

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа № 197 г. Екатеринбурга

Кулинарный проект

## **Пицца «Пепперони»**

**Работу выполнил:**

учащийся 1-Г класса

Акимов Лев

**Классный руководитель:**

Кузнецова Анна Юрьевна

Екатеринбург

2022

## История происхождения

Что такое пицца Пепперони? Пепперони (pepperoni)- в переводе с итальянского означает маленький стручковый красный перчик, ну очень острый! Именно от названия перчика и происходит название пиццы Пепперони. Сначала так называли перчики, потом стали называть твердую острую колбасу, изготавливаемую из смеси говядины и свинины. Чтобы колбаса лучше хранилась, туда в большом количестве добавляли тот самый перец, чеснок и различные приправы, отчего она становилась весьма острой и пряной. Такая колбаса могла больше месяца храниться при комнатной температуре, а значит, могла выручить бедного итальянского крестьянина, дополнив его скудные запасы мяса. Впоследствии Пепперони стала важным ингредиентом пиццы, которая позаимствовала у колбасы свое название. Вот почему пицца называется Пепперони – из-за перца и колбасы!

Под названием Пепперони пицца стала одной из самых известных и популярных во всем мире, но изначально она появилась в Италии и там она носит другое название — Дьявольская пицца. Это название также как нельзя лучше подчеркивает острый вкус.

## Рецепт

Тесто: мука – 250 грамм, вода – 120 мл, сухие дрожжи – 10 грамм, растительное масло 1 ст.л., щепотка соли и сахара. Соус: 2 томата средних размеров, чеснок 2-3 зубчика, оливковое масло, приправа из итальянских трав, томатная паста 1 ч.л., кетчуп 1 ст.л.. Начинка: сыр моцарелла для пиццы (полутвердый) 120 грамм и сырокопченая колбаса Пепперони 100 грамм.

## Описание приготовления

- 1 Этап В теплой воде (37-40 С) растворяем щепотку сахара, добавляем дрожжи, ждем 15 минут, чтобы дрожжи растворились и начали пузыриться. Через сито просеиваем муку и добавляем туда щепотку соли, делаем в муке углубление и выливаем получившуюся смесь, добавляем 1 ложку оливкового масла, замешиваем тесто, оставляем его подходить, ждем 50 мин.
- 2 Этап Делаем на томатах небольшие надрезы, заливаем их кипятком на 1 минуту, затем достаем и снимаем кожицу, режем, помещаем в чашу блендера, в чаше блендера соединяем томаты, кетчуп, дольки чеснока, прованские травы и специи. Взбить все до однородности. В сковороде на среднем огне разогреваем растительное масло. Выливаем взбитую томатную смесь, добавляем томатную пасту. Перемешиваем и тушим, помешивая, около 5 минут до испарения жидкости и густоты.
- 3 Этап Готовим начинку: колбасу режем кружками, а сыр трем на крупной терке.
- 4 Этап Тесто раскатываем на подготовленной бумаге для выпекания до лепешки диаметром примерно 30 см, делаем небольшие бортики, выкладываем соус, сверху посыпаем сыром, а на сыр уже выкладываем кружочки колбасы. Ставим пиццу в предварительно разогретую до 250 С духовку и выпекаем 10 минут.

Приятного аппетита!



## Этап 1

Приготовление теста





## Этап 2

Приготовление соуса

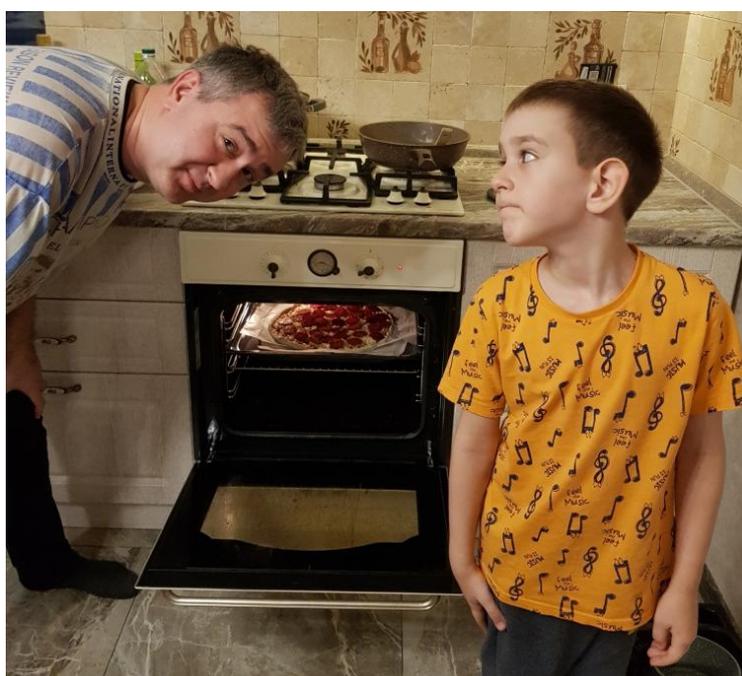


### Этап 3

Приготовление начинки



## Этап 4 Приготовление пиццы



Пицца готова!

