

**Пицца** (ит. pizza) — одно из итальянских национальных блюд, получивших широкое распространение в мире.

Представляет собой круглый открытый пирог, покрытый томатом и расплавленным сыром (как правило, моцареллой), куда могут впекаться (в зависимости от рецепта и вкуса) различные ингредиенты (мясо, ветчина, салями, морепродукты, овощи, фрукты, грибы, зелень и др.).

Классическое тесто для пиццы делается из специальной муки (смесь муки и муки durum), дрожжей, сахара, соли и воды. Тесто замешивается вручную и после расстойки раскатывается тонким слоем (как правило, до полусантиметровой толщины). Тесто покрывается томатом. После этого возможно добавление практически любых топпингов. Классическая пицца выпекается в специальной дровяной печи очень быстро при очень высокой температуре (в обычных условиях — на максимуме возможностей духовки минут 10–15). Также получил распространение «американский» вариант пиццы, с более толстым слоем теста.

Классические разновидности итальянской пиццы: Маргарита (моцарелла, томат, орегано), Каприччиоза, Дьябола, Четыре сыра, Венская, Римская, Рукола и мн. др.

Главное в пицце — лепешка. С одной стороны, она служит лишь основой для различных наполнителей и поэтому должна быть достаточно тонкой. С другой, неудачная лепешка портит все впечатление от пиццы, которую будет просто неудобно (лепешка, как и сотни лет назад, выполняет функцию тарелки) и невкусно есть. Лепешка должна быть хрустящей, но мягкой, так, чтобы ее можно было сложить, не разломив корочку. Главное в лепешке — тесто. Оно должно готовиться с использованием оливкового масла — тогда пицца не будет вызывать изжоги, доставив гостю пиццерии максимальное удовольствие. Тесто — главный секрет пиццайолло. Каждый ресторан, предлагающий настоящую пиццу, держит рецепт теста в строгом секрете.

Пицца — это гастрономический шедевр, а не пищевая масса. Ее вкус не должен быть монотонным, изменяясь по мере потребления продукта (сырный, томатный, пряный, оливковый и т.д.). Вкус одного компонента не должен перебивать вкус другого. При приготовлении пиццы должны применяться только свежие и натуральные компоненты

— замороженные полуфабрикаты убивают вкус этого блюда.

Пицца должна быть выпечена в специальной печи, позволяющей поддерживать температуру на уровне не ниже 350 градусов.