копченый постный окорок — 150 г, помидоры — 4 шт., сыр «Швейцарский» — 125 г, молоко — 100 г, яйцо — 2 шт., орегано, перец и соль по вкусу.*

Тесто раскатать и выложить на противень, смазанный жиром. Бекон нарезать маленькими кубиками и выложить на тесто. Морковь и лук порезать кружками, смешать, добавить цветную капусту, посолить и поперчить по вкусу. Овощи выложить слоем на бекон. Творог хорошо смешать с яйцами и покрыть этой смесью поверхность пиццы. Поставить противень с пиццей в горячую духовку и запекать 25–30 минут.

Тесто раскатать в виде круглой лепешки и уложить на смазанный маслом лист. Окорок нарезать кубиками и поджарить. Добавить мелко нарезанные сыр и помидоры, перемешать с кусочками окорока. Покрыть этой смесью лепешку. Сверху смазать ее соусом, приготовленным из взбитых яиц, молока, соли и перца. Выпекать при умеренной температуре 20–25 минут.

## ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ТОМАТАМИ

*Любое готовое тесто — 300 г.*

*Для начинки: ветчина — 50–75 г, чеснок — 2 зубчика, растительное масло — 3 ст. ложки, помидоры — 5 шт., натертый сыр — 0,5 стакана, измельченная зелень по вкусу, соль.*

Тесто раскатать в виде круглой лепешки и смазать ее маслом. Положить на лепешку очищенные от кожицы и нарезанные кружками томаты. Посолить их, посыпать мелко нарезанным чесноком, покрыть ломтиками ветчины, сверху посыпать зеленью и натертым сыром, полить оливковым маслом. Поставить пиццу в разогретую духовку и выпекать в течение 20 минут.





## ПИЦЦА ТВОРОЖНАЯ С МАСЛИНАМИ И ВЕТЧИНОЙ

Готовое слоеное тесто — 500 г.

**Для начинки:** творог — 200 г, нежирная ветчина — 100 г, натертый острый сыр — 0,5 стакана, мягкий сыр — 100 г, черные маслины — 10–15 шт., натертый мускатный орех, перец и соль по вкусу.



Тесто раскатать в виде круглой лепешки и выложить ее на противень, смазанный жиром, сделав по краям небольшой бортик. Творог смешать с натертым острым сыром, мелко нарезанной ветчиной, четвертинками маслин, поперчить, посолить, добавить натертый мускатный орех. Положить на лепешку творожную начинку, сверху уложить кусочки мягкого сыра. Выпекать в жаркой духовке в течение 40 минут.

## ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И САЛАТОМ

Мука — 1,5 стакана, дрожжи — 15 г, теплая вода — 0,5 стакана, соль — 0,5 ч. ложки, оливковое масло — 1 ст. ложка, помидоры — 2 шт., черные маслины — 1 ст. ложка.

**Для начинки:** томатный соус — 0,5 стакана, листья салата — 4 шт., авокадо — 1 шт., ветчина — 60 г, сыр — 50 г, оливковое масло — 1 ст. ложка, перец, соль.

Муку просеять в миску и в середине сделать углубление. В него положить искрошенные дрожжи и налить теплую воду. Накрывать полотенцем и поставить на 15 минут в теплое место. Затем добавить соль, оливковое масло и немного воды, замесить тесто, положив в него мелко нарезанные помидоры и маслины. По-

ставить тесто на 1 час в теплое место. Затем тесто обмять и разделить на две части, каждую раскатать в виде круглых лепешек толщиной 0,5 см. Противень смазать растительным маслом, положить на него лепешки, сделать пальцами небольшой бортик. Тесто накрыть и оставить на 10 минут, дать слегка подняться. Поверхность лепешек смазать томатным соусом почти полностью. Сверху посыпать измельченными листьями салата, разложить очи-



ценный и нарезанный ломтиками авокадо, тонкие ломтики ветчины и кубики сыра. Сбрызнуть оливковым маслом и приправить солью и перцем. Запекать в подогретой духовке при температуре 200° С в течение 18–20 минут.

### ПИЦЦА СО ШПИНАТОМ, ОКОРОКОМ И БЕКОНОМ

*Готовое дрожжевое тесто — 500 г.*

*Для начинки: свежий шпинат — 500 г,*



*ветчина — 70 г, бекон — 70 г, сливочное масло — 1,5 ст. ложки, сахарный песок — 0,5 ч. ложки, лимонный сок — 1 ст. ложка, помидоры — 4 шт., молоко — 0,5 стакана, свежий майоран по вкусу, репчатый лук — 1 шт., натертый сыр «Гауда» — 0,5 стакана, натертый мускатный орех по вкусу, перец, соль.*

Тесто раскатать в виде лепешки диаметром 35 см и положить ее на смазанный маслом противень.

### ПИЦЦА ПО-РИМСКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

*Готовая основа — 1 шт.*

*Для начинки: оливковое масло — 3 ст. ложки, репчатый лук — 3 шт., чеснок — 2 зубчика, красный сладкий перец — 1 шт., ветчина — 100 г, натертый сыр «Моцарелла» — 0,5 стакана, измельченный свежий розмарин — 2 ст. ложки.*

Тесто раскатать в виде круглой лепешки диаметром 25 см на слегка посыпанной мукой поверхности. Выложить ее на противень, смазанный оливковым маслом, и пальцами сделать небольшой бортик. Смазать маслом, посыпать натертым сыром, накрыть и оставить на 10 минут, дать слегка подняться. На сковороде в масле обжарить лук, нарезанный кольцами, измельченный чеснок, добавить перец, нарезанный кольцами, и жарить еще 2 минуты. После этого овощи накрыть и тушить на медленном огне около 10 минут, периодически помешивая. Затем немного остудить. Распределить начинку по основе: сверху разложить тонкие ломтики ветчины, натертый сыр и измельченный розмарин. Запекать в предварительно нагретой духовке при 200° С в течение 18–20 минут. Готовую пиццу нарезать на квадраты и сразу подавать.





Очищенный лук мелко нарубить. Нарезать бекон и ветчину маленькими кубиками. Разогреть в сковороде оливковое масло и обжаривать лук, бекон и окорок в течение 5 минут, время от времени помешивая. Промыть шпинат и выложить на сковороду, добавив мускатный орех и лимонный сок. Подержать на огне 3 минуты. Слить из сковороды образовавшуюся жидкость и выложить смесь на тесто. Нарезать помидоры кружками, выложить их поверх шпината, посолить, поперчить, посыпать измельченным майораном и натер-

тым сыром. Выпекать в нагретой до 220° С духовке в течение 25–30 минут.

### ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И АРТИШОКАМИ

*Готовое слоеное тесто — 450 г.*

*Для начинки: ветчина — 200 г, помидоры — 5 шт., артишоки — 2 шт., лимонный сок — 1 ст. ложка, оливковое*

### ПИЦЦА «РУСТИКА»

*Готовое пресное или любое другое тесто — 500 г.*

*Для начинки: шпинат — 400 г, ветчина — 150 г, натертый сыр «Рикотта» — 1 стакан, натертый сыр «Пармезан» — 3 ст. ложки, яйцо — 3 шт., измельченный свежий базилик — 3 ст. ложки, чеснок — 1 зубчик, черный молотый перец — 0,5 ч. ложки, консервированный сладкий красный перец — 2 шт., кедровые орешки — 3 ст. ложки.*

Тесто раскатать в виде круглой лепешки диаметром 30 см, выложить ее в форму, смазанную маслом, по краям сделать довольно высокие бортики. Шпинат обдать кипятком, крупно нарезать, положить в миску, добавить натертый сыр «Рикотта» и «Пармезан», базилик, раздавленный чеснок, черный молотый перец, консервированный красный перец, нарезанный полосками, кедровые орешки. Положить на основу пиц-

цы половину полученной смеси, сверху уложить полоски ветчины, поверх ветчинного слоя выложить оставшуюся сырную массу. Выпекать в духовке, разогретой до температуры 200° С, в течение 30 минут, пока основа не станет хрустящей.





*масло — 2 ст. ложки, натертый сыр — 0,5 стакана, черные маслины — 12 шт., перец и соль по вкусу.*

Удалить с артишоков листья, головки нарезать дольками и положить в воду, подкисленную лимонным соком, чтобы они не почернели. Очистить и нарезать кружками помидоры. Ветчину нарезать тонкими полосками. Тесто раскатать на противне и сбрызнуть маслом. Уложить на него слоями помидоры, ветчину, дольки артишоков, сверху покрыть маслинами (по желанию), посыпать перцем и натертым сыром. Выпекать пиццу в хорошо нагретой духовке.

### **ПОРЦИОННАЯ ПИЦЦА С ЯЙЦОМ И БЕКОНОМ**

*Любое готовое тесто — 450 г.*

*Для начинки: бекон — 70 г, яйцо — 4 шт., томатный соус — 1 стакан, репчатый лук — 1 шт., натертый сыр «Пармезан» — 4 ст. ложки, перец, соль.*

Сформовать из теста четыре одинаковых шара. На слегка присыпанной мукой доске раскатать каждый шар в виде тонкой лепешки. Выложить на каждую лепешку примерно 4 ст. ложки томатного соуса. Посыпать сверху нашинкованным луком, положить бекон, посолить и поперчить. Выпустить по одному яйцу в центр каждой пиццы, сверху равномерно посыпать натертым сыром. Выпекать в нагретой до 220° С духовке примерно 10–15 минут.



### **ЧИПСЫ-ПИЦЦА С БЕКОНОМ**

*Пищевая мука — 0,5 стакана, блинная мука — 1,5 стакана, сливочное масло — 100 г, натертый сыр «Пармезан» — 4 ст. ложки, черные маслины — 20 шт., томатная паста — 4 ст. ложки, бекон — 50 г, измельченный свежий базилик — 2 ст. ложки, яичный желток — 1 шт., вода — 1 ст. ложка.*

В миску всыпать муку и втереть охлажденное сливочное масло, нарезанное кусочками, добавить натертый сыр, измельченные маслины, томатную пасту, мелко нарезанный бекон, базилик, желток и достаточно воды, чтобы получилось мягкое тесто. Замесить тесто на поверхности, посыпанной мукой. Оно должно получиться эластичным.

Тесто разделить на три части, раскатать каждую часть между двумя листами бумаги для выпечки в форме прямоугольника. Положить каждый прямоугольник на смазанный сливочным маслом противень. Запекать в горячей духовке в течение 15 минут



## ПИЦЦА С БЕКОНОМ И КОЗЬИМ СЫРОМ

*Готовое дрожжевое или любое другое тесто — 500–700 г.*

*Для начинки: бекон — 400 г, томатный соус — 0,5 стакана, козий сыр — 200 г, репчатый лук — 1 шт., измельченная зелень майорана — 1 ст. ложка, перец по вкусу, черные маслины для украшения.*



Тонко раскатать тесто на слегка присыпанной мукой доске. Выложить его на смазанный маслом противень, смазать томатным соусом, сверху посыпать нашинкованным луком, поверх положить маленькие кусочки бекона. Тонко нарезать козий сыр и положить сверху. Посолить, поперчить, посыпать измельченным майораном и выпекать в хорошо нагретой духовке примерно 15 минут. Перед подачей на стол украсить маслинами.

до коричневого цвета. Затем прямоугольник перевернуть и запекать еще 5 минут. Охладить на решетке, поломать на большие кусочки и подавать. Можно хранить в плотно закрывающемся контейнере до 5 дней. Чипсы лучше делать за день до употребления.

## ПИЦЦА ПРОПУТТО

*Готовое дрожжевое тесто или основа — 500 г.*

*Для начинки: помидоры — 5 шт., чеснок — 2 зубчика, репчатый лук — 2 шт., маргарин — 3 ст. ложки, томатная паста — 2 ст. ложки, ветчина — 50 г, салями — 50 г, маринованные*

*артишоки — 200 г, черные оливки — 8–10 шт., сыр «Моцарелла» — 100 г, оливковое масло — 4 ст. ложки, сушеные орегано, тимьян, розмарин — по 1 ч. ложке, перец, соль, листочки розмарина для украшения.*

Обдать кипятком помидоры и снять с них кожицу. Размять чеснок, лук нарезать и вме-





сте с чесноком потушить в маргарине, остудить, посолить и поперчить по вкусу.

Тесто раскатать в виде лепешки, уложить в смазанную жиром форму и нанести на лепешку ровный слой томатной пасты. Посыпать смесью орегано, тимьяна и розмарина, покрыть слоем обжаренного лука. Сверху расположить кружки помидоров, полоски ветчины и салями, половинки головок артишока и маслин, а также ломтики сыра.

Сбрызнуть пиццу маслом и выпекать при температуре 200° С примерно в течение 30 минут. Готовую пиццу украсить веточками розмарина.

### ПИЦЦА С МОРКОВЬЮ, ПЕРЦЕМ И ВЕТЧИНОЙ

*Любое готовое тесто — 300–400 г.*

*Для начинки: ветчина — 100 г,*



*морковь — 1 шт., кетчуп или соус для пиццы — 3 ст. ложки, помидоры — 2 шт., натертый сыр — 0,5 стакана, сладкий зеленый перец — 1 шт., щепотка сухого майорана.*

Из теста приготовить лепешку, положить ее на противень и смазать сверху кетчупом или соусом для пиццы. Нарезанные дольками помидоры разложить по поверхности пиццы. Посыпать ее натертым сыром и майораном. Поставить в духовку, нагретую до температуры 220° С, и выпекать 12 минут, пока сыр не начнет плавиться.

Перец очистить от перегородок и семечек, нарезать на маленькие кубики. Такими же кубиками порезать морковь и ветчину. В центре лепешки расположить перец, вокруг кольцом поместить морковь, по самому краю — ветчину. Сбрызнуть маслом и выпекать в духовке. Подавать пиццу горячей.

### ПИЦЦА ИТАЛЬЯНСКАЯ С ГЛАЗУРЬЮ

*Готовое дрожжевое тесто — 500 г.*

*Для начинки: копченое мясо (карбонад, бекон, корейка, шейка, копченое куриное филе) — 300 г, чернослив без косточек — 100 г, оливковое масло — 2 ст. ложки.*

*Для итальянской глазури: помидоры — 5–6 шт., чеснок — 5 зубчиков, репчатый лук — 1 шт.,*





*оливковое масло — 6 ст. ложек, сахар — 2 ст. ложки, порошок карри по вкусу.*

Тесто выложить на противень, смазанный оливковым маслом. Копчености мелко нарезать, уложить на приготовленное тесто. Чернослив обдать кипятком, нарезать и уложить поверх копченостей. Поставить в духовку на 30 минут. Для приготовления глазури чеснок и лук мелко нарезать. Помидоры ошпарить, снять кожицу и мелко нарезать. Масло и помидоры поставить на слабый огонь. Сахар развести в одной ложке воды и смешать с помидорами. Добавить измельченную смесь чеснока и лука и опять хорошо прогреть. Добавить в смесь порошок карри, остудить и дать настояться. За 10 минут до готовности достать пиццу из духовки, залить глазурью и допечь.

### ПИЦЦА ЛУКОВАЯ

*Готовое слоеное тесто — 300 г.*

*Для начинки: репчатый лук — 6 шт., копченая грудинка — 100 г, раститель-*

*ное масло — 2 ст. ложки, зеленый лук — 2 пучка, перец и соль по вкусу.*

Мелко порезанный лук поджарить (пока не размягчится) в растительном масле на сковороде на умеренном огне, посолить и поперчить. В форму для выпечки, смазанную маслом, выложить тесто, в середину положить мелко порезанную грудинку, а сверху лук.

Выпекать 20—25 минут при температуре 220° С. Перед подачей на стол положить на пиццу кружок репчатого лука и перья зеленого лука.

### ПИЦЦА ПО-НЕМЕЦКИ

*Готовое дрожжевое или пресное тесто — 500 г.*

*Для начинки: репчатый лук — 3—4 шт., копченый сыр — 70 г, свиные сардельки — 8 шт., копченая корейка или грудинка — 150 г, соленые огурцы — 3—4 шт., оливковое масло — 2 ст. ложки, веточка розмарина, несколько листочков салвыи, соль по вкусу.*



## ПИЦЦА ПИКАНТНАЯ

Готовое дрожжевое тесто — 500 г.

*Для начинки:* репчатый лук — 2 шт, чеснок — 3 зубчика, оливковое или растительное масло — 2 ст. ложки, фарш из баранины — 500 г, коришон — 1 шт, красное вино — 0,5 стакана, томатная паста — 1 ст. ложка, помидоры — 5 шт, баклажаны — 4 шт, натертый сыр — 0,5 стакана, тимьян, перец и соль по вкусу, помидор и веточки петрушки для украшения.

Тесто раскатать в виде лепешки (не очень тонко). Потушить в оливковом масле мелко нарезанный лук, измельченный чеснок. Добавить туда бараний фарш, мелко нарезанный коришон и обжарить. Влить красное вино, ввести тимьян, томатную пасту, посолить, поперчить и тушить 25 минут на маленьком огне. Баклажаны нарезать кружками и потушить в масле. На противень, смазанный жиром, выложить тесто и расправить его руками, оставив невысокие бортики. В середину выложить мясной фарш, тушеные баклажаны, сверху уложить помидоры, нарезанные тонкими кружками, и посыпать натертым сыром. Выпекать пиццу в духовке при температуре 200° С около 35 минут.

Перед подачей на стол выложить на ее поверхности узор из ломтиков помидоров и веточек петрушки.



Раскатать тесто в тонкую лепешку. Нашинковать лук и слегка поджарить его на оливковом масле, добавив розмарин и сальвию. Нарезать на маленькие кубики сардельки, сыр и огурцы, а грудинку — на тонкие полоски. На лепешку из теста разложить поджаренный лук (предварительно убрав розмарин и сальвию). Покрыть его подготовленными, заранее нарезанными ингредиентами так, чтобы сыр был сверху. Поставить пиццу в хорошо разогретую духовку примерно на 15 минут.



## ПИЦЦА СО ШПИКОМ

*Свинная грудинка (с прослойками мяса) — 400 г, сухие дрожжи — 1 ч. ложка, сахарный песок — 1 ч. ложка, вода — 2 стакана, маргарин — 6 ст. ложек, мука — 4 стакана, яйцо — 2 шт, рубленые ядра лесных орехов — 1 стакан, измельченная зелень петрушки*





*и укропа — по 2 ч. ложки, соль — 1 ч. ложка.*

Мелко нарезанную грудинку поджарить на сковороде (без жира), после чего откинуть ее на плотную ткань. Развести в теплой воде дрожжи и сахар, накрыть и поставить в теплое место для брожения. В муку, смешанную с солью, положить яйца, растопленный маргарин, прибавить опару и вымесить эластичное тесто. Перед окончанием вымешивания добавить в тесто 0,5 стакана орехов, зелень и кусочки грудинки. Скатать тесто в шар, накрыть чистой тканью и поставить в теплое место, чтобы оно подошло, увеличившись в объеме в два раза. Форму густо смазать жиром, обсыпать оставшимися орехами и заполнить тестом. Дать тесту постоять еще 15 минут, после чего выпекать в течение 50–60 минут в предварительно нагретой духовке при температуре 200° С.

### **ПИЦЦА С ПЕТРУШКОЙ**

*Готовое дрожжевое тесто — 500 г.*

*Для начинки: зелень петрушки —*

*4 пучка, свиной шпик — 150 г, взбитые сливки — 2 стакана, яйцо — 2 шт., перец, соль — по 0,5 ч. ложки.*

Тесто раскатать по размеру противня, на котором будет выпекаться пицца, выложить на смазанный жиром лист.

Петрушку крупно порезать (сделать это надо незадолго до готовки, так как уже через 5 минут она начинает терять аромат). Шпик мелко нарезать. Взбить сливки с яйцами, посолить и поперчить. Посыпать тесто петрушкой (две трети от общей массы), затем смазать его смесью взбитых с яйцами сливок и сверху равномерно распределить кусочки шпика, после чего выпекать в нагретой духовке при температуре 200° С в течение 25–30 минут. Готовую пиццу украсить оставшейся петрушкой.

### **ПИЦЦА СЕЛЬСКАЯ**

*Готовое дрожжевое тесто — 300 г.*

*Для начинки: репчатый лук — 2 шт., оливковое масло — 2 ст. ложки, сало — 100 г, томатное пюре — 2 ст. ложки,*





*натертый сыр — 0,5 стакана, сыр куском — 50 г, черные маслины — 10–12 шт., яйцо — 2 шт., молоко — 1 ст. ложка, перец и соль по вкусу.*

Тесто раскатать и уложить на лист. Лук шинковать и обжарить в оливковом масле вместе с мелко нарезанными кусочками сала. Добавить воды и тушить 10 минут. Ввести томатное пюре, посолить, поперчить и все вместе тушить еще 20 минут на слабом огне. Когда масса загустеет, намазать ею тесто. На слой массы положить нарезанные полоски сыра (50 г), между ними расположить маслины. Приготовить подливку из взбитых яиц и молока, посолить и покрыть ею верх пиццы. Сверху посыпать натертым сыром. Выпекать в жаркой духовке.

### **ПИЦЦА С ЛУКОМ И КОПЧЕНЫМ САЛОМ**

*Любое готовое пресное тесто — 500 г (или готовая лепешка-основа — 1 шт.).*

*Для начинки: копченое сало — 100 г, репчатый лук — 2–3 шт., оливковое*



*масло — 3 ст. ложки, натертый сыр — 0,5 стакана.*

*Для соуса: молоко — 2 стакана, мука — 3 ст. ложки, сливочное масло — 2 ст. ложки, молотый мускатный орех, яичные желтки — 2 шт., перец, соль.*

Форму для выпечки смазать маслом и выложить в нее тесто. Можно воспользоваться противнем, но в этом случае необходимо по краям теста сделать довольно высокий бортик, чтобы начинка не вытекала. Нарезать лук и обжарить в оливковом масле. Приготовить соус: растопить сливочное масло, слегка обжарить в нем муку (не допустить, чтобы она покраснела), добавить молоко, все хорошо размешать, заправить солью, перцем и молотым мускатным орехом. Снять с огня и добавить в него желтки и обжаренный лук. Сало нарезать ломтиками и протушить в кипятке.

Выложить на тесто луковую начинку в соусе, сверху — ломтики сала. Выпекать в духовке при температуре 180° С в течение 20–25 минут. За 10 минут до готовности вынуть пиццу и посыпать натертым сыром. Подавать горячей.

### **ПИЦЦА С ИНДЕЙКОЙ, КУКУРУЗОЙ И ФАСОЛЬЮ**

*Готовое дрожжевое тесто — 500 г.*

*Для начинки: томатное пюре — 3 стакана, измельченный майоран — 1 ст. ложка, сладкий красный перец — 1 шт., консервированная красная фасоль — 1 банка, консервированная*



кукуруза — 1 банка, овечий сыр — 150 г, грудка индейки — 600 г, растительное масло — 1 ст. ложка, натертый сыр (типа «Чеддера») — 3 ст. ложки.

Тесто раскатать в виде пласта толщиной 5 мм и выложить на противень. Смешать томатное пюре со специями, добавить немного растительного масла и подогреть на сковороде. Нарезать соломкой сладкий перец и перемешать с фасолью и кукурузой. Добавить нарезанный кубиками овечий сыр. Мясо индейки мелко нарезать и обжарить в масле, посолить. Выложить на тесто томатную смесь, затем мясо и овощи. Посыпать натертым сыром и поместить в горячую духовку на 20 минут.

### ПИЦЦА С ИНДЕЙКОЙ, КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И САЛОМ

Готовое дрожжевое тесто — 700 г.

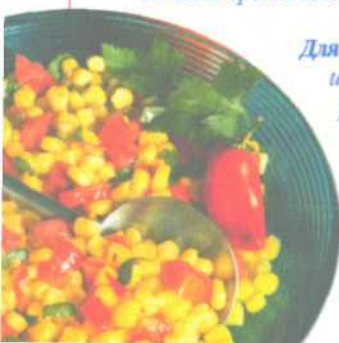
**Для начинки:** мясо индейки — 400 г, репчатый лук — 2 шт, копченое

сало с прожилками мяса — 100 г, квашеная капуста — 1 стакан, яблоко — 1 шт, сладкий красный перец — 1 шт, тимьян — 2 ст. ложки, сметана — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт, натертый сыр — 1 стакан, перец по вкусу.

Смазать жиром противень и раскатать на нем тесто, сделав по краям небольшие бортики. Нашинковать лук. Мясо индейки нарезать небольшими кусочками. Сало нарезать кубиками и поджарить. Добавить к поджаренному салу кусочки мяса, лук и все обжарить. Яблоко очистить от сердцевинки, нарезать дольками. Сладкий перец нарезать кубиками. Добавить к обжаренному мясу яблоки, перец, все немного потушить. Смешать с мясом тимьян, квашеную капусту и



приправить молотым черным перцем. На тесто в противне разложить начинку. Перемешать яйца со сметаной и этой массой залить капусту. Сверху посыпать натертым сыром. Выпекать примерно 30 минут при температуре 200° С.



## ПИЦЦА ИЗЫСКАННАЯ

Готовое дрожжевое тесто — 500 г.

**Для начинки:** вареное мясо индейки — 500 г, растительное масло — 2 ст. ложки, сладкий красный перец — 3 шт., чернослив без косточек — 50 г, курага — 50 г, морковь — 1 шт., лимонный сок — 1 ст. ложка, перец и соль по вкусу, мандарин для украшения — 1 шт.

Натереть морковь на крупной терке, мелко нарезать перец, порубить предварительно замоченный, промытый и просушенный чернослив и курагу. Сбрызнуть лимонным соком всю массу и перемешать. Отбить, посолить, поперчить и слегка обжарить мясо индейки на растительном масле. На смазанную маслом форму выложить тесто, расправить его пальцами и уложить на него подготовленную начинку. Запекать в духовке при температуре 180—200° С до полной готовности. Перед подачей на стол можно выложить узор из долек мандарина.

## ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ, ОВОЩАМИ И ЯБЛОКАМИ

Готовое дрожжевое тесто — 500 г.

**Для начинки:** отварной цыпленок — 1 шт., яйцо — 4 шт., картофель — 3 шт., морковь —



2 шт., несладкие яблоки — 2—3 шт., натертый сыр — 0,5 стакана, оливковое масло — 2 ст. ложки.

Тесто раскатать и выложить на противень, смазанный жиром. Мякоть отварного цыпленка нарезать, разделив на три равные порции. Картофель и морковь очистить и нарезать кружками толщиной 3—5 мм. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, мелко нарезать. Третью часть мяса цыпленка выложить тонким слоем на тесто, сверху положить порубленные сваренные вкрутую яйца, затем — картофель и морковь; следующий слой: порция куриного мяса, яблоки. Последним слоем должна быть порция курицы. Все посыпать натертым сыром, полить оливковым маслом. Противень с пиццей поместить в горячую духовку и выпекать 25—30 мин.

## ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ «ПЕСТО»

Готовое пресное или дрожжевое тесто — 500 г.

**Для начинки:** куриные грудки — 400 г, оливковое масло — 2 ст. ложки, сухое





белое вино — 4 ст. ложки, сметана — 1,5 ст. ложки, соус «Песто» — 2 ст. ложки, натертый сыр — 0,5 стакана, свежая или сушеная душица — 1 ст. ложка, мелко нарезанный свежий базилик — 1 ч. ложка, черный перец — 0,5 ч. ложки, соль — 0,5 ч. ложки.

Тесто раскатать по размеру противня, на котором будет выпекаться пицца (толщина слоя должна быть 0,5 см), сделать по краям бортик.

Куриные грудки нарезать на мелкие кусочки, обжарить до коричневого цвета и добавить белое вино, перец, соль, сушеные и свежие травы. Продолжать готовить, пока курица не прожарится. Смешать сметану, соус «Песто» и натертый сыр. Выложить кусочки куриного мяса на тесто, сверху покрыть смесью сметаны, соуса и сыра. Поставить противень с пиццей в разогретую духовку и выпекать при температуре 220° С.



### ПИЦЦА С ГОВЯДИНОЙ

Готовое дрожжевое тесто — 500 г.

**Для начинки:** отварная говядина — 500 г, маринованные огурцы — 4 шт., сладкий зеленый перец — 1 шт., помидоры — 2 шт., репчатый



лук — 1 шт., яйцо — 1шт, винный уксус — 0,5 ст. ложки, майонез — 4 ст. ложки.

Тесто раскатать и выложить на смазанный маслом противень.

Отварную говядину нарезать соломкой и выложить на тесто. Огурцы нарезать соломкой, перец — полукольцами, помидоры — дольками, лук мелко порубить. Смешать овощи, приправить уксусом и выложить овощную смесь на мясо, полить майонезом. Украсить пиццу сверху дольками вареного яйца и запекать в горячей духовке в течение 20 минут.

### ПИЦЦА С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И АРТИШОКАМИ

Любое готовое тесто — 500 г.

**Для начинки:** отварной говяжий язык — 1 шт., репчатый лук — 1 шт., морковь — 1 шт., консервированные очищенные артишоки — 1 банка, яйцо — 2 шт.,

## ПИЦЦА С КУРИНЫМ МЯСОМ И ЛИМОНОМ

*Готовое дрожжевое тесто —  
500—700 г.*

*Для начинки: отварное куриное мясо —  
400 г, топленое масло — 1 ст. ложка,  
лимон — 1 шт., помидоры — 2—3 шт.,  
натертый сыр — 0,5 стакана, перец  
и соль по вкусу, вареная морковь для  
украшения.*

Смазать маслом противень для выпечки, положить на него раскатанное в форме круга или прямоугольника тесто, оставив достаточно высокие бортики. На середину теста выложить слой мелко нарезанного куриного мяса, а затем тонкие кружки помидоров и лимона. Далее снова положить слой мяса и слой помидоров. Сверху посыпать натертым сыром. Выпекать в духовке при температуре 220° С в течение 20—25 минут.

Перед подачей на стол украсить пиццу цветком, сделанным из вареной моркови.



*растительное масло — 4 ст. ложки, ук-  
сус — 1 ст. ложка, зелень петрушки —  
1 пучок, натертый сыр — 1 стакан,  
щепотка черного  
перца.*

тым черным перцем, натертым сы-  
ром. Запекать пиццу в духовке при  
температуре 220° С примерно 40  
минут.



## ПИЦЦА «ТАРАНТЕЛЛА» С ОТВАРНЫМ МЯСОМ И ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНЬЮ

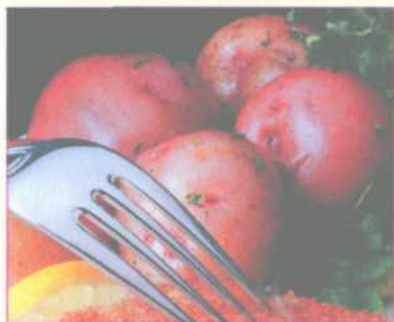
*Готовое дрожжевое тесто — 400 г.*

*Для начинки: отварное мясо — 200 г,  
репчатый лук — 2 шт., жареная  
говяжья печень — 70 г, томатное  
 пюре — 4 ст. ложки, натертый  
 сыр — 100 г, растительное или  
оливковое масло — 3 ст. ложки, масли-  
ны (без косточек) — 10—12 шт.*

Тесто раскатать в виде тонкой круглой лепешки, уложить ее на противень.

Артишоки откинуть на дуршлаг и слить воду. Очищенные яйца нарезать ломтиками, луковичу — кубиками. Растительное масло смешать с уксусом, рубленой зеленью петрушки и кубиками репчатого лука, добавить артишоки. На лепешку из теста положить нарезанный кубиками язык, сверху покрыть его массой с артишоками, посыпать нарезанными вареными яйцами и моло-





### ПИЦЦА С КАРТОФЕЛЕМ, ВЕТЧИНОЙ И РОЗМАРИНОМ

*Любое готовое тесто — 500 г.*

*Для начинки: картофель — 4 шт., острый томатный соус или паста — 2 ст. ложка, ветчина постная — 50 г, нарезанный свежий розмарин — 1 ст. ложка, натертый сыр «Пармезан» — 3 ст. ложки.*

Тесто раскатать в виде круглой лепешки, уложить ее на противень, смазанный маслом. Сверху промазать лепешку томатной пастой, уложить тончайшие кусочки картофеля и полоски ветчины, нарезанный свежий розмарин и натертый сыр. Запекать до готовности.

Тесто раскатать и выложить на смазанный маслом противень, сбрызнуть маслом. Сверху положить мелко нарезанные мясо, печень, томатное пюре, равномерно распределить лук, нарезанный кольцами, и маслины, посыпать натертым сыром. Сбрызнуть маслом и выпекать в горячей духовке.

### ПИЦЦА «ВРЕМЕНА ГОДА»

*Готовая основа — 1 шт. (или готовое дрожжевое тесто для пиццы — 500 г).*

*Для начинки: полукопченая колбаса — 25 г, томатный соус — 2 ст. ложки, грибы — 25 г, артишоки — 50 г, сыр «Моцарелла» — 50 г, филе анчоуса — 3 шт., каперсы — 2 ст. ложки, черные оливки — 4 ст. ложки, свежий базилик — 4 ст. ложки, оливковое масло — 1 ст. ложка, перец, соль.*





Поднявшееся тесто смазать томатным соусом почти до самых краев. На одну четверть его положить тонко нарезанные кусочки колбасы, на другую — нарезанные грибы, на третью — нарезанные артишоки, на четвертую — натертый сыр и анчоусы, разделенные на половинки. Сверху посыпать каперсами, нарезанными оливками и листьями базилика. Побрызгать оливковым маслом и приправить, но не солить четвертинку с анчоусами — они и так очень соленые. Запекать в подогретой духовке при 200° С в течение 18–20 минут до готовности теста.

### ХЛЕБНАЯ ПИЦЦА С САЛЯМИ

*Тесто готовое любое —  
1 упаковка.*

### ПИЦЦА С БРОККОЛИ И САЛЯМИ

*Готовое слоеное тесто —  
300 г.*

*Для начинки: брокколи — 500 г, салями — 150 г, бульонные кубики — 125 г, сливки — 1 стакан, натертый сыр «Пармезан» — 0,5 стакана, яйцо — 3 шт, черный молотый перец — 0,5 ч. ложки, натертый мускат — 0,5 ч. ложки.*

Слоеное тесто раскатать в виде пласта толщиной 5 мм и выложить на смоченный водой противень.

Разделить брокколи на соцветия, очистить и проварить 3 минуты в подсоленной кипящей воде. Слить через сито. Салями нарезать кубиками. Помешивая, довести до кипения смесь бульонных кубиков, 0,5 стакана сливок и половину нормы натертого сыра. Смешать яйца с остатками сливок и положить в бульон, приправить перцем и мускатом. Поверх лепешки из теста разложить салями, залить сырно-сметанным соусом, уложить брокколи. Посыпать тертым сыром и выпекать в нагретой до 200° С духовке в течение 30 минут.

*Для начинки: салями — 90 г, зеленый лук — 3 пера, измельченная свежая зелень базилика — 1 ст. ложка, растопленное сливочное масло для обмазки — 2 ст. ложки, сыр «Чеддер» — 50 г.*

Форму для выпечки промазать маслом. Размять тесто и смешать его с нарезанной маленькими кубиками салями, измельченным зеленым луком и зеленью. Придать тесту соответствующую форму, покрыть полиэтиленовой пленкой и дать подойти (тесто должно подняться до краев формы). Промазать пиццу растопленным маслом





## ПИЦЦА С ЧЕСНОЧНОЙ КОЛБАСОЙ

Готовое дрожжевое тесто — 500 г.

**Для начинки:** помидоры — 4 шт., чесночная колбаса — 250 г, красный сладкий перец — 1 шт., зеленый сладкий перец — 1 шт., сыр — 300 г, зеленые оливки с косточками — 200 г, анчоусы, фаршированные каперсами, — 12 шт., сушеные орегано и базилик — по 0,5 ч. ложки, оливковое масло — 2 ст. ложки.

Раскатать из теста круглые лепешки и положить на два противня, смазанных оливковым маслом.

Помидоры и колбасу нарезать ломтиками, сладкий перец — соломкой, сыр — кубиками. Помидоры и колбасу разложить на лепешках. Оливки разрезать пополам и вместе с анчоусами и сладким перцем поместить поверх помидоров. Положить на тесто нарезанный сыр и посыпать орегано и базиликом. Сбрызнуть оливковым маслом и выпекать в разогретой до 220° С духовке в течение 15—20 минут.

и поставить в разогретую до 190° С духовку на 25—30 минут. Достать пиццу из формы и переложить на противень. Нарезать сыр ломтиками и разложить в виде решетки поверх пиццы. Снова поставить в духовку на 3—4 минуты до расплавления сыра. Охладить и подавать с салатом из сырых овощей.

## ПИЦЦА С АНАНАСАМИ И ПОМИДОРАМИ

Готовое тесто на сметане — 500 г.

**Для начинки:** сырокопченая колбаса — 50 г, сосиски — 50 г, консервированная кукуруза — 5 ст. ложек, ананас — 25 г, помидоры — 2 шт., сыр — 50 г, черный молотый перец — 0,5 ч. ложки, натертый мускатный орех — 0,5 ч. ложки, соль — 0,5 ч. ложки.

Готовое тесто раскатать ровным слоем по размеру противня толщиной 0,5 см. Сделать жгутик из этого же теста, оформить бортик, смазать желтком.

Приготовить начинку из мелко нарезанных колбасы, сосисок, консервированной кукурузы, ломтиков ананаса, долек помидоров. Полученной начинкой покрыть



поверхность лепешки, посыпать натертым сыром. Выпекать до готовности.

### ПИЦЦА С ВАРЕНОЙ КОЛБАСОЙ

*Любое готовое тесто — 450 г.*

*Для начинки: сыр — 200 г, вареная колбаса — 150 г, помидоры — 6 шт., майонез — 2 ст. ложки, растительное масло — 2 ст. ложки, перец по вкусу, соль.*

Тесто уложить в форму. На тесто выложить натертый на крупной терке сыр, затем мелко нарезанную колбасу, сверху уложить толстый слой нарезанных кружками помидоров, по-

солить, поперчить, приправить майонезом, сбрызнуть растительным маслом и выпекать 20–30 минут при температуре 220° С.

### ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И ВАРеныМ МЯСОМ

*Готовое дрожжевое тесто — 500 г.*

*Для начинки: сосиски — 8 шт., мясо — 200 г, томатное пюре — 3 ст. ложки, натертый сыр — 100 г, оливковое масло — 3 ст. ложки, маслины без косточек — 100 г.*

### ПИЦЦА СО СВИНЫМИ САРЕДЕЛКАМИ И ПЕРЦЕМ

*Готовое слоеное тесто — 500 г.*

*Для начинки: свиные сардельки — 3–4 шт., томатный соус — 3 ст. ложки, оливковое масло — 2 ст. ложки, натертый сыр «Моцарелла» — 1 стакан, натертый сыр «Пармезан» — 2 ст. ложки, желтый сладкий перец — 1 шт., измельченная зелень петрушки, перец, соль.*

На поверхности, посыпанной мукой, раскатать тесто в виде круглой лепешки, положить ее на противень. Смазать лепешку 1 ст. ложкой оливкового масла, распределить равномерно по ее поверхности томатный соус, посыпать натертым сыром «Моцарелла». Острым ножом снять с сарделек кожицу. Порубить их мелко, уложить на сыр, поперчить и посолить. Сверху разложить нарезанный кольцами перец, посыпать натертым сыром «Пармезан» и полить оставшимся оливковым маслом. Поставить в разогретую до 220° С духовку на 20 минут. Готовую пиццу посыпать зеленью петрушки.







Тесто раскатать и уложить его на противень, сбрызнув оливковым маслом. Сверху положить отварное мелко нарубленное мясо, затем томатное пюре, равномерно распределить нарезанные сосиски и маслины и посыпать натертым сыром. Сбрызнуть оливковым маслом и выпекать в хорошо прогретой духовке. Вместо отварного мяса можно использовать колбасный фарш, предварительно поджарив его в небольшом количестве сливочного масла.

### ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И МЯСОМ ПОД ЧЕСНОЧНО-ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

*Готовое дрожжевое или любое другое тесто — 300 г.*

*Для начинки: сосиски — 8 шт., отварное мясо — 200 г, томатное пюре — 4 ст. ложки, натертый сыр — 100 г, оливковое масло — 3 ст. ложки, маслины — 100 г, чесночно-ореховый соус — 0,5 стакана.*

Тесто раскатать в виде круглой лепешки и уложить ее на смазанный маслом противень. Сбрызнуть лепешку оливковым маслом, сверху намазать томатным пюре, равномерно распределить по поверхности нарезанные тонкими кружочками сосиски, половинки маслин. Мелко нарезанное мясо смешать с натертым сыром и чесночно-ореховым соусом, полученной массой покрыть начинку. Сбрызнуть оливковым маслом и выпекать в хорошо прогретой духовке.

### ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И ПОМИДОРАМИ, ИЛИ ПИЦЦА НАОБОРОТ

*Готовое дрожжевое тесто — 400 г.*

*Для начинки: сосиски — 500 г, репчатый лук — 1 шт., очищенные помидоры — 5–6 шт., чеснок — 1 зубчик, сливочное масло — 1 ст. ложка, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.*

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

Из теста раскатать круглую лепешку толщиной 2 см. Из духовки вынуть миску со смесью, сверху положить мелко нарезанные помидоры, заправленные солью и молотым черным перцем, на помидоры уложить лепешку, прижать тесто по краям. Смазать распущенным сливочным маслом и поставить в очень горячую духовку на 15–20 минут.



## СОДЕРЖАНИЕ

### ТЕСТО И СОУСЫ ДЛЯ ПИЦЦ

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом ...	4
Пресное тесто .....	5
Слоеное тесто .....	5
Соус «Песто» .....	5
Простой томатный соус .....	6
Итальянский томатный соус .....	6
Кетчуп по-английски .....	6
Кетчуп западноевропейский .....	7
Кетчуп с хреном .....	7

### ПИЦЦЫ

Неаполитанская пицца с окороком, салами и анчоусами .....	8	Пицца итальянская с глазурью .....	17
Пицца хрустящая .....	8	Пицца луковая .....	18
Мини-пицца с ветчиной, перцем и грибами .....	9	Пицца по-немецки .....	18
Пицца с авокадо и ветчиной .....	9	Пицца пикантная .....	19
Пицца с беконом, творогом и овощами .....	10	Пицца со шпиком .....	19
Пицца детская .....	10	Пицца с петрушкой .....	20
Пицца с ветчиной и томатами .....	11	Пицца сельская .....	20
Пицца с окороком .....	11	Пицца с луком и копченым салом .....	21
Пицца с ветчиной и салатом .....	12	Пицца с индейкой, кукурузой и фасолью .....	21
Пицца творожная с маслинами и ветчиной .....	12	Пицца с индейкой, квашеной капустой и салом .....	22
Пицца со шпинатом, окороком и беконом .....	13	Пицца изысканная .....	23
Пицца по-римски с ветчиной и сыром .....	13	Пицца с курицей, овощами и яблоками .....	23
Пицца «Рустика» .....	14	Пицца с курицей и соусом «Песто» .....	23
Пицца с ветчиной и артишоками .....	14	Пицца с говядиной .....	24
Порционная пицца с яйцом и беконом .....	15	Пицца с говяжьим языком и артишоками .....	24
Чипсы-пицца с беконом .....	15	Пицца с куриным мясом и лимоном ...	25
Пицца прошутто .....	16	Пицца «Тарантелла» с отварным мясом и говяжьей печенью .....	25
Пицца с беконом и козьим сыром .....	16	Пицца «Времена года» .....	26
Пицца с морковью, перцем и ветчиной .....	17	Пицца с картофелем, ветчиной и розмарином .....	26
		Хлебная пицца с салами .....	27
		Пицца с брокколи и салами .....	27
		Пицца с ананасами и помидорами .....	28
		Пицца с чесночной колбасой .....	28
		Пицца с вареной колбасой .....	29
		Пицца со свинными сардельками и перцем .....	29
		Пицца с сосисками и вареным мясом .....	29
		Пицца с сосисками и мясом под чесночно-ореховым соусом .....	30
		Пицца с сосисками и помидорами, или пицца наоборот .....	30

*Издание для досуга*

## **ПИЦЦЫ С МЯСОМ, КОЛБАСОЙ, ВЕТЧИНОЙ, БЕКОНОМ**

Оформление *Е. Е. Хацкевич*

Ответственный за выпуск: *И. В. Резько*

Подписано в печать с готовых диапозитивов 30.08.2005.  
Формат 60×90<sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Бумага офсетная. Печать офсетная.  
Усл. печ. л. 2,0. Тираж 5000 экз. Заказ 2232.

ООО «Издательство АСТ»  
667000, Республика Тыва, г. Кызыл, ул. Кочетова, д. 93.  
Наши электронные адреса:  
WWW.AST.RU E-mail: astpub@aha.ru

ООО «Харвест». Лицензия № 02330/0056935 от 30.04.04.  
РБ, 220013, Минск, ул. Кульман, д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.  
e-mail редакции: kuzma@anitex.by

Отпечатано с готовых диапозитивов на ИП «Принтхаус».  
Заказ 319. Лицензия № 02330/0148772 от 30.04.04.  
220600, г. Минск, ул. Красная, 23, офис 3.

Открытое акционерное общество  
«Полиграфкомбинат им. Я. Коласа».  
220600, Минск, ул. Красная, 23.