

Романова Виктория

# Пицца

— КЛАССИКА —

*и*

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ВАРИАНТЫ



# Романова Виктория

## Пицца: классика и региональные варианты

*<https://litres.ru/71907787>*

*SelfPub; 2025*

### Аннотация

Пицца это больше, чем просто блюдо. Это целый мир вкусов, традиций и кулинарных историй, уходящих корнями в глубины Неаполя, но распространившихся по всему земному шару. В этой книге собраны 20 рецептов, от классической Маргариты до неожиданных интерпретаций с японским, французским и скандинавским акцентом. Каждый рецепт подробно описан, снабжён точными пропорциями и понятной пошаговой инструкцией без украшательств, лишней болтовни и ненужных упрощений.

Эта книга подойдёт тем, кто хочет научиться готовить настоящую пиццу дома: с хрустящей корочкой, насыщенным вкусом и ароматной начинкой. В ней есть как знакомые варианты, так и необычные сочетания, вдохновлённые кухнями разных стран. Всё проверено, выверено и написано с уважением к ингредиентам.

Пицца: классика и региональные варианты это не просто сборник рецептов. Это пособие для тех, кто хочет разобраться

в сути блюда, которое стало символом домашнего уюта и гастрономической свободы.

# Романова Виктория

## Пицца: классика и региональные варианты

### Пицца Маргарита (Napoli, Италия)

Ингредиенты (на 1 пиццу Ø30 см):

Тесто:



Мука – 250 г



Вода – 150 мл



Дрожжи сухие – 5 г



Соль—5г



Оливковое масло – 1 ст. л.

Начинка:



Томатное пюре – 100 г



Сыр моцарелла – 150 г



Листья свежего базилика – 5–6 шт.



Оливковое масло – 1 ч. л.



### **Приготовление:**

Замесите тесто: смешайте муку, соль, дрожжи, воду и масло. Замешивайте 10 минут до эластичности. Накройте и оставьте на 1–1,5 часа в тёплом месте.

Раскатайте тесто в круг Ø30 см.

Смажьте томатным пюре, выложите кусочки моцареллы.

Выпекайте в духовке, разогретой до 250 °С, 7–10 минут.

После выпечки украсьте базиликом и сбрызните маслом.

**Пицца Маринара (Италия, Неаполь)**

---

## **Ингредиенты:**

Тесто – как в рецепте Маргариты



Томатное пюре – 100 г



Чеснок – 2 зубчика



Орегано – ½ ч. л.



Оливковое масло – 1 ст. л.



## **Приготовление:**

Раскатайте тесто.

Смажьте томатным пюре, выложите тонко нарезанный чеснок.

Посыпьте орегано, сбрызните оливковым маслом.

Выпекайте при 250 °С около 8–10 минут.

## **Пицца Пепперони (США)**

---

## **Ингредиенты:**

Тесто – как в Маргарите



Томатный соус – 100 г



Сыр моцарелла – 150 г



Колбаса пепперони – 80 г



### **Приготовление:**

Раскатайте тесто, выложите соус.

Сверху – тёртая моцарелла и кружочки пепперони.

Выпекайте при 230–250 °С около 10 минут.

# Кальцоне (Италия, Апулия)

---

## Ингредиенты:

Тесто – 250 г



Моцарелла – 100 г



Ветчина – 70 г



Рикотта – 50 г



Томатный соус – 2 ст. л.



Яйцо – 1 шт. (для смазывания)



### **Приготовление:**

Раскатайте тесто в круг.

На одну половину выложите начинку: соус, ветчину, сыры.

Закройте второй половиной, защипните края.

Смажьте яйцом, выпекайте при 200 °С около 20 минут.

**Пицца Кватро Формаджи (Италия)**

---

## **Ингредиенты:**

Тесто – стандартное



Сливки (или белый соус) – 3 ст. л.



Моцарелла – 80 г



Горгонзола – 50 г

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.