

## КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

# Пицца с начинкой: пепперони (острая салями)

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Сардиния. Основные ингредиенты: моцарелла, томаты, анчоусы. Время приготовления: 15 минут, на 4 порций. Сложность: средний.

15 мин | 4 порц. | 530 ккал

## Кратко о рецепте

### Категория

Пицца

### Время приготовления

15 мин

### Сложность

Средний

### Калорийность

530 ккал

### Порции

4

### Дата публикации

15 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
- Томаты (свежие или консервированные) — 400 г
- Анчоусы в масле — 50 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 Сардиния — 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.