



Лучшее тесто для пиццы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешайте дрожжи с водой и сахаром, через 10 минут добавьте немного муки, чтобы бактерии начали «работать». Спустя еще 10 минут всыпьте соль, оставшуюся муку и влейте масло. Начните вымешивать. Тесто получится жидковатым, но это необходимо для того, чтобы основа пиццы получилась хрустящей. Оставьте получившееся тесто подходить в теплом месте на 30–40 минут, после чего раскатайте в лепешку. Должна получиться пицца диаметром 30–35 сантиметров. Положите на противень или решетку. Теперь приготовьте начинку. Это могут быть помидоры, колбаса, перец, сыр, грибы... Выложите начинку на блин и выпекайте 15–20 минут при самой высокой температуре вашей духовки. Ставьте пиццу в горячую духовку. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 120 г теплой воды,
- 1 ч. л. дрожжей «Момент»,
- 1 ст. л. соли,
- 1 ст. л. сахара,
- 250 г пшеничной муки,
- 2 ст. л. растительного масла



Торт-тарталетка «Летнее Рождество»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешайте все ингредиенты, кроме сахарной пудры, и оставьте полученное тесто в холодильнике на полчаса. Затем раскатайте его в лепешку и аккуратно выложите на дно формы так, чтобы оставались бортики. Поставьте выпекаться на 15 минут при температуре 220 градусов. В это время поджарьте ягоды и фрукты для начинки на сковороде с небольшим количеством сахара. Начинку равномерно выложите на тарталетку и выпекайте еще 10 минут. Готовый торт можно присыпать сахарной пудрой, создав эффект рождественского снежка, можно залить сгущенкой или желатином, если вам так больше нравится.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г пшеничной муки,
- 150 г сливочного масла или маргарина,
- 5–6 яичных желтков,
- 150 г сахара,
- 1 ч. л. разрыхлителя,
- 50 г сахарной пудры,
- соль, ванилин, корица (по щепотке)



Овощные чипсы «Радость вегана»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарежьте овощи тонкими кружочками, сбрызните маслом и обваляйте в соли и перце. По желанию можно добавить сушеную зелень. Разложите в один слой на противне и выпекайте 15 минут при температуре 200 градусов. Время приготовления можно увеличить в зависимости от толщины ломтиков. Для лучшего приготовления переворачивайте ломтики лопаткой время от времени. Если у вас есть возможность после этого подсушить овощи в духовке, сделайте это. Они должны получиться хрустящими, но не крошиться. Подавайте с вашим любимым соусом. Кстати, к этим чипсам прекрасно подойдет сметана с добавлением чеснока и укропа.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г свежей моркови,
- 200 г картофеля,
- 200 г свеклы,
- 200 г баклажанов,
- растительное масло для жарки (по желанию),
- щепотка соли и черного перца

Интересно!

Чипсы можно готовить не только из овощей, но и из яблок, бананов.



Осенний салат из цуккини с невероятным вкусом

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Этот рецепт придумал всемирно известный кулинар Джейми Оливер. Нарежьте цуккини тонкими полосками вдоль. Не используйте сердцевину с семечками. Сложите их в миску, добавьте мелко нарезанный чили. В отдельной миске смешайте сок лимона, горчицу и оливковое масло. В идеале нужно делать это в банке с закрытой крышкой, чтобы хорошенько потрясти жидкость. Полученной эмульсией поливаем наш салат и подаем к столу. Казалось бы, простой рецепт, но вкус вас приятно удивит. Нежный, изысканный, как в настоящем ресторане. А главное – цуккини невероятно полезны. Это природный источник калия, фосфора и кальция. По вашему желанию салат можно дополнить помидорами для придания красочности.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- цуккини средней величины,
- половинка лимона,
- 2 перчика чили,
- 2–3 ст. л. оливкового масла,
- 1 ч. л. горчицы,
- 3 веточки базилика для украшения