

# СОДЕРЖАНИЕ

## УВАЖАЙТЕ ремесло 9

### МАСТЕР-КЛАСС

Подготовка 12

Покупки для мастер-класса 14

### ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ТЕОРИЯ 15

Ингредиенты 19

### ЧАСТЬ ВТОРАЯ: ПРАКТИКА 29

День первый 29

День второй 34

День третий 37

### РЕГИОНАЛЬНАЯ АМЕРИКАНСКАЯ ПИЦЦА

Тесто для пиццы с закваской 52

Закваски тига и пулиш 54

Тесто для пиццы без закваски 56

Нью-йоркская пицца 59

Томатный соус «Нью-Йорк – Нью-Джерси» 61

Сладкая колбаса с фенхелем 62

Медовая колбаса калабрезе 63

Упаковка колбасы в оболочку 64

Нью-хейвенская пицца с моллюсками 67

Томатная пицца «Нью-Джерси» 69

Детройтская красная пицца 71

Сент-луисская пицца 74

### ЧИКАГСКАЯ ПИЦЦА

Тесто для чикагской пиццы дип-диш 82

Тесто для чикагской закрытой пиццы  
с начинкой 84

Томатный соус для глубокой пиццы 85

Чикагская глубокая пицца с калабрезе  
и колбасой с фенхелем 86

Чикагская глубокая пицца со шпинатом  
и рикоттой 89

Пицца, полная начинки 95

Пицца на сковороде 101

Тесто для тонкой пиццы 105

Тонкая пицца с колбасой с фенхелем 106

Томатный соус для тонкой пиццы 107

«Фрэнк Нитти» 109

«Итальянский жеребец» 112

Итальянская говядина 114

Сэндвич с итальянской говядиной 117

Коктейли к чикагской пицце 119

### СИЦИЛИЙСКАЯ ПИЦЦА

Сицилийское тесто с закваской 126

Сицилийское тесто без закваски 128

Парбейк сицилийского теста 130

«Бруклин» 133

Сицилийский томатный соус 134

Пепперони и колбаса 135

Бурратина ди Маргарита 137

Пицца с фиолетовым картофелем  
и панчеттой 141

Ла Реджина 143

«Бабуля» 147

Томатный соус «Ранняя девочка» 149

Кватро форни 151

## **КАЛИФОРНИЙСКИЙ СТИЛЬ**

- Калифорнийская Италия 157
- Мультизерновое тесто 159
- Медовый пирог 161
- «Эдди Мюнстер» 165
- Гуанчале с перепелиным яйцом 167
- Кампари 171
- Органическая пицца «Три сыра» 173
- Пицца с баклажанами и оливками 176
- Инжир, миндаль и «Монтерей Джек» 179
- Органическое тесто 181
- Тесто из хорасана 184
- Тесто из айнкорна 186
- Тесто из пророщенной пшеницы 188

## **НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА**

- Тесто «Наполетана» 195
- Неаполитанский томатный соус 197
- Моцарелла ручной работы 198
- Основы выпекания пиццы на дровах 202
- Выпекание в дровяной печи 205
- Метод бройлинга в духовке 210
- Маргарита 213
- Маргарита экстра 215
- Маринара 216
- Мастуникола 219

## **РЕГИОНАЛЬНАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА**

- «Лукка» 225
- «Римини» 227
- Калабрезе «Диавола» 230
- Пицца с анчоусами 232
- «Сардиния» 234
- Пицца Романа 235
- Тесто «Романа» 240

## **ПИЦЦА СО ВСЕГО СВЕТА**

- «Барселона» 245
- «Мюнхен» 249
- Дублинер 253
- Парижанка 257
- Греко 259

## **ПИЦЦА НА ГРИЛЕ**

- Тесто для пиццы на гриле 265
- Базовый рецепт пиццы на гриле 266
- Любителям стейков 268
- Инсалата 271
- Курица барбекю «Сен-Жермен» 273

## **ЗАВЕРНУТАЯ И РУЛЕТНАЯ ПИЦЦА**

- Кальцоне с фрикадельками или шпинатом 280
- Кальцендвич с мортаделлой и сыром 282
- «Галстук-бабочка» 284
- Пеппероли 286
- Колбасный рулет 289
- Две классные вещи, которые можно сделать с оставшимся тестом 291
- Фрикадельки 295

## **ФОКАЧЧА И ХЛЕБ**

- Фокачча 302
- Фокаччина 305
- Чиабатта 306
- Пицца-чиабатта после школы 308

## **ТАБЛИЦА ПЕКАРСКИХ ПРОЦЕНТОВ 310**

## **СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ТАБЛИЦЫ ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ 311**

## **БЛАГОДАРНОСТИ 314**

## **УКАЗАТЕЛЬ 315**