



Неаполитанская Пицца



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage

Неаполитанская Пицца



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Подготовка 20 минут
(плюс 2 часа для отдыха и до 5 дней в холодильнике)

Приготовление 2 минуты на пиццу

 4 пиццы

Тесто

570г хлебной или пшеничной муки
2 чайные ложки мелкой соли
1 чайная ложка сухих активных дрожжей
1½ чашки (375мл) холодной воды
Смесь семолины, для присыпки
(см. ПРИМЕЧАНИЕ)
Оливковое масло, для сбрызгивания

Соус

400г измельченных помидор
1 чайная ложка соли

Начинка

340г свежей моцареллы, без жидкости,
разделенной на маленькие кусочки
Маленькая ветка базилика, только листья
Оливковое масло, для сбрызгивания

Приготовление теста

1. Насыпьте муку, соль и дрожжи в чашу миксера. Используя насадку с крюком для теста, смешайте ингредиенты. Добавьте воду и месите на маленькой скорости 5–6 минут или до тех пор, пока тесто станет гладким и эластичным.
2. Накройте чашу пищевой пленкой и дайте тесту отдохнуть в теплом, безветренном месте 1 час или, пока тесто увеличится вдвое.
3. Поместите тесто на, слегка посыпанную мукой, поверхность и разделите на 4 × 240г кусочки. Сформируйте каждый кусочек в гладкий шарик.
4. Слегка посыпьте смесью семолины две противни для выпечки и поместите шарики теста так, чтобы между ними было 10см свободного места. Сбрызните каждый шарик небольшим количеством масла, распределите масло так, чтобы тесто было полностью покрыто маслом. Накройте каждый противень пищевой пленкой и поместите в холодильник на срок от минимум 6 часов до 5 дней.

Приготовление соуса

1. Измельчите помидоры и соль до гладкой смеси.

Приготовление пиццы

1. Непосредственно перед приготовлением достаньте тесто из холодильника и оставьте накрытым при комнатной температуре на 1 час.

2. За 20 минут до окончания отдыха теста, установите функцию WOOD FIRED и предварительно нагрейте печь (предварительный нагрев может длиться до 20 минут).
3. Используя лопатку, поднимите один шарик теста и погрузите с обеих сторон в смесь семолины, чтобы полностью его покрыть. Держите оставшееся тесто накрытым, чтобы оно не высохло. Осторожно выдавите тесто, двигаясь от центра, в круг диаметром 20см, оставив 2см для краев. Слегка посыпьте лопатку для пиццы смесью семолины. Аккуратно положите тесто на лопатку, слегка стряхнув лишнее количество семолины.
4. Равномерно распределите четверть соуса по тесту, оставляя 1–2см от краев. Посыпьте на соус четверть моцареллы и базилика.
5. Поместите пиццу в печь и готовьте 2 минуты, пока корочка станет коричневой, а сыр расплавится. Сбрызните маслом.
6. Переложите на разделочную доску, нарежьте на кусочки и незамедлительно подайте. Повторите с оставшимся тестом, соусом и начинкой.

ПРИМЕЧАНИЕ – Для приготовления смеси семолины, просто смешайте одинаковые части семолины и муки. Храните в герметичном контейнере. Предпочтительно держите тесто в холодильнике 1–3 дня, но его можно хранить в холодильнике до 5 дней.



Пицца с Толстой Корочкой



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®


Пицца с Толстой Корочкой



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Подготовка 15 минут
(плюс 2 часа для отдыха и до 24 часов в холодильнике)

Приготовление 9 минут на пиццу

 2 пиццы

Тесто

480г хлебной или пшеничной муки
2 чайные ложки мелкой соли
1 чайная ложка сухих активных дрожжей
1 чашка (250мл) воды
1 столовая ложка молока
1½ столовые ложки оливкового масла,
плюс немного для сбрызгивания
Смесь семолины, для присыпки
(см. ПРИМЕЧАНИЕ)

Начинка

¾ чашки (160мл) соуса для пиццы
160г тертой моцареллы
240г шампиньонов, тонко нарезанных
125г свежей моцареллы, без жидкости,
порезанной на 4 части
Свежие листья орегано, для сервировки

Приготовление теста

1. Добавьте муку, соль, дрожжи, воду, молоко и оливковое масло в чашу миксера. Используя насадку с крюком для теста, месите тесто на средней скорости 10 минут или, пока тесто станет гладким и эластичным. Накройте чашу пищевой пленкой и дайте тесту отдохнуть в теплом, безветренном месте 1 час или, пока тесто увеличится вдвое.
2. Поместите тесто на поверхность и разделите на 2 × 395г кусочка. Сформируйте каждый кусочек в гладкий шарик и поместите на смазанный маслом поднос, оставив 10см свободного места между шариками. Сбрызните каждый шарик небольшим количеством масла, распределите масло так, чтобы тесто было полностью покрыто им. Накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник на 12–24 часов.

Приготовление пиццы

1. Непосредственно перед приготовлением достаньте тесто из холодильника и оставьте накрытым при комнатной температуре на 1 час.
2. За 12 минут до окончания отдыха теста, установите функцию MEDIUM и предварительно нагрейте печь (предварительный нагрев может длиться до 12 минут).

3. Работая с одним шариком одновременно, погрузите основание теста в смесь семолины. Осторожно выдавите тесто в круг диаметром 15см, оставив 2см для краев. Растяните в круг 25-30см.
4. Слегка посыпьте лопатку для пиццы смесью семолины. Аккуратно положите тесто на лопатку, слегка стряхнув лишнее количество семолины.
5. Распределите половину соуса для пиццы на тесто, оставив 1-2 см с краев. Посыпьте половину тертой моцареллы и половину шампиньонов.
6. Поместите пиццу в печь и готовьте 9 минут, пока основание станет золотистым или хрустящим, и сыр расплавится.
7. Для сервировки посыпьте орегано и свежую моцареллу. Повторите с оставшимся тестом, соусом и начинкой.

ПРИМЕЧАНИЕ - Для приготовления смеси семолины, просто смешайте одинаковые части семолины и муки. Храните в герметичном контейнере.



Neapoliešu Picas Mīkla





the Smart Oven™ Pizzaiolo



Тесто Неаполитанской Пиццы



the Smart Oven® Pizzaiolo

-  Подготовка 20 минут
(плюс 2 часа для отдыха и до 5 дней охлаждения в холодильнике)
-  4 × 240г шарика

Ингредиенты

- 570г хлебной муки
- 2 чайные ложки мелкой соли
- 1 чайная ложка сухих активных дрожжей

- 1½ чашки (375мл) холодной воды
- Смесь семолины (одинаковые части семолины и хлебной муки), для присыпки
- Оливковое масло, для сбрызгивания



Шаг 1 – Добавьте муку, соль и дрожжи в чашу миксера. Используя насадку с крюком для теста, месите тесто на низкой скорости 5-6 минут или, пока тесто станет гладким и эластичным. Накройте чашу пищевой пленкой и дайте тесту отдохнуть в теплом, безветренном месте 1 час или, пока тесто увеличится вдвое.



Шаг 2 – Поместите тесто на поверхность и разделите на 4 × 240г кусочка. Сформируйте каждый кусочек в гладкий шарик.



Шаг 3 – Слегка посыпьте смесь семолины две противни для выпечки и поместите шарики теста так, чтобы между ними было 10см свободного места. Сбрызните каждый шарик небольшим количеством масла, распределите масло так, чтобы тесто было полностью покрыто им. Накройте каждый противень пищевой пленкой и поместите охлаждаться в холодильник на срок от минимум 6 часов до 5 дней. Предпочтительно держите тесто в холодильнике 1-3 дня, но его можно хранить в холодильнике до 5 дней.



Шаг 4 – Перед использованием дайте тесту постоять накрытым 1 час при комнатной температуре. Щедро посыпьте смесь семолины на рабочую поверхность. Используя лопатку поднимите один шарик теста. Держите остальное тесто накрытым, чтобы предотвратить высыхание.



Шаг 5 – Работая с одним шариком одновременно, окуните обе его части в смесь семолины, чтобы полностью покрыть.



Шаг 6 – Осторожно выдавите тесто в круг диаметром 15см, оставив 2см для краев. Растяните в круг 25-30см.



Тонкая и Хрустящая Пицца




the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®


Тонкая и Хрустящая Пицца



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Подготовка 30 минут (плюс 2½ часа для отдыха)

Приготовление 7 минут на пиццу

 4 пиццы

Тесто

300г хлебной или пшеничной муки
60г мелкой семолины
2 чайные ложки соли
1 чайная ложка сухих активных дрожжей
200мл теплой воды
1½ столовые ложки оливкового масла первого отжима, плюс немного для сбрызгивания
Смесь семолины, для присыпки (см. ПРИМЕЧАНИЕ)

Начинка

1½ чашки (330мл) соуса для пиццы
320г тертой моцареллы
200г переперони, тонко нарезанной
160г шампиньонов, тонко нарезанных
120г ветчины
½ красного лука, тонко нарезанного
Свежие листья базилика, для сервировки

Приготовление теста

1. Насыпьте муку, семолину, соль и дрожжи в большую чашу миксера. Добавьте воду и масло. Используя насадку с крюком для теста, месите тесто 10 минут или, пока тесто станет гладким и эластичным.
2. Поместите тесто в большую, смазанную маслом, чашу. Переверните тесто, чтобы полностью покрыть маслом. Накройте чашу пищевой пленкой и дайте тесту отдохнуть в теплом, безветренном месте 1 час или, пока тесто увеличится вдвое.
3. Поместите тесто на поверхность и разделите на 4 × 150г кусочка. Сформируйте каждый кусочек в гладкий шарик и поместите на смазанный маслом поднос, оставив 10см свободного места между шариками. Сбрызните каждый шарик небольшим количеством масла, распределите масло так, чтобы тесто было полностью покрыто. Накройте пищевой пленкой и дайте 30 минут отдохнуть.

Приготовление пиццы

1. За 15 минут до окончания отдыха теста, установите функцию **THIN AND CRISPY** и предварительно нагрейте печь (предварительный нагрев может длиться до 14 минут).
2. Посыпьте на рабочую поверхность небольшое количество смеси семолины. Используя скалку, раскатайте один шарик в круг 25см.
3. Аккуратно перенесите тесто на лопатку для пиццы, слегка стряхнув лишнее количество семолины.
4. Распределите четверть соуса пиццы на основание пиццы. Разложите четверть моцареллы и четверть остальной начинки.
5. Поместите пиццу в печь и готовьте 7 минут или до тех пор, пока корочка станет золотистой, хрустящей и сыр расплавится.
6. Переложите пиццу на разделочную доску, украсьте базиликом, порежьте пиццу на кусочки и незамедлительно подавайте. Повторите с оставшимся тестом и начинкой.

ПРИМЕЧАНИЕ - Для приготовления смеси семолины, просто смешайте одинаковые части семолины и муки. Храните в герметичном контейнере.



Пицца на Сковороде



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®


Пицца на Сковороде



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Подготовка 10 минут (плюс до 24 часов для отдыха)

Приготовление 18 минут

 1 пицца

Тесто, не требующее замешивания

- ½ чашки (125мл) воды
- ½ чашки (80мл) молока
- 255г хлебной или пшеничной муки
- 1½ чайные ложки мелкой соли
- ½ чайной ложки сухих активных дрожжей
- 1 столовая ложка оливкового масла, для смазывания сковороды
- Смесь семолины, для присыпки (см. ПРИМЕЧАНИЕ)

Начинка

- ½ чашки (125мл) соуса для пиццы
- 170г тертой моцареллы
- 50г перца, тонко нарезанной
- 50г шампиньонов, тонко нарезанных
- ½ красного лука, тонко нарезанного
- ½ зеленого перца, тонко нарезанного
- 1 маленькая (нежная или пряная) Итальянская колбаса, без упаковочной пленки, крошенная

Приготовление теста

1. Налейте воду и молоко в чашу миксера. Добавьте муку, соль и дрожжи. Тщательно смешайте деревянной ложкой.
2. Накройте пищевой пленкой и дайте тесту отдохнуть 12-25 часов при комнатной температуре.

Приготовление пиццы

3. Переложите тесто на поверхность, хорошо посыпанной мукой. Сформируйте из теста гладкий шарик.
4. На дно сковороды налейте масло. Поместите тесто в сковороду и переверните, чтобы равномерно покрыть маслом. Прижмите тесто как можно сильнее, и распределите масло по сковороде. В этот момент тесто не заполнит сковороду полностью. Накройте сковороду пищевой пленкой и дайте постоять при комнатной температуре в течение 2 часов или, пока тесто не поднимется и не распределится по краям сковороды.

5. За 15 минут до окончания отдыха теста, установите функцию PAN и предварительно нагрейте печь (предварительный нагрев может длиться до 14 минут).
6. Кончиками пальцев прижмите тесто к краю формы, выдавливая все появляющиеся большие пузыри, и сохраняя толщину как можно более равномерной.
7. Распределите соус для пиццы на тесте, оставляя место для корочки по желанию. Посыпьте сыр и добавьте оставшиеся ингредиенты.
8. Используя ручку, поместите сковороду для пиццы в печь и готовьте 18 минут или до тех пор, пока пицца станет золотистой, хрустящей и сыр расплавится.
9. Используя ручку, извлеките сковороду и поставьте на термостойкую поверхность. Дайте пицце постоять 5 минут в сковороде перед подачей.

ПРИМЕЧАНИЕ - Для приготовления смеси семолины, просто смешайте одинаковые части семолины и муки. Храните в герметичном контейнере.



Пицца Bianca



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®


Пицца Bianca



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Подготовка 30 минут (плюс 2 часа для отдыха и до 5 дней охлаждения в холодильнике)

Приготовление 2 минуты на пиццу

 4 пиццы

Тесто

570г хлебной или пшеничной муки

2 чайные ложки мелкой соли

1 чайная ложка сухих активных дрожжей

1½ чашки (375мл) холодной воды

Смесь семолины, для присыпки
(см. ПРИМЕЧАНИЕ)

Оливковое масло, для сбрызгивания

Начинка

180г свежего сыра

2 дольки чеснока, измельченные

Соль, по вкусу

Свежемолотый черный перец, по вкусу

4 картофелины Дезире
(примерно 115г каждая)

125г сыра фонтина, тертого

2-3 веточки свежего розмарина,
только листья

Оливковое масло, для сбрызгивания

Хлопья морской соли, для сервировки

Приготовление теста

1. Насыпьте муку, соль и дрожжи в большую чашу миксера. Используя насадку с крючком для теста, смешайте ингредиенты. Добавьте воду и месите на низкой скорости 5-6 минут или до тех пор, пока тесто станет гладким и эластичным.
2. Накройте чашу пищевой пленкой и дайте тесту отдохнуть в теплом, безветренном месте 1 час или, пока тесто увеличится вдвое.
3. Поместите тесто на поверхность и разделите на 4 × 240г кусочка. Сформируйте каждый кусочек в гладкий шарик.
4. Слегка посыпьте смесью семолины две противни для выпечки и поместите шарики теста так, чтобы между ними было 10см свободного места. Сбрызните каждый шарик небольшим количеством масла, распределите масло так, чтобы тесто было полностью покрыто. Накройте каждый противень пищевой пленкой и поместите охлаждаться в холодильник на срок от минимум 6 часов до 5 дней.
4. Используя терку, очень тонко нарежьте картофель.
5. Используя лопатку поднимите один шарик теста и окуните обе его стороны в смесь семолины, чтобы полностью покрыть. Держите оставшееся тесто накрытым, чтобы предотвратить высыхание. Осторожно выдавите тесто в круг диаметром 15см, оставив 2см для краев. Растяните в круг 25-30см. Слегка посыпьте лопатку для пиццы смесью семолины. Аккуратно положите тесто на лопатку, слегка стряхнув лишнее количество семолины.
6. Распределите четверть смеси свежего сыра на тесто, оставив 1-2см для корочки. Разложите картофель на свежий сыр в один слой, слегка внахлест. Посыпьте четвертью сыра фонтина и розмарина.
7. Поместите пиццу в печь и готовьте 2 минут или до тех пор, пока корочка станет пятнисто-коричневой, сыр расплавится и картофель приготовится.
8. Переложите пиццу на разделочную доску, сбрызните маслом и посыпьте хлопьями соли. Нарежьте и подавайте. Повторите с оставшимся тестом и начинкой.

Приготовление пиццы

1. Непосредственно перед приготовлением достаньте тесто из холодильника и дайте 1 час постоять накрытым при комнатной температуре.
2. За 20 минут до окончания отдыха теста, установите функцию WOOD FIRED и предварительно нагрейте печь (предварительный нагрев может длиться до 20 минут).
3. Смешайте свежий сыр и чеснок в маленькой чаше. Добавьте соль и перец по вкусу.

ПРИМЕЧАНИЕ - Для приготовления смеси семолины, просто смешайте одинаковые части семолины и муки. Храните в герметичном контейнере. Для равномерного приготовления картофеля его необходимо нарезать очень тонко, почти прозрачно. Вместо сыра фонтина, можно использовать грюйер, проволоно или гауду. Предпочтительно держите тесто в холодильнике 1-3 дня, но его можно хранить в холодильнике до 5 дней.



Стейки из Обугленной Цветной Капусты с Лимонно-травяным Соусом






the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Стейки из Обугленной Цветной Капусты с Лимонно-травяным Соусом



the Smart Oven® Pizzaiolo

-  Подготовка 20 минут
-  Приготовление 6 минут
-  2-4 порции

Лимонно-травяной соус

- 60г листьев петрушки, грубо измельченных
- 1½ столовые ложки грубо измельченного укропа
- 2 дольки чеснока, измельченные
- 1 маленький лук-шалот, измельченный
- 1 столовая ложка каперсов, помытых и высушенных
- 1 столовая ложка кожуры лимона
- 1½ столовые ложки лимонного сока
- ½ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки свежемолотого черного перца
- ¼ чашки (80мл) оливкового масла

Стейки цветной капусты

- 1 большая (1кг) головка цветной капусты
- 2 столовые ложки оливкового масла
- Соль, по вкусу
- Свежемолотый черный перец, по вкусу

Приготовление лимонно-травяного соуса

1. Установите 400°C и предварительно нагрейте печь пока готовите соус (предварительный нагрев может занять до 20 минут).
2. Добавьте петрушку, укроп, чеснок, лук-шалот, каперсы, кожуру лимона и сок, соль и перец в чашу кухонного комбайна. Смешивайте пока ингредиенты измельчатся и смешаются.
3. Пока работает комбайн, медленно добавляйте масло. Смешивайте еще 45 секунд, в случае необходимости останавливая, чтобы очистить стенки чаши. Перелейте соус в маленькую чашу, накройте и уберите в сторону.

Приготовление стейков цветной капусты

1. Удалите листья и обрежьте основу цветной капусты, оставив сердцевину нетронутой. Большим ножом разрежьте цветную капусту сверху до основания на три стейка толщиной 2см. Смажьте обе стороны каждого стейка половиной масла и приправьте солью и перцем.
2. Используя ручку, поместите сковороду для пиццы в печь и нагревайте 2 минуты. Извлеките сковороду и сбрызните сковороду оставшимся маслом. Аккуратно разложите стейки цветной капусты на сковороду и поставьте в печь. Готовьте 3 минуты. Аккуратно переверните цветную капусту и поставьте обратно в печь, готовьте еще 2-3 минуты или, пока капуста станет коричневой и приготовится.
3. Используя ручку, извлеките сковороду из печи и поставьте на термостойкую поверхность. Подавайте цветную капусту с лимонно-травяным соусом.



Соус для Пиццы






the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Соус для Пиццы



the Smart Oven® Pizzaiolo

-  Подготовка 5 минут
 Приготовление 50 минут
 2 чаши (500мл)

800г целых очищенных помидор
1 столовая ложка оливкового масла
первого отжима
2 дольки чеснока, измельченные
½ чайной ложки соли
1 чайная ложка сушеного орегано
Щепотка хлопьев сушеного чили

1. Измельчите помидоры в кухонном комбайне до гладкой текстуры.
2. Нагрейте масло в маленькой кастрюле на среднем огне. Добавьте чеснок и готовьте, помешивая на медленном огне, 30 секунд или до появления аромата. Добавьте помидоры, соль, орегано, чили и перемешайте.
3. Доведите до кипения и готовьте, время от времени помешивая, в течение 45 минут или, пока соус не уменьшится наполовину. Дайте остыть и храните в герметичном контейнере в холодильнике до 4 дней. Любой оставшийся соус можно заморозить на срок до 3 месяцев.



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Советы и подсказки для приготовления идеальной пиццы



the Smart Oven® Pizzaiolo



Тесто

- Используйте кухонные весы для большей точности при измерении ингредиентов и теста.
- Для достижения наилучших результатов используйте хлебную или пшеничную муку.
- Для разных изготовителей муки может потребоваться разное количество жидкости. Если тесто слишком липкое, добавьте больше муки, по 1 столовой ложке за раз, хорошо перемешивая, прежде чем добавлять еще.
- Достаньте тесто из холодильника примерно за 1 час до использования. Перед использованием тесто может постоять при комнатной температуре до 2 часов.
- Используйте смесь из равных частей семолины и хлебной муки, чтобы посыпать на рабочую поверхность, тесто и руки.
- Старайтесь использовать как можно меньше.
- Слишком большое количество семолины пригорит на основании пиццы, что приведет к горькому вкусу.
- Тесто для пиццы можно заморозить на срок до 1 месяца в герметичных контейнерах или закрывающихся пакетах. Перед употреблением разморозьте тесто для пиццы, поставив на ночь в холодильнике.
- Следите, чтобы лопатка для пиццы всегда оставалась прохладной, чтобы тесто к ней не прилипло.



Начинка

- Промокните мягкий сыр бумажными полотенцами, чтобы удалить излишки жидкости.
- Слишком много сыра или соуса может привести к получению мягкого и недостаточно приготовленного теста.
- Сбрызните пиццу оливковым маслом непосредственно перед подачей.
- Если начинка подгорает во время приготовления, добавьте ее по истечении половины времени приготовления.



Формирование

- **Неаполитанская пицца** – слегка посыпанными мукой руками, аккуратно выдавите тесто в круг, оставив 2см для корочки. Прижмите центр теста ладонью, чтобы приплющить. Положив одну руку на внутренний край, осторожно потяните и переверните тесто, чтобы получился круг. Тесто должно быть толщиной около 2-3мм.
- **Пицца средней толщины** – слегка посыпанными мукой руками, аккуратно выдавите тесто в круг, оставив 2см для корочки. Прижмите центр теста ладонью, чтобы приплющить. Положив одну руку на внутренний край, осторожно потяните и переверните тесто, чтобы получился круг. Поднимите тесто и аккуратно накиньте его на кулаки, чтобы тесто растянулось, не растягивая края.
- **Тонкая и хрустящая пицца** – убедитесь, что на рабочей поверхности и на тесте достаточно смеси семолины. Это предотвратит прилипание теста при раскатывании.
- **Пицца на сковороде** – убедитесь, что дно и стенки сковороды хорошо смазаны маслом, чтобы предотвратить прилипание. Разровняйте тесто, осторожно придавив его ладонью. Накройте пищевой пленкой и дайте отдохнуть, как это указано в рецепте. Перед добавлением начинки осторожно растяните тесто по размеру формы, поднимая его, чтобы удалить любые пузырьки воздуха, которые могут остаться под тестом.
- **Работайте быстро** – когда тесто приобрело форму, слегка посыпьте смесь семолины на лопатку для пиццы. Поместите тесто на лопатку. Если тесто прилипает, посыпьте небольшое количество смеси семолины.
- **Усадка теста** – если тесто сползает назад, когда оно растягивается, это называется «усадкой». Усадка происходит в основном из-за более высокого содержания белка в муке. Лучший способ справиться с «усадкой» - накрыть тесто влажным кухонным полотенцем и дать ему постоять 15 минут. Это расслабляет активные пряди клейковины, которые могут вести себя как мини-резинки, постоянно усаживая тесто.