



Признаюсь, одно из моих самых больших впечатлений от Италии – это ее хлеб. Да-да. Трудно объяснить.. Непременно с хрустящей корочкой, пружинистый, запашистый и очень вкусный. В нем есть все: любовь, тепло рук, традиции, незаменимая сила итальянских полей под жарким солнцем. И особая порода пшеницы.

Если под рукой у вас отменное оливковое масло и соль – вы будете не просто сыты, а счастливы. Рука тянется к бокалу солнечного итальянского вина? А что, если приготовить настоящую итальянскую пиццу во Владивостоке?



На улице пасмурно, но хочется приготовить итальянское солнце для любимых людей.

Тогда вспомним о незаменимой силе полей – нам просто необходимо купить настоящую муку из пшеницы твердых сортов (*farina tipo "0"*). На пачке настоящей итальянской муки будет стоять нолик. Цена вас несколько поразит. Глядя на ценник, меня посетили размышления о том, что во Владивостоке готовят пиццу во многих местах, но вряд ли эта будет пицца сродни нашей. Либо у кассы придется расплачиваться золотыми монетами. Итак, фарина у нас есть. В расфасовке один килограмм. Теперь лиевито (*lievito*), т.е.

дрожжи. Итальянцы используют живые дрожжи. Помните, и у нас хозяйки пользовались такие коричневатые брикеты? Но я купила маленький пакетик в одиннадцать грамм сухих французских дрожжей. Они оказались довольно шустрыми. Теперь нам нужно выбрать оливковое масло *extra vergine*, т.е. масло холодного отжима. Зеленоватого оттенка, терпкое, с густым вкусом – еще одно напоминание о солнце. Берите то, которое уже полюбилось. На полках супермаркета есть греческое, испанское, итальянское масло.



Соль мне понравилась сицилийская – морская. О воде много писать не стану, чтобы не отвлекаться. Выбор ваш. Вода – особая тема. Надеюсь, что вы используете в приготовлении пищи для самых дорогих и любимых чистую и живую воду. Верю в ваши чистые помыслы! Итак, формула теста проста – особая мука, дрожжи, оливковое масло, соль, чуть сахара и вода. Пора подумать о начинке. Ваша пицца – ваша фантазия.

Пока вы решаете, что по душе именно вам – поделюсь простыми соображениями. В многообразии сила пиццы, ее сытность и красота. Мне же захотелось итальянских ноток. Чтобы на моей кухне вознесся запах знакомый, какой много раз ловила обонянием на узких улочках итальянских городов после полудня. Этот запах возвращает туда снова и снова. Тогда покупаем базилик, помидоры (*pomodori*) в собственном соку родом из Италии (пусть напомнят о солнце Италии). А еще сыр. Хотелось найти пармеджано гратуджато (тертый пармезан), но остановилась на французском сыре для запекания.

Уж во Франции знают толк в сырах - им можно доверять. Оливки глянулись испанские.

Можно идти домой и отдохнуть в предвкушении.

