

КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

Пицца с начинкой: прошуто и руккола

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Венето. Основные ингредиенты: моцарелла, цукини, кальмар. Время приготовления: 40 минут, на 3 порций. Сложность: продвинутый.

40 мин | 3 порц. | 342 ккал

Кратко о рецепте

Категория

Пицца

Время приготовления

40 мин

Сложность

Средний

Калорийность

342 ккал

Порции

3

Дата публикации

3 февраля 2026 г.

Ингредиенты

- Мука тип 00 — 500 г
- Дрожжи сухие — 7 г
- Вода тёплая — 300 мл
- Соль — 10 г
- Оливковое масло — 30 мл
- Моцарелла — 200 г
- Цукини — 2 шт.

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 Венето — одного из кулинарных регионов Италии со своими традициями и особенностями.
- Используйте только качественные итальянские продукты: оливковое масло первого отжима (*extra vergine*), выдержанные сыры (пармезан, пекорино) и свежие травы — это существенно влияет на итоговый вкус.