

КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

Пицца с начинкой: грибы и моцарелла

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Базиликата. Основные ингредиенты: курица, говядина, моцарелла. Время приготовления: 40 минут, на 2 порций. Сложность: средний.

40 мин | 2 порц. | 289 ккал

Кратко о рецепте

Категория

Пицца

Время приготовления

40 мин

Сложность

Средний

Калорийность

289 ккал

Порции

2

Дата публикации

26 февраля 2026 г.

Ингредиенты

- Мука тип 00 — 500 г
- Дрожжи сухие — 7 г
- Вода тёплая — 300 мл
- Соль — 10 г
- Оливковое масло — 30 мл
- Куриное филе — 400 г
- Говядина (фарш или мякоть) — 300 г
- Моцарелла — 200 г

Шаги приготовления

1

Приготовьте тесто: растворите дрожжи в тёплой воде (около 35°C), добавьте соль и оливковое масло. Постепенно всыпьте муку, замешивая мягкое эластичное тесто. Вымешивайте 10 минут вручную или в комбайне.

2

Накройте тесто плёнкой или полотенцем и оставьте подходить при комнатной температуре на 1-2 часа или в холодильнике на ночь. Тесто должно увеличиться вдвое.

3

Разогрейте духовку до максимальной температуры (250-280°C), желательно с камнем для пиццы или противнем внутри. Обминайте тесто и растяните руками или скалкой в тонкий круг диаметром 30-32 см.

4

Нанесите томатный соус тонким слоем, не доходя 1-2 см до края. Разложите начинку согласно рецепту — сыр, мясные продукты, овощи или другие ингредиенты по вашему выбору.

5

Выпекайте 8-12 минут до золотистой хрустящей корочки и расплавленного сыра. После выпечки добавьте свежие ингредиенты (руккулу, базилик), если требует рецепт, и сразу подавайте.

Советы и примечания

- Это блюдо родом из Базиликата — одного из кулинарных регионов Италии со своими традициями и особенностями.
- Блюдо среднего уровня сложности. Внимательно следите за температурой и временем приготовления.
- Используйте только качественные итальянские продукты: оливковое масло первого отжима (extra vergine), выдержанные сыры (пармезан, пекорино) и свежие травы — это существенно влияет на итоговый вкус.