

# Простые пиццы

Выполнила:  
учитель технологии  
Корощенко Л.М.

г.Усть-Кут  
2011г

# Пицца с помидорами и луком

- Обычное тесто для пиццы
- 5–6 помидоров
- 2 крупных луковицы
- 10 оливок без косточек
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1–2 ст. ложки тертого сыра
- Соль, перец черный по вкусу



- Лук очистить, порезать и пассеровать в сливочном масле. Помидоры нарезать кружками.
- Тесто Тесто раскатать, смазать маслом, выложить лук, помидоры, порезанные пополам оливки. Посолить, поперчить, посыпать сыром.
- Запекать в духовке 30 минут.

# Пицца по- итальянски

Пицца для итальянцев – то же, что для русских блины.

Когда-то открытые лепешки с начинкой считались дешевой деревенской едой, но сейчас пиццу едят все. Для многих названия «Маргарита», «Неаполитана», «Каприччоза» и вовсе звучат сладкой песней.



# Лимонная пицца

- **Что нужно:**
- Обычное тесто для пиццы
- 5 помидоров
- 200 г ветчины
- 1 лимон
- 2 ст. ложки тертого сыра
- 10 оливок без косточек
- 1 ч. ложка орегано
- 2 ст. ложки оливкового масла
- Соль, перец черный по вкусу



Помидоры очистить от кожуры и нарезать тонкими кружками. Ветчину порезать ломтиками.

Тесто раскатать, сбрызнуть оливковым маслом, выложить помидоры и ветчину. Полить лимонным соком, выложить оливки.

Сверху посыпать перцем, орегано и сыром.

Выпекать 30–40 минут при 180 градусах.

# Пицца со спаржей

- **Что нужно:**
- *Для теста:*
- 150 г муки
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 1 яйцо
- 1/2 стакана молока
- Соль по вкусу
- *Для начинки:*
- 800 г спаржи
- 3 яйца



Муку просеять, выложить на столе горкой, в центре сделать углубление. Вылить в него слегка размягченное сливочное масло, яйцо, посолить. Вымесить тесто и положить на 30 минут в холод.

Раскатать тесто на пласт. Смешать яйца и сыр, посолить, поперчить. Выложить сверху теста заранее отваренную [спаржу](#), залить яичной смесью. Запечь в духовке до румяной корочки.



# Пицца с тыквой

- *Для теста:*
- 400 г муки
- 200 г дрожжей
- 3 ст. ложки растительного масла
- Соль по вкусу
- *Для начинки:*
- 1 кг тыквы
- 2 луковицы
- 3 ст. ложки бекона
- 4 ст. ложки сметаны
- 200 г тертого сыра
- Соль, перец черный по вкусу



Дрожжи растворить в воде, смешать с мукой, добавить масло. Поставить тесто в холодильник.

Тыкву очистить, порезать, отварить в течение 3 минут. Лук порезать кольцами, быстро обжарить.

Раскатанный пласт теста смазать посоленной и поперченной сметаной. Выложить на него ломтики тыквы, лук кольцами, бекон, посыпать сыром.

Выпекать 30–40 минут при 180 градусах.

# Пицца с анчоусами

- Обычное тесто для пиццы
- 200 г филе анчоусов
- 2 луковицы
- 2 веточки петрушки
- 1 ст. ложка томатного соуса
- Соль, перец черный по вкусу



- Тесто раскатать, смазать [томатным соусом](#).  
Сверху выложить анчоусы и слегка обжаренные кольца лука. Посолить, поперчить. Выпекать в духовке 20 минут при 220 градусах.

# Пицца с рукколой

- Обычное тесто для пиццы
- 150 г рукколы
- 3 помидора
- Банка оливок без косточек
- 200 г брынзы
- 1 луковица
- 1 ч. ложка сушеного базилика
- Соль, перец черный по вкусу



Раскатать пласт теста. У [помидоров](#) снять кожицу, затем нарезать их тонкими кольцами. Выложить на смазанное маслом тесто. Добавить порезанные листья рукколы.

Посыпать мелко порезанным луком и раскрошенной брынзой, смешанной с базиликом. Выложить оливки.

Выпекать 20–30 минут при 180 градусах.



# Пицца с грибами

- *Для теста:*
- 250 г муки
- 1/2 стакана сметаны
- 2 яйца
- 2 ст. ложки сливочного масла
- Соль по вкусу
- *Для начинки:*
- 500 г шампиньонов
- 1 луковица
- 1 яйцо
- 100 г тертого сыра
- 3 ст. ложки оливкового масла



Просеять муку, выложить на столе горкой. В центр выложить размягченное сливочное масло, яйца, сметану. Посолить. Вымесить тесто.

Грибы обжарить с луком. Отварить яйца, порезать и добавить к грибам.

Выложить смесь на раскатанное тесто, посыпать сыром. Выпекать 20–30 минут при 180 градусах.

# Пицца с беконом и цветной капустой

- Обычное тесто для пиццы
- 200 г бекона
- 2 пачки творога
- 300 г цветной капусты
- 2 яйца
- 1 луковица
- Соль, перец черный по вкусу



Цветную капусту разделить на соцветия и отварить в подсоленной воде.

Лук порезать и обжарить. [Бекон](#) Лук порезать и обжарить. Бекон нарезать тонкими ломтиками. [Творог](#) смешать с яйцами, посолить, поперчить.

Раскатанный пласт теста покрыть ломтиками бекона, выложить цветную капусту и творожную смесь.

Выпекать 20–30 минут при 180 градусах.

# Пицца с сосисками и томатами

- Дрожжевое тесто для пиццы
- 500 г сосисок
- 1 луковица
- 5 томатов
- 1 зубчик чеснока
- 2 ст. ложки оливкового масла
- Зелень по вкусу
- Соль, перец черный по вкусу



Сосиски порезать кружками. Лук обжарить, смешать с [сосисками](#), добавить давленый чеснок. Немного потомить эту смесь в сковородке.

Выложить начинку на раскатанный пласт теста. Сверху добавить нарезанные кружками [томаты](#). Посыпать солью, перцем и зеленью.

Выпекать 20–30 минут при 200 градусах.

# Пицца с грушами и виноградом

- *Для теста:*
- 250 г муки
- 2 яйца
- 2 ст. ложки сахара
- 3 ст. ложки сливочного масла
- *Для начинки:*
- 3–4 груши
- 300 г крупного винограда
- 4 ст. ложки меда
- 150 г сметаны или йогурта без добавок
- 3 ст. ложки дробленых грецких орехов
- 
- Вымесить тесто, раскатать пласт для пиццы.
- [Груши](#) очистить, удалить сердцевину, порезать ломтиками. Виноградины разрезать пополам.
- Выложить [фрукты](#) на тесто. Сверху залить смесью из меда и сметаны, посыпать орехами.
- Выпекать 20 минут при 180 градусов





# ОФОРМЛЕНИЕ ПИЦЦЫ







ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



*Fransushenka*

## ИСТОЧНИК:

- [http://www.wmj.ru/eda/vkusnye-stati/picca-top-10-legkih-receptov/?page=10&utm\\_source=womenclick&utm\\_medium=8524-2328-2841](http://www.wmj.ru/eda/vkusnye-stati/picca-top-10-legkih-receptov/?page=10&utm_source=womenclick&utm_medium=8524-2328-2841)
- <http://www.wmj.ru/>