



НАСТОЯЩАЯ ПИЦЦА

ГОТОВИМ, КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ!



с кулинарные секреты

Анастасия Владимировна Кривцова
Настоящая пицца
Серия «Кулинарные секреты (Рипол)»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6666066
Настоящая пицца: РИПОЛ классик; М.: 2014
ISBN 978-5-386-07093-9

Аннотация

Пицца – любимое многими итальянское блюдо, которое приобрело популярность по всему миру и существует множество вариантов его приготовления. В этой книге представлены рецепты как классической пиццы, так и пиццы из теста разного вида с рыбной, из морепродуктов, мясной, грибной и ассорти-начинкой.

Содержание

Введение	5
Пицца в кулинарии разных стран	7
Пицца по-американски	8
Пицца по-испански	10
Пицца по-французски	11
Пицца по-шведски	12
Пицца по-немецки	13
Пицца по-японски	14
Пицца по-австралийски	15
Пицца по-бразильски	16
Пицца по-индийски	17
Пицца по-мусульмански	18
Пицца по-русски	19
Мясная пицца	20
Пицца по-римски	20
Пицца с говядиной и маринованными огурцами	21
Пицца с бараниной и сыром	22
Пицца «Ламакун»	23
Пицца «Айсберг»	24
Пицца с мясом и томатами	25
Пицца мясная	26
Пицца со свиным фаршем и сыром	27
Пицца с беконом и овощами	28
Пицца «Все просто»	29
Пицца со шпиком	30
Пицца с салями и овощами	31
Пицца с салями и грибами	32
Пицца с салями и зеленым луком	33
Пицца с охотничьими колбасками	34
Пицца по-немецки	35
Классическая пицца	36
Пицца «Мексика»	37
Пицца по-деревенски	38
Быстрая пицца	39
Любимая пицца	40
Пицца «Времена года»	41
Пицца «Изюминка»	42
Пицца с колбасой и капустой	43
Пицца из картофельного теста с ветчиной	44
Пицца с колбасой и томатным соусом	45
Творожная пицца с колбасой	46
Пицца домашняя	47
Пицца студенческая	48
Быстрая пицца с колбасой	49
Пицца с артишоками	50
Пицца с сервелатом и ананасами	51

Пицца «Фантазия»	52
Деревенская пицца	53
Пицца «Весна»	54
Пицца с ветчиной и шампиньонами	55
Пицца с зеленым горошком	56
Пицца ветчинная	57
Пицца ветчинная с грибами	58
Пицца с ветчиной и маслинами	59
Пицца «Нежность»	60
Пицца с ветчиной и помидорами	61
Конец ознакомительного фрагмента.	62

Анастасия Кривцова

Настоящая пицца

Введение

Пицца – популярное блюдо, которое можно отведать во многих заведениях общественного питания. Она является национальным итальянским блюдом и представляет собой лепешку из теста с начинкой (мясом, сыром, овощами, маслинами и др.), по сути, это открытый круглый пирог. Название блюда происходит от двух итальянских слов, которые в переводе означают «тарелка» и «площадь».

Традиционная итальянская пицца изначально была пищей бедняков. Основными компонентами начинки являлись сыр, томаты, лук, оливковое масло. В разных частях Италии и в зависимости от сезона в пиццу добавляли другие продукты, в том числе рыбу и морепродукты, грибы. Неизменным оставалось только тесто, которое готовили по особому рецепту.

Впервые пицца появилась 200 лет назад в Неаполе. Местные пекари придумали готовить для бедных людей лепешки из теста, на которые выкладывали начинку из сыра и томатов, поливали ее оливковым маслом и посыпали специями. Уличные торговцы продавали пиццу и даже давали беднякам в долг, так как те не могли сразу расплатиться.

Многие рецепты неаполитанской пиццы стали классикой итальянской кулинарии. Рецепты пицц Маринара и Маргарита сохранились до наших дней, и именно они пользуются наибольшей популярностью. Пиццу Маринара называли так потому, что неаполитанские рыбаки ели ее в те времена на завтрак. Пицца Маргарита имеет особую историю. Эта любимая итальянцами пицца впервые была приготовлена в 1889 г. в Неаполе и была названа в честь жены итальянского короля Умберто I королевы Маргариты.

Произошло все следующим образом. В 1772 г. сицилийский король Фердинанд I посетил инкогнито заведение Антонио Тесты, в котором готовили различные блюда, в том числе и пиццу. Королю многое пришлось по вкусу, а особенно пицца, и он отдал приказ включить это блюдо в придворное меню. Королева выразила несогласие с ним по этому поводу, так как пицца была пищей бедняков. Через некоторое время пришедший к власти король Фердинанд II решил сделать пиццу более благородным блюдом, которое можно подавать к столу во дворце. В связи с этим он даже провел тайное совещание среди придворных поваров. Главной причиной, по которой пиццу не хотели принимать при дворе, были особенности приготовления теста – его месили ногами. Для высшего сословия такой способ казался недопустимым. К тому же ели пиццу без столовых приборов, руками. Знатные люди и представители королевского семейства не могли позволить себе пачкать руки.

Все эти вопросы разрешил вельможа Дженнаро Спадаччини. Он предложил взбивать тесто пестиком, который по его приказу изготовили из бронзы в виде человеческой фигурки. К тому же он усовершенствовал вилку. Вместо трезубых вилок стали производить вилки с четырьмя зубцами, которыми удобнее есть разнообразную пиццу.

В период с 1878-го по 1900-й год королевой Италии была Маргарита Савойская. Однажды, во время визита ее супруга Умберто I в Неаполь, ей захотелось отведать любимое народом блюдо. Однако их придворный повар-француз не знал, как его приготовить. Для исполнения желания королевы ко двору пригласили местного кулинара Паппино Бранди. Он приготовил пиццу в патриотическом стиле. Ее цвета соответствовали цветам итальянского флага. Позже именно эта пицца получила название «Маргарита».

В настоящее время итальянская кухня насчитывает свыше 2000 видов пиццы. Четыре из них стали национальным достоянием – это Маринара, Маргарита, Неаполитанская,

Четыре сыра. Известны также пицца Пепперони, пицца Мейсона, пицца Карчофи, пицца Гого, пицца Кальцоне. Пиццу в Италии готовят как совсем простую, например, кроме теста в нее входят только оливковое масло и чеснок, так и со сложными начинками. К примеру, пицца Четыре сезона содержит начинку четырех видов.

Блюдо бедняков, в которое клали имеющиеся продукты, стало очень разнообразным. Теперь в него входят не только доступные, но и деликатесные компоненты. Современная пицца – это творение искусных кулинаров и блюдо для настоящих гурманов. Тесто для нее готовят особым образом, чтобы получился тонкий корж. При этом его не раскатывают, а вращают и подкидывают руками. В качестве начинки используют специальные сорта томатов и сыр моцарелла. Из специй добавляют только чеснок, базилик, душицу. При приготовлении пиццы употребляют только оливковое масло. Выпекают итальянскую пиццу в дровяных печах при температуре 200—215°C.

Итальянцы гордятся своим кулинарным наследием и берегут его. В Италии существует огромное число пиццерий, и для того чтобы рецепты классической пиццы сохранялись в неизменном виде, государством был принят специальный закон. В соответствии с ним, пицца должна быть только круглой формы и диаметром до 35 см. В нем также указаны виды муки, томатов и дрожжей, которые можно использовать при приготовлении этого блюда. Особо тщательно соблюдается рецепт пиццы Экстра Маргарита. Для этой пиццы начинку можно готовить только с сыром моцарелла из южных районов Италии. Все владельцы итальянских ресторанов, соблюдающие закон, готовят классическую пиццу по неизменному рецепту и добавляют соответствующий знак качества к ее названиям в меню.

Пицца в кулинарии разных стран

Прототип пиццы можно обнаружить в греческой истории. Греки считались хорошими хлебопеками, и именно они когда-то впервые приготовили лепешки из пресного теста с сыром. Похожие на пиццу блюда можно найти в истории палестинского народа. В исторических произведениях встречаются описания блюда в виде плоского хлеба с овощами и сыром. В древней книге о питании «Апиция» найдены рецепты блюда из теста в виде лепешки, на которую выкладывали мясо, сыр, чеснок, орехи, мяту и перец. У многих европейских и восточных народов встречаются похожие на пиццу блюда из теста. Например, у немцев это швабский пирог, у грузин – хачапури, а у русских – ватрушка. Однако именно благодаря итальянским пекарям появилась настоящая пицца, неотъемлемой частью начинки которой стали томаты. Стандартными стали и другие параметры блюда – масса теста не должна превышать 180 г, корж делают диаметром 25—35 см, в центре его толщина должна быть не более 2 мм, а по краям – 6—8 мм.

Итальянская пицца пришлась по вкусу многим. В кухне практически всех народов присутствуют продукты, необходимые для приготовления пиццы, – пшеничная мука, овечий сыр, томаты. Однако национальные кулинарные особенности влияют на рецептуру этого блюда. Каждый народ добавляет в пиццу что-то свое. Таким образом, пицца распространилась по всему свету и приобрела различный национальный колорит.

Пицца по-американски

В конце XIX в. пицца появилась в Америке. Итальянцы, эмигрировавшие в США, привезли с собой рецепты этого блюда. В начале XX в. в Европе и США появились сети пиццерий и бесплатная адресная доставка по заказу домой или в офис. Первая американская пиццерия открылась в Нью-Йорке. Пиццу в ней готовили иначе, чем в Италии. Она отличалась высокими краями из теста и толстым слоем начинки. По окончании Второй мировой войны в Америке стали готовить сицилийскую пиццу. От классической она отличается тем, что в тесто добавляют яйца и молоко. Основа из теста получается пышной и дольше остается теплой. Со временем традиционный рецепт пиццы подвергся изменениям, хотя американцы по-прежнему любят пиццу пепперони.

Американская пицца обычно бывает с толстым коржом теста, хотя готовят и тонкую. В начинку для нее включают популярные американские продукты – курицу-гриль, бекон и т. д. В тесто американцы добавляют растительное масло и не обязательно оливковое. Добавки к пицце (топпинги) могут быть самыми разнообразными. Вместо томатной пасты американцы добавляют в пиццу томатный соус, содержащий большое количество специй и воды. Томатный соус может быть заменен чесночным маслом или шпинатно-луковым соусом. Из сыров используют для приготовления пиццы не только моцареллу, но и пармезан, проволоне, чеддер, фету и др. Из фруктов и овощей они добавляют в блюдо артишоки, баклажаны, каперсы, оливки, чеснок, лук, томаты, сладкий и горький перец, шпинат и даже ананасы. Из грибов американцы предпочитают брать шампиньоны и трюфели. Мясные начинки готовят из разнообразных колбас, бекона, говядины и курятины. Широко используются в приготовлении пиццы морепродукты. Можно отведать в Америке пиццу с тунцом, семгой, анчоусами, креветками, кальмарами, мидиями и осьминогами. В начинки для пиццы добавляют орехи и специи (чаще черный перец, базилик, орегано, перец чили). Из растительных масел используют оливковое, а также из грецкого ореха и трюфелей. Американцы употребляют пиццу горячей на обед или ланч, остатки холодной пиццы могут съесть на завтрак.

Жители Америки сильно изменили традиционные итальянские рецепты и разработали свои фирменные блюда.

Нью-Йоркская пицца обычно больших размеров с тонким и гибким коржом. Тесто для нее замешивают только руками. В начинку добавляют в умеренном количестве сыр и соус. Ломтики пиццы складывают руками пополам или накладывают друг на друга и только потом едят. Эта пицца у американцев называется неаполитанской. Пиццу с толстым коржом прямоугольной формы называют сицилийской. В южной части Нью-Йорка жители предпочитают пиццу прямоугольной формы с хрустящей корочкой. В нее добавляют небольшое количество сыра и иногда тесто сдабривают растительным маслом и специями.

Пицца *Нью-хэвэн* популярна в Южном Коннектикуте. Ее корж тонкий, может быть мягким или жестким. В нее не добавляют томатный соус, а только сыры твердых сортов и чеснок. Хотя по желанию покупателя могут полить ее томатным соусом. Тесто у пиццы темное и хрустящее, с горьковатым привкусом, но это хорошо сочетается со сладковатым вкусом начинки.

Чикагская пицца готовится в глубокой форме для выпечки. Она состоит из толстой основы с начинкой из сыра и топпинга и полита соусом. Иногда чикагскую пиццу делают из двух коржей.

Чикагская пицца с тонким тестом имеет плоскую форму. Корж смазывают томатным соусом на вине и затем на него укладывают начинку и сыр моцареллу. Эту пиццу при подаче на стол нарезают не треугольными, а квадратными кусочками.

Греческая пицца популярна среди эмигрантов из Греции. Она представляет собой толстый корж с хрустящей корочкой, приготовленный в печи на сковороде. Она обильно полита оливковым маслом, а начинка содержит сыр фета, маслины и распространенные в Греции специи (орегано и др.).

Калифорнийскую пиццу готовят с начинкой из необычных компонентов. Среди них курица с арахисовым соусом, ростки фасоли, морковь.

Сент-луисская пицца похожа на тонкую чикагскую пиццу. Ее тесто по вкусу напоминает крекер. Вместо сыра моцарелла в нее кладут провол или оба сыра сразу. Начинку на корж теста выкладывают оригинальным образом: все компоненты нарезают кубиками, а сверху кладут крупно нарезанный лук, кольца сладкого перца и полоску бекона. Сент-луисская пицца имеет круглую форму, однако принято нарезать ее квадратиками.

Канадскую пиццу готовят с начинкой из сыров моцарелла и чеддер, бекона, пепперони, грибов, белого репчатого лука и соуса «Маринар». Тесто для нее выкладывают в виде толстого коржа.

Пиццу посыпают специями – чесноком, орегано, петрушкой.

В гавайскую пиццу кладут сыр моцарелла, бекон и ананас. Эта пицца приобрела популярность не только в США, но и в Канаде, Австралии, Швеции и других европейских странах.

Пицца *тако* отличается многокомпонентной начинкой. В нее входят салат, говядина, ветчина, сыр чеддер, томаты, авокадо, чипсы из кукурузы, а также соус тако и сметана.

Пицца-гриль имеет тонкий корж, запеченный на гриле. Готовую пиццу переворачивают и запекают с другой стороны.

Пицца *Ник-О-Боли* представляет собой закрытый пирог в форме полного месяца.

Пицца по-испански

Испанская пицца значительно отличается от итальянской и американской. Начинку для нее готовят из деликатесных высококалорийных и наиболее почетных продуктов. В большом количестве в нее добавляют сладкий перец. Испанцы готовят пиццу с лососем и баклажанами, а также с беконом и фасолью. Делают они и многокомпонентные начинки для любимого блюда из баклажанов, фасоли, кукурузы, томатов, сладкого перца и грибов или еще один вариант – из кукурузы, корнисонов, томатов, сыра Дор блю, зелени и специй. Такая пицца порадует настоящих гурманов! Приверженцы вегетарианского питания добавляют в пиццу брокколи. Готовят испанцы пиццу и с морепродуктами – креветками, красной икрой и авокадо. Популярна пицца с четырьмя видами начинки, выложенными на одной лепешке из теста. Сразу можно отведать несколько вкусов.

Пицца по-французски

Во Франции любят пиццу с тонкой основой, которую поливают ликером и посыпают беконом с нарезанным луком. В этой стране могут приготовить пиццу со сливками или яичницей-глазуньей. Чаще всего сырые яйца выливают на тесто и все вместе запекают. Иногда яичницу-глазунью готовят отдельно и уже потом выкладывают на испеченную основу. Также французы добавляют в пиццу различные сорта сыров (моцарелла, гауда, пармезан, рокфор, фонтина, пекорино).

Пицца по-шведски

В Швеции пиццу готовят с необычными компонентами. В качестве топпингов используют мясо цыпленка, бананы, ананасы, арахис и др. Пиццу щедро посыпают карри. Оригинальны здесь и в способе употребления пиццы – ее едят вилкой и ножом.

Пицца по-немецки

Самую популярную пиццу в Германии готовят с начинкой из консервированного тунца. В нее добавляют и другие продукты, часто баварские колбасы.

Пицца по-японски

В Японии основу из теста для пиццы жарят и поливают соевым соусом. Затем на нее выкладывают овощи, морепродукты, посыпают стружкой сушеного тунца. Для начинки часто используют кальмаров, угря, бекон, картофель, зерно, лук и майонез. При подаче на стол ее разделяют на части специальной плоской лопаткой.

Пицца по-австралийски

В Австралии пицца также является популярным блюдом. Возможно, это связано с тем, что там проживает много итальянцев. Наиболее часто в этой стране можно встретить классическую итальянскую пиццу. Появились здесь и свои виды пиццы. По традиции, в пиццу австралийцы добавляют сыр моцареллу, бекон, яйца, креветки, соус. Для гурманов пиццу готовят с лососем, тигровыми креветками, боккончини, мясом крокодила или кенгуру. Большим спросом пользуется пицца с оригинальным острым фруктово-пряным вкусом. Начинка для нее содержит креветки, ананасы и соус барбекю. Часто пиццу в Австралии готовят на открытом огне в керамической печи.