

еще вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



лучшие рецепты  
овощная и грибная пицца

**Сергей Павлович Кашин**  
**Лучшие рецепты. Овощная и грибная пицца**  
**Серия «Еще вкуснее и проще»**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=8079718](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8079718)*

*Лучшие рецепты. Овощная и грибная пицца / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ классик; Москва; 2014*

*ISBN 978-5-386-07364-0*

**Аннотация**

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!

## Содержание

Овощные пиццы	4
Пицца овощная сборная	4
Пицца сладкая морковная	5
Пицца с морковью и творогом	6
Пицца сладкая со свеклой, луком и морковью	7
Пицца острая со свеклой, луком и морковью	8
Пицца капустная	9
Пицца с тушеной морковью	10
Пицца с маринованной капустой	11
Пицца с цветной капустой и колбасой	12
Пицца с капустой под томатным соусом	13
Пицца с капустой и кабачками	14
Пицца со сладкой репой	15
Пицца с пикантными баклажанами	16
Пицца капустная под яичной заправкой	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

# 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 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. 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.