

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



лучшие рецепты
овощная и грибная пицца

Еще вкуснее и проще

**Лучшие рецепты.
Овощная и грибная пицца**

«РИПОЛ Классик»

2014

Лучшие рецепты. Овощная и грибная пицца / «РИПОЛ Классик»,
2014 — (Еще вкуснее и проще)

Для любого из нас вполне естественно желание вкусно поесть, не затрачивая при этом много усилий на приготовление блюд. Рецепты, представленные в нашей книге, полностью отвечают принципу «еще вкуснее и проще». Лучшие пиццы из овощей и грибов, приготовленные с помощью этой книги, не оставят равнодушными никого!

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

Овощные пиццы	5
Пицца овощная сборная	5
Пицца сладкая морковная	6
Пицца с морковью и творогом	7
Пицца сладкая со свеклой, луком и морковью	8
Пицца острая со свеклой, луком и морковью	9
Пицца капустная	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Лучшие рецепты. Овощная и грибная пицца Составитель Сергей Павлович Кашин

Овощные пиццы

Пицца овощная сборная

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г растительно-сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 помидор (большой, свежий), 1 помидор (большой, маринованный), 1 огурец (большой, маринованный), 1 перец (большой, маринованный), 3 морковки (маринованные), 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 3 столовые ложки майонеза, 1 помидор (небольшой), 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени сельдерея.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавив муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане растительно-сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Нарезать свежие помидоры, огурцы и морковки дольками. Перец порезать узкими кусочками, маринованные помидоры – кружками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить все приготовленные овощи. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца сладкая морковная

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки рафинированного растительного масла, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 2 морковки (сладкой), 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 ½ столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Натереть морковь на крупной терке и перемешать с сахаром. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить морковь. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца с морковью и творогом

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 1 яйцо, 50 г растительно-сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 морковки (сладкой), 100 г творога (нежирного), 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане растительно-сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Натереть морковь на крупной терке, смешать с творогом и сахаром. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить творожно-морковную массу. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца сладкая со свеклой, луком и морковью

Ингредиенты

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или простокваши (нежирной), 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 1 морковка (сладкая), 1 красная свекла, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 50 г сахара.

Для смазывания противня: растительное масло.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать овощи соломкой и потушить на сливочном масле. Заправить смесь сахаром и дать постоять. Выложить на тесто овощную смесь. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подать на стол.

Пицца острая со свеклой, луком и морковью

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 1 яйца, 50 г сливочного масла (натурального), ½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 морковка, 1 красная свекла, 100 г сливочного масла, 1 луковица, специи (любые), соль.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавлять муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Нарезать овощи соломкой и потушить на сливочном масле. Заправить смесь специями и пряностями по вкусу, дать настояться. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить овощную смесь, посолить. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца капустная

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки рафинированного растительного масла, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 300 г капусты (свежей), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи, соль.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 ½ ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и обжарить до полуготовности на растительном масле со специями. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить тушеную капусту, посолить. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

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.