

Итальянский мотив

Если пицца – ваше любимое блюдо, обязательно опробуйте понравившийся вам рецепт из нашей подборки. Побалуйте своих близких настоящими средиземноморскими ароматами, подарите незабываемое гастрономическое удовольствие истинным ценителям национального итальянского блюда. Хотите попробовать настоящую пиццу, выпеченную по лучшим рецептам мастеров? Приготовьте ее сами вместе с ТМ MIKADO!

Пицца с салями, ветчиной и халапеньо

На 8 порций:

- 250 мл молока
- 10 г сухих дрожжей
- 5 ст.л. оливкового масла ТМ MIKADO
- 3 ч.л. сахара
- 2 яйца
- 550 г муки

- щепотка соли
- Для начинки:
- 2 ст.л. томатной пасты ТМ MIKADO
- 150 г твердого сыра
- 80 г перца халапеньо ТМ MIKADO
- 150 г салями
- 150 г ветчины

1 В теплом молоке растворите дрожжи,

75 минут 348 ккал 8 порций



добавьте сахар, перемешайте и поставьте в теплое место на 20 минут. Яйца взбейте, добавьте соль и оливковое масло, перемешайте и введите подошедшие дрожжи с молоком, еще раз перемешайте. Добавьте муку и замесите некрутое тесто.

2 Накройте тесто пленкой и поставьте в теплое место на 30 минут. Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 4 мм и выложите в смазанную маслом форму.

3 Тесто смажьте томатной пастой, присыпьте тертым сыром и выложите сверху ломтики ветчины, кружочки салями и кольца перца халапеньо. Выпекайте пиццу при 180°С около 20 минут.

Вкус и аромат пиццы во многом зависит от качества продуктов, используемых в приготовлении. Используя консервированные продукты ТМ MIKADO, вы можете быть уверены в безупречном качестве ингредиентов.



SHUTTERSTOCK.COM, ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ



Пицца с салями и грибами

На 8 порций:

- 500 г муки
- 2 ст.л. сливочного масла
- 1 ст.л. сметаны
- 1 яйцо
- 10 г сухих дрожжей
- треть стакана воды
- по щепотке соли, перца, орегано и базилика
- Для начинки:
- 150 г салями
- 100 г шампиньонов ТМ MIKADO
- 2 перца халапеньо ТМ MIKADO
- 100 г твердого сыра
- 2–3 ст.л. томатной пасты ТМ MIKADO
- 80 г маслин ТМ MIKADO
- смесь итальянских трав

- 3 соленых огурца ТМ MIKADO
- 1 ч.л. оливкового масла ТМ MIKADO

1 Дрожжи разведите в теплой воде. Муку просейте в миску, добавьте сливочное масло, сметану, яйцо и приправы. Смешайте ингредиенты. Добавьте разведенные в воде дрожжи и вымесите тесто. Дайте тесту постоять в тепле 15 минут.

2 Салями нарежьте кружочками, шампиньоны – пластинками, перец – кольцами. Нарежьте маслины и огурцы. Сыр натрите на крупной терке.

Во время приготовления пиццы не нужно стараться строго следовать классическим рецептам. Полагаясь на свой вкус и фантазию, а также на большое разнообразие продуктов ТМ MIKADO, вы можете изобретать самые разные начинки, дополняя меню новыми вкусными вариациями любимой пиццы.



3 Поднявшееся тесто слегка вымесите, раскатайте в лепешку диаметром 35–40 см и выложите на противень или в форму для пиццы, смазанную оливковым маслом.

4 Смажьте заготовку томатной пастой и посыпьте 2/3 порции тертого сыра. На него выложите начинку: салями, грибы и перец, маслины и огурцы. Посыпьте пиццу оставшимся сыром и смесью итальянских трав. Отправьте в разогретую до 200°С духовку на 25–30 минут.

70 минут 352 ккал 8 порций

Начинка для пиццы может быть овощной или фруктовой, сладкой, соленой или пикантной... Запаситесь продукцией ТМ MIKADO – томатной пастой, помидорами, грибами, маслинами и оливками, ананасами, перцем, тунцом и обязательно оливковым маслом – и каждый раз пицца будет по-новому вкусной, разнообразной и необычной.



75 минут 351 ккал 8 порций

Пицца по-гавайски

На 8 порций:

- 350 г муки
- 0,25 ч.л. соли
- 1 ч.л. сахара
- 1 ч.л. сухих дрожжей
- 100–150 мл теплой воды
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 400 г томатов в собственном соку ТМ MIKADO
- 1 ст.л. томатной пасты ТМ MIKADO
- оливковое масло ТМ MIKADO
- петрушка, базилик, орегано, тимьян по вкусу
- соль, перец по вкусу
- 100 г ветчины

- 200 г консервированных ананасов ТМ MIKADO
- 150 г сыра чеддер

1 Просейте муку в большую миску, добавьте соль, сахар и дрожжи, перемешайте. Сделайте углубление и влейте теплую воду, перемешайте до однородной массы. Вымешивайте тесто на столе в течение 10 минут, затем положите в миску, и накройте пленкой. Поставьте миску на час в теплое место, пока тесто не увеличится в объеме. Обомните тесто на столе, раскатайте в пласт и выложите его на противень, смазанный маслом. Сделайте ободок. Дайте расстояться 10 минут.

2 Для приготовления томатного соуса поджарьте на оливковом масле мелко нарезанные лук и чеснок. Добавьте 400 г томатов в собственном соку, 1 ст.л. томатной пасты, протушите. Введите мелко нарезанные петрушку, базилик, орегано, тимьян и перец, посолите. Тушите до получения однородной массы. Охладите соус.

3 Намажьте заготовку для пиццы оливковым маслом и приготовленным томатным соусом. Присыпьте сверху тертым сыром. Разложите тонкие полоски ветчины и кусочки ананаса. Выпекайте пиццу 20 минут при 220 °С.

SHUTTERSTOCK.COM, ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ

Пицца с тунцом и оливками

На 8 порций:

- 200 г муки
- 10 г сухих дрожжей
- 100 мл молока
- 1 ч.л. сахара
- 1 ст.л. оливкового масла ТМ MIKADO
- 4 зубчика чеснока
- 2 луковицы
- 600 г томатов в собственном соку ТМ MIKADO
- 350 г швейцарского сыра
- 240 г консервированного в масле тунца ТМ MIKADO
- 50 г оливок ТМ MIKADO
- соль, перец по вкусу

1 Приготовьте дрожжевое тесто на опаре, раскатайте

в пласт и выложите на смазанный маслом противень. Сыр натрите на крупной терке. Чеснок мелко порубите, смешайте его с сыром. Томаты в собственном соку протрите, посолите и поперчите. Слейте масло с тунца, разделите его на кусочки.

3 Выложите на тесто протертые томаты, посыпьте тертым сыром. Сверху разложите кусочки тунца и нарезанные колечками оливки. Можно также посыпать сверху тертым сыром и итальянскими травами. Поместите в разогретую до 180 °С духовку и выпекайте 20 минут.



80 минут 322 ккал 8 порций



СТВОРИ СВОЮ ПИЦЦУ
З MIKADO!

Консервация MIKADO -
ідеальна для приготування
улюблених страв.
MIKADO - незмінна німецька
якість та смак з 1970 року.



www.mikado-foods.com