



*The*  
*Pizza*  
**BIBLE**





# Библия ПИЦЦЫ

Любимые пиццы со всего света — от неаполитанской, чикагской, пиццы на мангале, кальцоне и фокаччи до пиццы нью-йоркского, нью-хейвенского, детройтского и прочих стилей

★★ **ТОНИ ДЖЕМИНЬЯНИ** ★★  
*13-кратный чемпион мира по пицце*

**А ТАКЖЕ СЬЮЗИ ХЕЛЛЕР И СТИВ СИГЕЛЬМАН**

*Фотографии Сары Ремингтон*

ХЛЕБ\*СОЛЬ

Москва  
2024





Я хотел бы посвятить эту книгу трем удивительным людям в моей жизни.

Моей жене Джули, которая всегда так поддерживает меня и мою карьеру. Ее свет питает мою душу, заставляя меня стремиться быть лучше. Она само совершенство.

Сьюзи Хеллер — за то, что собрала вместе всех, кто принимал участие в создании этой новаторской книги. С момента нашего первого знакомства мы разделяли видение идеи, переживания за нее и решимость воплотить в жизнь. Сьюзи — настоящий художник и отличный друг.

Джорджу Карпати, моему лучшему другу и деловому партнеру. Он разжигает тот огонь, который горит внутри меня. Джордж — один из самых трудолюбивых предпринимателей из тех, что я знаю. Он разделяет мою страсть и стремление к совершенству.

# СОДЕРЖАНИЕ

## УВАЖАЙТЕ ремесло 9

### МАСТЕР-КЛАСС

- Подготовка 12
- Покупки для мастер-класса 14

### ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ТЕОРИЯ 15

- Ингредиенты 19

### ЧАСТЬ ВТОРАЯ: ПРАКТИКА 29

- День первый 29
- День второй 34
- День третий 37

### РЕГИОНАЛЬНАЯ АМЕРИКАНСКАЯ ПИЦЦА

- Тесто для пиццы с закваской 52
- Закваски тига и пулиш 54
- Тесто для пиццы без закваски 56
- Нью-йоркская пицца 59
- Томатный соус «Нью-Йорк – Нью-Джерси» 61
- Сладкая колбаса с фенхелем 62
- Медовая колбаса калабрезе 63
- Упаковка колбасы в оболочку 64
- Нью-хейвенская пицца с моллюсками 67
- Томатная пицца «Нью-Джерси» 69
- Детройтская красная пицца 71
- Сент-луисская пицца 74

### ЧИКАГСКАЯ ПИЦЦА

- Тесто для чикагской пиццы дип-диш 82
- Тесто для чикагской закрытой пиццы с начинкой 84
- Томатный соус для глубокой пиццы 85
- Чикагская глубокая пицца с калабрезе и колбасой с фенхелем 86
- Чикагская глубокая пицца со шпинатом и рикоттой 89
- Пицца, полная начинки 95
- Пицца на сковороде 101
- Тесто для тонкой пиццы 105
- Тонкая пицца с колбасой с фенхелем 106
- Томатный соус для тонкой пиццы 107
- «Фрэнк Нитти» 109
- «Итальянский жеребец» 112
- Итальянская говядина 114
- Сэндвич с итальянской говядиной 117
- Коктейли к чикагской пицце 119

### СИЦИЛИЙСКАЯ ПИЦЦА

- Сицилийское тесто с закваской 126
- Сицилийское тесто без закваски 128
- Парбейк сицилийского теста 130
- «Бруклин» 133
- Сицилийский томатный соус 134
- Пепперони и колбаса 135
- Бурратина ди Маргарита 137
- Пицца с фиолетовым картофелем и панчеттой 141
- Ла Реджина 143
- «Бабуля» 147
- Томатный соус «Ранняя девочка» 149
- Кватро форни 151

## **КАЛИФОРНИЙСКИЙ СТИЛЬ**

- Калифорнийская Италия 157
- Мультизерновое тесто 159
- Медовый пирог 161
- «Эдди Мюнстер» 165
- Гуанчале с перепелиным яйцом 167
- Кампари 171
- Органическая пицца «Три сыра» 173
- Пицца с баклажанами и оливками 176
- Инжир, миндаль и «Монтерей Джек» 179
- Органическое тесто 181
- Тесто из хорасана 184
- Тесто из айнкорна 186
- Тесто из пророщенной пшеницы 188

## **НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА**

- Тесто «Наполетана» 195
- Неаполитанский томатный соус 197
- Моцарелла ручной работы 198
- Основы выпекания пиццы на дровах 202
- Выпекание в дровяной печи 205
- Метод бройлинга в духовке 210
- Маргарита 213
- Маргарита экстра 215
- Маринара 216
- Мастуникола 219

## **РЕГИОНАЛЬНАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА**

- «Лукка» 225
- «Римини» 227
- Калабрезе «Диавола» 230
- Пицца с анчоусами 232
- «Сардиния» 234
- Пицца Романа 235
- Тесто «Романа» 240

## **ПИЦЦА СО ВСЕГО СВЕТА**

- «Барселона» 245
- «Мюнхен» 249
- Дублинер 253
- Парижанка 257
- Греко 259

## **ПИЦЦА НА ГРИЛЕ**

- Тесто для пиццы на гриле 265
- Базовый рецепт пиццы на гриле 266
- Любителям стейков 268
- Инсалата 271
- Курица барбекю «Сен-Жермен» 273

## **ЗАВЕРНУТАЯ И РУЛЕТНАЯ ПИЦЦА**

- Кальцоне с фрикадельками или шпинатом 280
- Кальцендвич с мортаделлой и сыром 282
- «Галстук-бабочка» 284
- Пеппероли 286
- Колбасный рулет 289
- Две классные вещи, которые можно сделать с оставшимся тестом 291
- Фрикадельки 295

## **ФОКАЧЧА И ХЛЕБ**

- Фокачча 302
- Фокаччина 305
- Чиабатта 306
- Пицца-чиабатта после школы 308

## **ТАБЛИЦА ПЕКАРСКИХ ПРОЦЕНТОВ 310**

## **СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ТАБЛИЦЫ ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ 311**

## **БЛАГОДАРНОСТИ 314**

## **УКАЗАТЕЛЬ 315**



POISON

RESPECT

THE CRAFT

LITTLE

# УВАЖАЙТЕ РЕМЕСЛО

Пицца — это просто. Тесто, помидоры, сыр и начинка. Но как человек, посвятивший ей больше половины своей жизни, я могу сказать вам, что пицца бесконечна, как и все действительно простые вещи. Я продолжаю учиться и совершенствоваться, пытаюсь сделать ее еще лучше каждый день. И могу сказать, что приготовление пиццы не сводится к рецептам или формулам. Это ремесло.

Это слово объясняет причины, по которым я решил написать эту книгу. Существуют сотни книг, блогов и веб-сайтов, посвященных пицце, наполненных тысячами рецептов. Так ли нам нужна еще одна? Я много думал об этом, и вот к какому выводу пришел: когда я обучаю и сертифицирую шеф-поваров и пиццайоло, речь идет не столько о рецептах, сколько о том, чтобы вдохновить людей овладеть ремеслом пиццы — техниками, причинами предпочтения одного ингредиента другому, искусством «чувствовать» тесто, пока вы месите его, формуете, покрываете начинкой и выпекаете.

Кто угодно может объяснить вам рецепт пиццы, и возможно, вы сможете приготовить себе отличную пиццу на ужин, без специального оборудования и особой подготовки. Но я жду от вас большего. Я хочу, чтобы вы прошли весь путь до создания пятизвездочной пиццы невероятного качества. Я хочу, чтобы вы освоили любой стиль: чикагская глубокая дип-диш или тонкая, как крекер, большая, пышная сицилийская пицца на противне, или же классическая неаполитанская маргарита с аутентичной «леопардовой» корочкой — и все это прямо на вашей собственной кухне с любой духовкой, которая у вас есть.

Неужели это действительно возможно? И даже без специальной печи? Этот вопрос мне задают чаще всего. Хотите верить, хотите нет, но и вы можете так же. Суть не в духовке. Она в ингредиентах

и методах, которые вы используете, и я собираюсь дать вам все необходимое для успеха.

Но если вы действительно хотите пройти весь путь до приготовления потрясающей ресторанной пиццы в домашних условиях, то есть одна вещь, которую я попрошу вас выполнить. Это девиз, который красуется на лицевой стороне моего меню, и три слова, выгравированные на дверях моих ресторанов. Они даже вытатуированы у меня на руках. *Уважайте свое ремесло.*

Ремесло — это разница между хорошим и великим. Для него требуются несколько дополнительных шагов, правильное оборудование, немного больше времени и очень много практики. Но если вы готовы ко всему этому, вас ждет по-настоящему королевская награда.

Поэтому я начну с того, что попрошу вас сделать кое-что немного необычное для кулинарной книги. Я хочу, чтобы вы изучили всю стр. 19, прежде чем приготовить хоть один рецепт. А затем я приглашаю вас на мастер-класс, где мы вместе приготовим вашу первую пиццу — и, возможно, даже несколько раз повторим этот урок, прежде чем вы перейдете к остальным замечательным рецептам, изложенным в этой книге, чтобы в конечном итоге придумать свои собственные вариации и импровизации.

Вот что я имею в виду под уважением к ремеслу. Это может звучать как речь учителя в начале школьного года. Но поверьте мне, это будет весело. И вы попадете на выпускной экзамен.

Хотите получить больше информации и вдохновения? Ознакомьтесь с моим блогом по адресу: [ThePizzaBible.com](http://ThePizzaBible.com).



Мастер-  
класс

# ПОДГОТОВКА

Прежде чем мы начнем готовить пиццу, вам нужно будет подобрать основное оборудование и ингредиенты.

В зависимости от того, насколько хорошо оборудована ваша кухня, часть инвентаря может потребовать небольших вложений. Но инвентарь из этого списка обязательно понадобится вам со временем и сыграет важную роль в приготовлении пиццы. Кроме того, в подборе оборудования есть своя особая прелесть.

Я подготовил стартовый список самого необходимого инвентаря, сугубо для нашего мастер-класса. Но для других рецептов вы можете приобрести еще несколько инструментов. Сходите с этим списком в магазин посуды и кухонных принадлежностей или закажите через интернет то, чего не хватает.

## СПИСОК ОБОРУДОВАНИЯ

- ❑ Электронные кухонные весы с шагом измерения до 0,1 г
- ❑ Портативные (карманные) кухонные весы с шагом измерения до 0,01 г (не обязательно, но полезно)
- ❑ Стационарный миксер
- ❑ Погружной блендер
- ❑ Миски для смешивания (удобно иметь набор стеклянных мисок разного размера)
- ❑ Мерные стаканчики для жидких и сыпучих продуктов, а также набор мерных ложек
- ❑ Термометр-щуп
- ❑ Резак для теста с прямыми краями
- ❑ Скребок для чаши с закругленными краями
- ❑ Полиэтиленовая пленка, лучше широкая
- ❑ Рулетка
- ❑ Противень размером 46x33 см или два противня 23x33 см
- ❑ Два квадратных или прямоугольных пекарских камня или подовых листа (см. стр. 5 перед покупкой), с шириной и глубиной, подходящими для вашей духовки
- ❑ Лопата для пиццы размером 30–36 см в длину и ширину, с короткой ручкой
- ❑ Кухонный таймер
- ❑ Кисточка для выпечки (разбрызгивать масло)
- ❑ Нож-ролик (или резак) для пиццы
- ❑ Большие круглые блюда или доски для подачи
- ❑ Широкая термостойкая щетка с жесткой щетиной и кухонная тряпка для чистки камней или подовых листов

## Инструменты с возможностью выбора

### Камни или сталь?

В большинстве моих рецептов для приготовления пиццы требуются два пекарских камня или подовых листа. Камни существуют уже много лет, и хорошие, большие прямоугольные камни действительно эффективны при приготовлении пиццы. Подовые листы из стали — относительно недавнее открытие. Сталь прекрасно и равномерно прогревается и восстанавливает тепло быстрее, чем камни: это удобно при приготовлении нескольких пицц сразу. Особенно хорошо проявляет себя сталь при выпекании пиццы в режиме гриля в домашней духовке (стр. 210).

### Какая должна быть лопата?

Вам понадобится деревянная лопата, чтобы делать пиццу и перемещать ее в духовку и из нее. Подойдет лопата размером 30х30, а лучше 36х36 см. Если собираетесь использовать дровяную печь, обязательно купите лопату с ручкой длиной не менее 50 см (чем больше печь, тем длиннее ручка).

На профессиональных кухнях мы обычно собираем пиццу прямо на рабочей поверхности из мрамора. Затем переносим пиццу на лопату, чтобы поместить ее в печь. В моих ресторанах мы используем тонкую перфорированную металлическую лопату, которая позволяет стряхнуть большую часть манной крупы и муки с нижней стороны пиццы, чтобы та не сгорела в печи. Такие лопаты — потрясающее нововведение, но попытка поместить сырую пиццу на лопату, равно как и последующее ее снятие, может быть немного рискованным, потому что, если вы работаете недостаточно быстро, тесто может осесть в отверстиях, и пицца застрянет. Поэтому дома я рекомендую готовить пиццу на деревянной лопате. Уже овладев базовыми навыками готовки, вы можете порадовать себя перфорированной металлической лопатой.

### Резак для теста против скребка для чаши

Резак для теста (иногда называемый настольным скребком или ножом для теста) имеет прямой край и плоскую поверхность, удобен для резки и подъема теста; также он отлично подходит для очистки рабочей поверхности. Скребок для чаши, более гибкий и с закругленным краем, используется так же, как и резиновая лопаточка для соскабливания теста с чаши. Предлагаю вам иметь оба этих инструмента под рукой при приготовлении теста.

### Потрясающий способ нарезки

Вы можете использовать традиционный нож-ролик для пиццы, но в последние годы популярность обрел усовершенствованный вариант — качающийся резак для пиццы. Он выглядит как гигантская меццалуна, традиционный итальянский измельчитель с изогнутым лезвием и ручкой на каждом конце. Вы можете по своему желанию купить большой, тяжелый резак с 50-сантиметровым лезвием, которое позволит вам нарезать пиццу одним плавным движением. Чтобы использовать его, держите нож для пиццы под углом 45° к разделочной доске нижним концом над одним краем пиццы. Воткните этот конец резака прямо в борт, а затем раскатайте резак, надавливая как можно сильнее, чтобы разрезать корж до конца. Повторите движение несколько раз, чтобы разрезать пиццу на нужное количество долек. Испытав его однажды, вы уже не вернетесь к ролику для нарезки пиццы, хотя все же стоит держать его под рукой для обрезки теста.

### Подставка для пиццы

Принимая гостей за изобильным столом, вы по достоинству оцените подставку для пиццы, которая приподнимает выпечку над столом, освобождая место для остальных угощений. Этот инвентарь особенно полезен, когда вы подаете большую пиццу, например сицилийскую или романа.

# ПОКУПКИ ДЛЯ МАСТЕР-КЛАССА

Вот список ингредиентов, которые понадобятся для нашего занятия. Они указаны в достаточном количестве для проведения мастер-класса несколько раз подряд.

- ❑ 1 (достаточно будет 1,4 кг) пакет муки с высоким содержанием клейковины, для получения дополнительной информации о муке см. стр. 19
- ❑ 680 г мелкой манной крупы, хватит на несколько пицц
- ❑ Активные сухие дрожжи (избегайте быстродействующих дрожжей)
- ❑ Мелкая морская соль
- ❑ Диастатический солод (см. стр. 24); вам понадобится совсем небольшое количество – несколько чайных ложек или около 9 г на пиццу; ищите его в интернете или в местном магазине товаров для домашнего пивоварения
- ❑ Оливковое масло первого отжима
- ❑ 1 (794 г) банка протертых томатов
- ❑ 1 (340 г) банка томатной пасты
- ❑ 1 (800 г) банка цельных помидоров сорта «медовая капля»
- ❑ 340 г моцареллы из цельного молока (453 г, если хотите приготовить две сырные пиццы)
- ❑ Сушеный орегано
- ❑ Небольшой кусочек пармезана для украшения
- ❑ Тертый сыр пекорино романо для украшения
- ❑ 115 г нарезанной пепперони или 140 г колбасы на развес с фенхелем или калабрезе, домашней (стр. 62–63) или купленной в магазине
- ❑ 6 тонких ломтиков (около 115 г) прошутто
- ❑ 20 г листьев руколы
- ❑ 12 помидоров черри, желательно разноцветных
- ❑ 1 головка чеснока
- ❑ 1 пучок базилика

# ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ТЕОРИЯ

Добро пожаловать в Школу пиццы. Сейчас раннее утро, вы сидите в пустой столовой ресторана *Tony's Pizza Napoletana* в Сан-Франциско в окружении дюжины студентов-пекарей, и пока солнечные лучи ползут по столам, а вы потягиваете капучино, я собираюсь начать с краткого обзора базовых принципов, по которым создаю каждую свою пиццу. А потом мы начнем готовить.

## МЕДЛЕННО – ВОТ В ЧЕМ СЕКРЕТ

Люди постоянно делают мне этот странный комплимент. Они подходят ко мне, как к человеку, входящему в исповедальню, и, озираясь по сторонам, сообщают доверительным шепотом: «Знаешь, Тони, должен сказать, что мне никогда особо не нравилась пицца. Но когда я попробовал твою, она мне так понравилась!»

Или они скажут: «О боже! Твоя пицца напомнила мне ту, что я так любил в детстве».

Я говорю вам это не для того, чтобы похвастаться, а чтобы подчеркнуть свою точку зрения. Люди, которым так нравилась пицца из детства, вероятно, покупали ее в небольшой пиццерии по соседству. Те, кто никогда по-настоящему не испытывал любви к пицце, несомненно, выросли, скорее всего ели ее лишь в сетевых пиццериях, где используют дешевые ингредиенты, а тесто буквально готовят на фабрике.

Такие пиццы предназначены для того, чтобы насытить вас быстро и недорого. Моя пицца абсолютно о другом. Вы можете съесть ее целиком и не испытать ни сожаления, ни боли в животе. Если вы когда-нибудь ели пиццу в Италии, вы знаете, о чем я говорю. Каждому человеку подают большую пиццу, которая выглядит так, будто должна прокормить семью. Вы набрасываетесь на нее с ножом и вилкой — и уже в следующий миг понимаете, что съели все без остатка.

То, о чем мы здесь говорим, — это усвояемость. Если тесто приготовлено правильно, оно не только приятно пахнет, но и легко усваивается. И ключ

к этому — время. Тесто для пиццы — это живое существо. В ту минуту, когда вы смешиваете дрожжи с мукой и водой, они начинают поглощать простые сахара, содержащиеся в муке, и чем дольше вы позволяете им питаться — до определенного момента, — тем больше они будут есть. Вот почему я хочу, чтобы вы готовили тесто для пиццы, которое будет подниматься в холодильнике как минимум 24 часа, а лучше все 48.

Вы можете найти всевозможные рецепты, по которым пицца окажется на вашем столе за час или меньше, без подъема и замеса. Обычно в таком случае используется большое количество быстродействующих дрожжей, с самого начала активированных некоторым количеством сахара. Это все равно, что дать вашим дрожжам тройной эспрессо. Готовить можно и так, но пицца будет далеко не столь ароматной, нежной и легко усваиваемой. (Если вы из тех людей, которые не любят планировать больше, чем на день вперед, ознакомьтесь с моим рецептом и стратегией замороженного теста на стр. 57.)

Влага, тепло и сахар — вот что заставляет дрожжи работать. Я лишь контролирую эти факторы, чтобы сделать процесс как можно более медленным. Я активирую дрожжи теплой водой, затем обычно смешиваю муку с небольшим количеством солода (чтобы немного подсластить и помочь поддурмиться) и добавляю ледяную воду, которая успокоит дрожжи, когда они начнут пробуждаться. Я очень медленно и относительно недолго смешиваю все ингредиенты в миксере, всегда на самой низкой скорости (а не в кухонном комбайне, который