

Фантастичне блюдо

Піца



Спосіб приготування

Тісто для італійської піци.

Склад:

Вода — 450 мл;
Сухі дріжджі — 4 чайні ложки;
Оливкова олія — 4 столові ложки;
Борошно — 600 грамів;
Сіль — одна щіпка, можна при бажанні морської солі.

Рецепт:

У зручний для вас посуд, обов'язково підігрій, налити 150 грамів теплої води і покласти дріжджі, ретельно перемішати. Як тільки дріжджі розчиняться, насипати 150 грам борошна, акуратно вимісити і поставити в темне тепле місце (наприклад в заздалегідь, злегка розігріту духовку) на пів години.

По закінченню 30 хвилин, в тісто додати оливкову олію, сіль 300 мг води, 450 г борошно і якісно замісити тісто. Вимісити тісто для піци поставити на 2 години в темне, тихе місце періодично поглядати і «підмішувати», це робити в тому випадку, якщо тісто почне «тікати».

Даний рецепт тесту розрахований на дві піци.

Тепер тісто для піци готове, пора приступити до основного акорду-начинку

Історична хвилинка

Якщо Ви відвідуєте піцерії, кафе і ресторани Челябінська або іншого міста, а також є прихильником піци, то ця історія для Вас.

Ви, шановний читач напевно знаєте що, таке піца. Але чи знаєте Ви історію виникнення цієї італійської коржі?

Виявляється, історія піци бере свій початок в стародавній Греції та Єгипті. У ті далекі роки народності, що населяли як південне, так і північне узбережжя Середземного моря вживали в їжу, коржі з шарами овочів або м'яса. Для випічки коржів застосовувалися камені, які нагрівалися за допомогою вугілля. Дуже часто така коржик під час трапези грала і роль тарілки.

Цікавий той факт, що піца зобов'язана своєю популярністю римському полководцеві Лукулл. Лукулл мав славу ненажерою, завдяки бенкету, що він дуже любив.

Жителі італійського Неаполя до цих пір пам'ятають різні страви, які любив Лукулл. Це:

- Піцца а ля napoletano (пиріг з кислого тесту, запечений обов'язково на деревному вугіллі)
- Аліче (смажені в оливковій олії сардини)
- Каламірі (свіжі каракатиці, які подавалися на стіл у вигляді кружечків зі свіжою зеленню).

Піца в середні століття вважалася продуктом для бідних. Так бідняки, які не могли розрахуватися за піцу, брали її в борг у вуличних торговців, і розраховувалися за неї протягом тижня.

Кожне місто Італії може похвалитися своїм, не забуваємо рецептом приготування піци, але батьківщиною піци в Італії по праву вважають Неаполь. Кожен любитель або фанат піци повинен хоча б раз у житті побувати в Неаполі і покуштувати піцу на її споконвічній батьківщині.

Ми і надалі будемо публікувати цікаві кулінарні історії виникнення того або іншого блюда для всіх, хто цікавиться кулінарією і правильністю приготування продуктів в кафе і ресторанах.



Дякую за увагу