

Имбирный эль

Вам потребуется:

- 1 пустая двухлитровая бутылка
- воронка
- 1 стакан сахара или меда
- 1 / 4 чайной ложки дрожжей
- сок 1 лимона (можно использовать лайм или грейпфрут)
- 2 столовые ложки тертого свежего имбиря

Насыпьте сахар и дрожжи в пустую бутылку с помощью воронки. Все хорошо встряхните. Почистите и мелко натрите корень имбиря, поместите его в отдельную посуду, добавьте лимонный сок и перемешайте, чтобы образовалась жидкая кашка. Залейте ее через воронку в бутылку. Жидкость не должна заполнять бутылку полностью, оставьте около 5 см сверху бутылки пустыми, чтобы было место для образования газа. Закройте бутылку крышкой и хорошо встряхните, чтобы растворить сахар. Поставьте бутылку в теплое, темное место на сутки или двое. Когда бутылка станет твердой на ощупь, поставьте ее в холодильник, чтобы остановить брожение. Откройте (осторожно!) бутылку и наслаждайтесь напитком!

Пицца

Тесто для пиццы

- 0.5 кг муки (можно взять смесь из пшеничной, овсяной и льняной муки)
- 1/2 ч.л. соли
- 2 1/4 ч.л. сухих дрожжей
- 300 мл теплой воды (около 40°C)

Возьмите треть количества муки, теплую воду, соль и дрожжи и замесите тесто. Постепенно добавляйте остаток муки, вымешивая, пока тесто не сформируется в шар. Переложите тесто на стол, посыпанный мукой и месите тесто минут десять, добавляя муку, если нужно. Поместите тесто в смазанную растительным маслом посуду, накройте чем-нибудь и дайте постоять в теплом месте, подальше от сквозняков, по крайней мере, 40 минут или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме вдвое. Этого количества теста должно хватить на 2 основы для пиццы.

Когда тесто будет готово, его нужно обмять и разделить на 2 части. Приготовьте противень для пиццы, смажьте его растительным маслом и посыпьте сверху небольшим количеством кукурузной муки (для образования хрустящей корочки). Раскатайте тесто. Сверху выложите соус, тертый сыр и начинку. Выпекайте в предварительно нагретой духовке при 200°C в течение примерно 20 минут. Проверьте пропеклось ли тесто и скорректируйте время выпекания.

Соус для пиццы

- 1 луковица, порезанная
- 2 зубчика чеснока, нарезанных
- 3 свежих помидора, нарезанных
- 1 баночка томатной пасты
- Вода
- итальянские травы
- Дополнительно – другие овощи, такие как баклажаны, зеленый или красный перец, грибы и др.
- оливковое масло

В большой кастрюле с тяжелым дном обжарьте лук и чеснок, пока лук не станет прозрачным. Добавьте овощи и жарьте до готовности. Добавьте помидоры и готовьте около минуты. Добавьте томатную пасту, воду и итальянские травы, соль и перец по вкусу. Готовьте, пока соус не загустеет. Используйте готовый продукт как соус для пиццы или соус для любого блюда итальянской кухни.

Можно посыпать пиццу тертым сыром (подойдет моцарелла и пармезан), Можно использовать и другие сыры. Сыр фета и сыры с плесенью придадут своеобразный вкус пицце.

Прежде чем окончательно ставить пиццу в духовку, посыпьте ее сверху снова итальянскими травами или молотым красным перцем.