

ГОЛИБ САИДОВ
ЮЛИАН СОЛОВЬЕВ

Пицца

ИЗ ЦИКЛА: РЕСТОРАН НА ДОМУ



Голиб Саидов

Пицца

«Издательские решения»

Саидов Г.

Пицца / Г. Саидов — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-457-73463-0

Книга из цикла «Ресторан на дому», ориентирована не только на домашних хозяек, но и посвящена всем тем, кто любит настоящую пиццу, но не имеет возможности, регулярно посещать рестораны и пиццерии.

ISBN 978-5-457-73463-0

© Саидов Г.
© Издательские решения

Содержание

Самое общее	6
Тесто	8
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Пицца
Из цикла: ресторан на дому
Голиб Саидов
Юлиан Соловьев

*– Всё, что вы тут наговорили – это наплевать и растереть.
А теперь слушай, что я говорить буду
(из к-ф «Чапаев»)*

© Голиб Саидов, 2015
© Юлиан Соловьев, 2015
© Голиб Саидов, фотографии, 2015

Благодарности
Юлиан Соловьев

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero.ru

Самое общее



Пицца. Фото автора

О пицце наговорено и понаписано столько, что наша с Юлианом попытка – рассказать о ней, может, вполне резонно вызвать у читателя снисходительную улыбку. И – всё же...

Тем более, что наша задача, как неоднократно было озвучено ранее, состоит в следующем: мы совершенно ответственно беремся доказать, что любая домашняя хозяйка вполне способна, в домашних условиях, испечь самую настоящую пиццу, которая почти ни в чем не будет уступать той, что подают в различных «пицца-хат» и ресторанах.

Мы не случайно произнесли слово «почти», поскольку, справедливости ради, должны отметить, что разница, все же, есть: «домашняя» пицца несколько суше, что-ли, чем её «тезка» из пиццерии. И в первую очередь, это связано со специальным оборудованием и тем, что домашние духовки не способны нагреваться до таких высоких температур (+500 С), с какими легко справляются профессиональные «помпейские» печи, специально предназначенные для выпекания пиццы. И, тем не менее, мы продолжаем утверждать, что и в домашних условиях можно приготовить превосходную пиццу. А чтобы наше утверждение не было голословным, мы специально проработали всю технологию вначале, на профессиональном оборудовании, на производстве, а потом – на дому, совсем немного, при этом, изменив некоторые параметры. Что у нас из этого получилось, представляем на ваш суд. Но, сначала, совсем немного истории.

Дабы не плести отсебятину, мы решили довериться в этом вопросе такому источнику, как «Википедия».

«Пицца (итал. pizza) – национальное блюдо, в виде круглого открытого пирога, покрытого, в классическом варианте, помидорами и расплавленным

сыром (как правило, моцарелла). Профессиональное название таких начинок – »«топпинг» (topping). Прототипы пиццы существовали ещё у древних греков и римлян, как подача на стол некоторых кушаний на ломтях хлеба. В связи с ввозом помидоров в Европу в 1522 году в Неаполе появился прообраз итальянской пиццы. В XVII веке появились специальные люди («pizzaioli», пиццайоло), готовившие пиццу для итальянских крестьян. Первая пиццерия была открыта в Милане в 1437 году 28 марта [источник не указан]. Ежегодно в этот день празднуется день «круглой» пиццы, едят пиццу запивая красным вином. В 1590 году главный пиццеровар королевского дома Карлоса IX, Антонио Пакорелли был причислен католической церковью к лику святых [источник не указан]. Пиццы полюбила жена неаполитанского короля Фердинанда IV Мария-Каролина Габсбург-Лотарингская (1752—1814), а позже – итальянский король Умберто I и его жена Маргарита Савойская, в честь которой и был назван один из рецептов. В США пицца попала в конце второй половины XIX века и впервые появилась по-видимому в Чикаго. В 1957 году появились пиццы-полуфабрикаты». Источник – Википедия.

Ну, а далее – как удачно выразился вождь мирового пролетариата – «мы пойдём другим путем». Не пренебрегая, естественно, и остальными источниками.

Если обобщить коротко, то пицца держится на следующих «трёх китах»: это – тесто, соус и начинка. С теста, пожалуй, мы и начнем.

Тесто



Приготовление теста для пиццы. Фото автора

– А чего это, тесто? А что оно такое липкое?

А-а, и так сойдёт!

(из м-ф «Вовка в Тридевятом царстве»)

По поводу «правильного теста» для пиццы, сломано уже немало копий: облазив все пространство интернета, нам так и не удалось найти тот вариант теста, который бы смог примирить всех знатоков и ценителей этого блюда. Ну, нет его просто!

Вообще-то, «классика» непременно требует, чтобы при замесе теста, помимо обычной муки высшего сорта, использовалась ещё и так называемая мука «Durum», которая получается из твердых сортов пшеницы. Однако, принимая во внимание тот факт, что наш читательский контингент совсем не привередливый, мы сочли, уподобившись главному герою из мультфильма «Вовка в Тридевятом царстве», что «и так сойдёт!» К слову, не так уж, и легко достать эту самую «дуру», поскольку не во всех регионах России упомянутая выше мука продается.

Предлагаемый вашему вниманию рецепт, возможно, какому-нибудь утонченному эстету от кулинарии покажется далеким от «классического», на что, мы с Юлианом, обратившись к непревзойденному классическому отечественной литературы М. Зощенко, дружно ответим: «Не в театре!». Словом, рецепт, как рецепт...

Вода (+30 C) – 700 мл

Оливковое масло – 60 мл

Соль – 15 г
Яйцо (желтки) – 2 шт
Дрожжи – 12 г
Мука в/с – 1200 г
Растительное масло – 10 – 15 мл

Итого: 2000 г



Тесто для пиццы. Фото автора

В обычную кастрюлю вливаем теплую воду (можно охлажденную кипяченую). Следом – оливковое масло, соль, желтки и дрожжи (сухие). Затем, венчиком тщательно размешиваем содержимое кастрюли до однородной массы, после чего засыпаем муку, которую, лучше всего, предварительно просеять. В течение 1 – 2 минут замешиваем тесто. В конце замеса, можно добавить немного (10 – 15 мл) растительного масла для того, чтобы тесто легко отходило от рук и стенок кастрюли. В нашем случае, масса полученного теста будет соответствовать приблизительно двум килограммам, что вполне достаточно для приготовления восьми домашних пицц. Теперь, делим получившееся тесто на равные по весу восемь частей и скатываем их в «колобки». Укладываем их в широкую прямоугольную латку (или кювету), накрываем плотно, смоченным в воде и хорошо отжатым вафельным полотенцем и отставляем в сторону для того, чтобы через определенное время (минут 20 – 25) вновь обмять «колобки».

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.