

Pizza Margherita – Пицца Маргарита

Рецепт на английском языке

Ingredients:

For the base

300 g flour
1 tsp instant yeast
1 tsp salt
1 tbsp olive oil plus extra for drizzling

For the tomato sauce

100 ml passata
handful fresh basil
or 1 tsp dried
1 garlic clove, crushed

For the topping

125 g ball mozzarella, sliced
handful grated or shaved Parmesan
handful cherry tomatoes, halved

To serve

handful basil leaves (optional)

Method:

Make the base: put the flour into a large bowl, then stir in the yeast and salt. Make a well, pour in 200ml warm water and the olive oil and bring together with a wooden spoon until you have a soft, fairly wet dough. Turn onto a lightly floured surface and knead for 5 mins until smooth. Cover with a tea towel and set aside. You can leave the dough to rise if you like, but it's not essential for a thin crust.

Make the sauce: mix the passata, basil and crushed garlic together, then season to taste. Leave to stand at room temperature while you get on with shaping the base.

Roll out the dough: if you've let the dough rise, give it a quick knead, then split into two balls. On a floured surface, roll out the dough into large rounds, about 25cm across, using a rolling pin. The dough needs to be very thin as it will rise in the oven. Lift the rounds onto two floured baking sheets.

Top and bake: heat oven to 240C. Put another baking sheet or an upturned baking tray in the oven on the top shelf. Smooth sauce over bases with the back of a spoon. Scatter with cheese and tomatoes, drizzle with olive oil and season. Put one pizza, still on its baking sheet, on top of the preheated sheet or tray. Bake for 8-10 mins until crisp. Serve with a little more olive oil, and basil leaves if using. Repeat step for remaining pizza.

Рецепт на русском языке

Ингредиенты:

Для основы

300 г муки
1 чайная ложка быстрорастворимых дрожжей
1 чайная ложка соли
1 столовая ложка оливкового масла, плюс еще немного для смазывания

Для томатного соуса

100 мл томатной пасты
Горстка свежего базилика или 1 ч.л. сушеного
1 зубчик чеснока, измельченный

Для верха

125 г шариков моцареллы, нарезанных
горсть тертого или наструганного сыра Пармезан
горсть помидоров черри, разрезанных пополам

Для сервировки

горсть листьев базилика (по желанию)

Приготовление:

Сделайте основу: насыпьте муку в большую миску, затем размешайте с дрожжами и солью. Сделайте в муке углубление, влейте туда 200 мл теплой воды и оливковое масло и перемешайте вместе деревянной ложкой, пока у вас не получится мягкое, влажное тесто. Выложите его на слегка посыпанную мукой поверхность и месите в течение 5 минут до получения однородной массы. Накройте полотенцем и отставьте в сторону. Вы можете оставить тесто подниматься, если вам нравится, но это не является существенным для тонкой корочки.

Сделайте соус: смешайте томатную пасту, базилик и толченый чеснок вместе, затем приправьте по вкусу. Оставьте стоять при комнатной температуре на время, пока вы формируете основание.

Раскатайте тесто: если вы дали тесту подняться, то быстро вымесите его, потом разделите на два шарика. На посыпанной мукой поверхности раскатайте с помощью скалки большие круги, около 25 см в диаметре. Тесто должно быть очень тонким, так как оно поднимется в духовке. Выложите раскатанные пласты на два противня.

Начинка и выпекание: разогрейте духовку до 240C. Установите другой противень или перевернутый поднос в духовке на верхней полке. Смажьте соусом основы с помощью задней части ложки. Выложите сыр и помидоры, сбрызните оливковым маслом и приправьте. Поставьте одну пиццу на ее противень поверх предварительно нагретого противня или перевернутого подноса. Выпекайте в течение 8-10 минут до хрустящей корочки. Подавайте с небольшим количеством оливкового масла и листьев базилика (по желанию). Повторите этот шаг для второй пиццы.