

The background of the image shows three pizzas on wooden boards. One pizza at the top is topped with melted cheese and fresh basil leaves. The pizza at the bottom left has a thick crust and is topped with melted cheese and pepperoni. The pizza at the bottom right is also topped with melted cheese and pepperoni. The entire image has a warm, brownish-orange tint.

ТЕСТО ДЛЯ НЕАПОЛИТАНСКОЙ ПИЦЦЫ +3 начинки

ОТ MALINA HOME SHOP

СОДЕРЖАНИЕ

- В чем секрет идеальной пиццы?
- Рецепт неаполитанского теста
- Готовим красный соус
- Начинки:
- Гавайская
- Пепперони
- Маргарита





В ЧЕМ ГЛАВНЫЙ СЕКРЕТ ИДЕАЛЬНОЙ ПИЦЦЫ?

Конечно, **НЕАПОЛИТАНСКОЕ ТЕСТО**
Да-да, это то самое тесто, которое
традиционно готовят в Италии



Это диетическое тесто, в котором остаются лишь полезные элементы. Оно получается пышным, хрустящим, с красивой леопардовой корочкой.

Но самое главное, в приготовлении нет никаких сложных техник, более того, неаполитанское тесто удобно делать дома, откладывать и замораживать для будущих пицц!

ГОТОВИМ ТЕСТО

- 700г пшеничной муки
- 15г соли
- 5г свежих или 2г сухих дрожжей
- 2 ст.л. сахара или мёда
- 500г холодной воды из крана
- 2 ст.л. оливкового масла

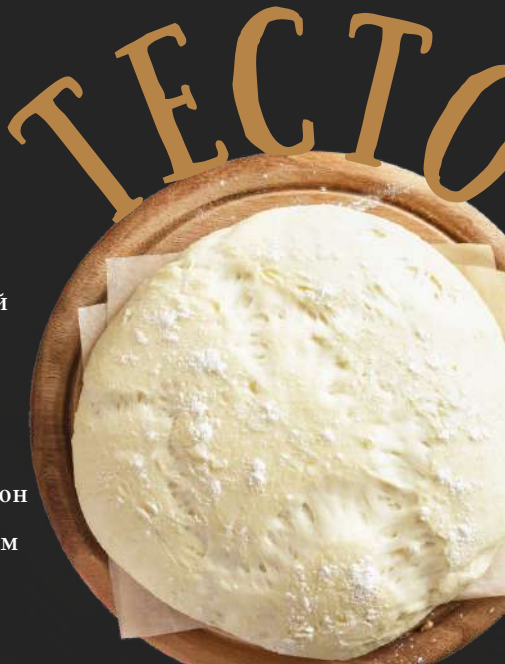


ГОТОВИМ

В тестомесе или вручную смешиваем сухие ингредиенты, затем добавляем воду и оливковое масло. Помните, что это тесто не требует серьезного вымешивания.

Далее тягучую массу переносим в миску и оставляем под пленкой на 20 минут (пленкой обернуть тесто вплотную).

Три раза в течение часа (раз в 20 минут) складываем тесто: с каждой из четырёх сторон натягиваем дальний край теста на себя, потом снова отправляем под пленку.





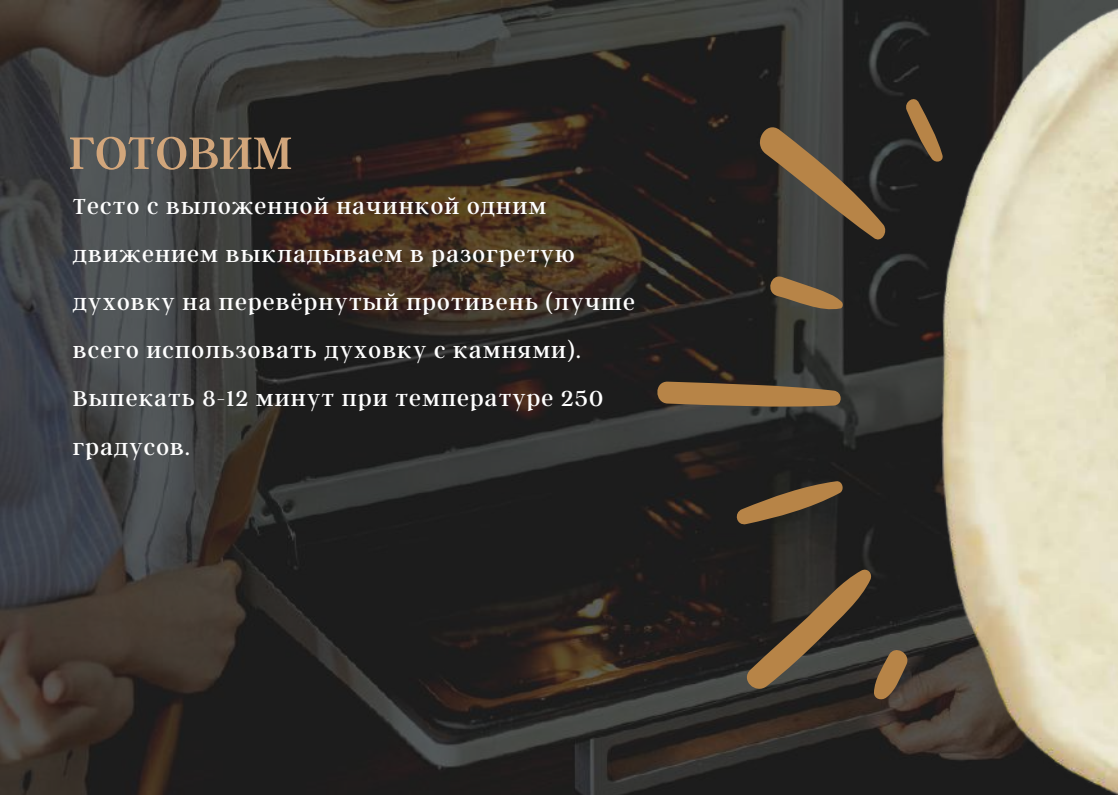
ГОТОВИМ

Выкладываем тесто на стол, делим на 4 части, формируем округлости и оставляем под пленкой на 90 минут.

Пергамент подпыляем мукой, выкладываем тесто. Растягиваем тесто, потряхивая на кулачках и перекладывая с руки на руку. Не забывайте, что у неаполитанской пиццы толстые края.

ГОТОВИМ

Тесто с выложенной начинкой одним движением выкладываем в разогретую духовку на перевёрнутый противень (лучше всего использовать духовку с камнями).
Выпекать 8-12 минут при температуре 250 градусов.



ГОТОВИМ

КРАСНЫЙ СОУС

- 2 красных сладких перца (500г)
- 500г помидоров в с/с
- 1 зубчик чеснока
- 1 ч.л. сахара
- 2 ст.л. оливкового масла
- 0,5 ч.л. сушёного орегано
- Соль и чёрный перец по вкусу



ГОТОВИМ

Классический соус делается из печеных перцев.

Целые перцы на пергаменте отправляем в духовку.

Далее печеные перцы складываем в миску и закрываем пленкой и оставляем до остывания.

Затем очищаем перцы (кожица должна легко сниматься) - для соуса используется только мякоть.

В блендере взбиваем перцы, соль, сахар, чеснок, помидоры, орегано. После этого выпариваем в сотейнике, чтобы соус был более густой.

ЖОС



ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 тесто для пиццы
- 3 ст.л. соуса
- 125г мягкой моцареллы из рассола
- 2 веточки зелёного базилика

ГОТОВИМ

Тесто покрыть красным соусом. Моцареллу нарезать и выложить на тесто.

Отправить в духовку. Свежий базилик выложить на готовую пиццу.

НАЧИНКА МАРГАРИТА



НАЧИНКА ГАВАЙСКАЯ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 тесто для пиццы
- 2 ст.л. соуса
- 50г ветчины
- 50г консервированных ананасов
- 30г твёрдого сыра

ГОТОВИМ

Тесто покрыть красным соусом
(соуса не должно быть
слишком много).

Сыр натереть. Ананас и
ветчину нарезать.

Все ингредиенты выложить на
пиццу. Отправить в духовку.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 тесто для пиццы
- 2 ст.л. соуса
- 70г твёрдой моцареллы
- 50г колбасы пепперони

ГОТОВИМ

Тесто покрыть красным соусом.

Натереть моцареллу.

Выложить сыр и пепперони на тесто. Отправить в духовку.

НАЧИНКА ПЕППЕРОНИ



The background of the image shows three pizzas on wooden boards. One pizza is in the foreground on the left, another in the foreground on the right, and a third is in the background. The pizzas have various toppings like cheese, meat, and vegetables. The entire image has a warm, brownish-orange tint.

КУЛИНАРНЫХ УСПЕХОВ, ДРУЗЬЯ!

Готовьте в удовольствие вместе с
MALINA HOME SHOP