Глава 325:

«Ну что, приступим к пицце?»

Раньше я готовил пиццу с нуля. Тем не менее, это было слишком хлопотно, учитывая все перемешивание, замешивание и ожидание, пока тесто поднимется, обминание его, формирование основы и ожидание снова.

Более того, когда я думаю об аппетитах фамильяров, у меня руки начинают болеть от одной мысли о замешивании горы теста…

Тесто, приготовленное с разрыхлителем, не требует много времени для подъема, но даже в этом случае его нужно еще много жмякать и растягить, если вы хотите сделать много.

«Вот тут и приходит на помощь замороженная основа для пиццы! Какой отличный способ сэкономить время.»

Замороженная основа для пиццы уже имеет типичную форму диска. Все, что мне нужно сделать, это положить нужные ингредиенты сверху и испечь их, в результате чего получается очень простая, супер удобная и супер вкусная пицца.

Самое замечательное в основе для пиццы — это свобода выбора всего, что вы хотите, для начинки, не беспокоясь о приготовлении теста.

Даже для классической Маргариты, которая состоит только из сыра моцарелла, томатного соуса и листьев базилика, вы по-прежнему можете выбирать, какие помидоры использовать, какой сыр, сколько сыра посыпать и регулировать типы трав в пицце.

«Давайте посмотрим, поскольку мы сэкономили время и силы на тесте, давайте немного поэкспериментируем с начинкой. У нас должна быть классическая Маргарита, конечно. После этого займемся курицей терияки, основа соуса для пиццы должна быть загущенным соусом терияки, я уверен, что детям он понравится. Посмотрим, что еще у меня здесь есть… хм?

В настоящее время я роюсь в [Ящике для Предметов] в поисках идей начинки. И мне пришла в голову отличная идея!

Хехехе.

Я с ликованием вытащил несколько желтых гребешков и ярко-красных креветок из [Ящика для Предметов].

Верно. Давайте приготовим супер роскошную пиццу с морепродуктами!

Следующий шаг — получить все остальные необходимые ингредиенты из [Net Super].

Естественно, мне понадобится много замороженных основ для пиццы, банки целых помидоров для соуса, свежий базилик, помидоры черри, сыр моцарелла (для эффекта натяжения сыра) и огромный пакет сырной смеси.

После нажатия на кнопку оформления заказа появилась картонная коробка, как обычно, наполненная всеми ингредиентами.

Первым делом нужно было приготовить соус. Замороженное тесто для пиццы можно оставить оттаять в пакетах, пока я работаю над соусом.

Давайте посмотрим, для основы томатного соуса мне нужно слегка раздавить консервированные целые помидоры. Люди, которые любят гладкий соус, могут протереть помидоры через сито, но мне нравится слегка мясистое ощущение томатной мякоти, поэтому я обычно просто раздавливаю ее рукой.

Как только помидоры были раздавлены, я поджарил немного нарезанного чеснока (на самом деле много нарезанного чеснока) на медленном огне, чтобы он стал ароматнее.

Чеснок обжаривать не нужно, если он ароматный. Я влил измельченные помидоры, включая жидкость из банки, и дал им покипеть, пока они не превратятся в соус. После доведения по вкусу солью и перцем этот очень простой соус будет готов.

Я приготовил много томатного соуса, так как он мне понадобится и для Маргариты, и для пиццы с морепродуктами.

Пока соус кипел на плите, я бланшировал гребешки и креветки, прежде чем нарезать их на кусочки подходящего размера для начинки для пиццы, а помидоры черри разрезал пополам.

Для пиццы терияки мелко нарезанный лук является одним из основных ингредиентов, дополняющих сладкую и соленую курицу. О, для сегодняшней «курицы» мы будем использовать мясо кокатриса, нарезанное на небольшие кусочки. Затем я обжарил кусочки мяса на своих самых больших сковородах с небольшим количеством масла, пока они не подрумянились. Наконец, добавьте смесь соевого соуса, сакэ, мирина и сахара для соуса терияки.

Все четыре конфорки разогрелись, соус уварился и поджарилось много кокатрикса терияки для наших любителей мяса.

«Хорошо, этого достаточно», — сказал я, убирая приготовленную терияки-кокатрис и томатный соус в свой [Ящик для Предметов].

«Подождите, мне же нужно купить нож для пиццы, верно? Интересно, есть ли они у [Net Super].»

Оказалось, в [Net Super] нет.

Ну, я думаю, это слишком специализированный инструмент?

В любом случае, поскольку у нас его нет, я думаю, мы могли бы просто сделать его.

«Суй? Не могла бы ты подойти на секунду?»

«Да~да~?»

«Послушай, не могла бы ты сделать что-то вроде этого…» Я начал набрасывать дизайн ножа для пиццы для Суй.

«…так что ты думаешь?»

«Хм~ Я могла бы попробовать~~»

Итак, я дал ей кое-какие материалы и…

«Так нормально~?»

«Вау, да! Идеально. Суй великолепна!»

«Ура~~!»

Теперь время для пиццы!!

Вернувшись к каменной печи, где Тереза следила за ее нагревом, мужчины отступили, чтобы показать мне огонь, который они разожгли.

«Вау, хорошо греет.»

«Да, — весело сказала Тереза, — эта каменная печь очень хорошо сохраняет тепло.»

«Хорошо, обед может начаться в любое время. Не могли бы вы, ребята, позвать охрану?»

Дети весело разбежались, чтобы собрать команду Табасы на обед.

Пока созывали остальных, я приготовил все остальное.

Выпечка пиццы почти не занимает времени, но подготовительная работа огромна. К счастью, у меня есть замороженная основа для пиццы (теперь размороженная), чтобы ускорить процесс.

Во-первых, я создал каменный стол с земли с помощью своей Магии Земли. Хм, лучше всего будет длинный прямоугольный стол в пределах легкой досягаемости от духовки. Затем я поставил размороженные основы для пиццы, большую кастрюлю с томатным соусом, тарелки с морепродуктами, курицу терияки, нарезанный лук и т. д., а также смесь сыров и моцарелла на длинном столе в линию. Тем лучше, чтобы каждый мог выбрать начинку для пиццы.

К этому времени все собрались на обед. На короткое время я задумался о безопасности передних ворот, но затем увидел Фера и остальную часть моей группы…

Ах, я думаю, что только очень глупый нападет на это место, пока я здесь (с моими фамильярами).

«Хорошо, раз уж все здесь, давай воспользуемся каменной печью и приготовим пиццу!»

Все озадаченно склонили головы набок. Я полагаю, они никогда раньше не слышали о пицце в этом мире? «Н-ну, вместо того, чтобы объяснять, почему бы мне не показать это один раз?»

Начнем с самого простого, Маргариты.

Я взял одну из плоских основ для пиццы, щедро намазал сверху томатным соусом, вручную оторвал немного сыра моцарелла и посыпал листьями базилика.

Затем я приготовил пиццу с морепродуктами, разбросав бланшированные морепродукты на менее щедрой томатной основе, усеяв ее нарезанными помидорами черри и добавив сверху много сырной смеси.

Наконец, для пиццы с курицей терияки я выложил на дно немного тонко нарезанного лука по ложке соуса терияки, положил курицу и посыпал ее большим количеством сырной смеси. Чтобы сделать её еще более роскошной, я сбрызнул все это майонезом.

«Хорошо, примерно так нужно собирать пиццу. Позже вы сможете добавить все, что захотите.» Я достал мифриловую подложку для пиццы (сделанную Суй!) и положил пиццу на то, что по

сути является гигантской лопаткой.

Как раз когда я собирался поставить пиццу в духовку, я заметил их руки. Некоторые были в грязи, другие в копоти… «Ах, все, пожалуйста, идите сначала помойте руки. Используйте мыло, чтобы тщательно вымыть руки!»

К колодцу, где для всеобщего удобства были расставлены ведра и мыло, выстроилась возбужденная давка.

После рекордно быстрого мытья рук все снова собрались, и я, наконец, поместил подложку с тремя пиццами сверху в каменную печь, позволив пицце выпекаться в очень горячей духовке, на гигантской лопатке.

Было восхитительно видеть, как тесто становится коричневым, сыр тает и пар поднимается прямо у меня на глазах. В кратчайшие сроки все три пиццы были готовы, и я осторожно вынул лопатку из духовки и переложил пиццы на большую разделочную доску. Затем, пока пицца была еще горячей, нарезал ее ножом для пиццы.

Я мог слышать коллективное сглатывание, когда коричневая основа для пиццы треснула под нажатием ножа, и в воздух поднялся аромат жареного сыра и запеченных помидоров…

«Хорошо, все, пожалуйста, возьмите любой кусок, который вам нравится. Вот так», — сказал я, демонстрируя ломтиком Маргариты.

Все с жадностью подбежали к столу и взяли по кусочку.

«Ха-ха-ха, вкусно!»

«Горячо, но очень вкусно.»

«Хафф, вкуснятина~~!»

«Ощущение плавления~~»

Как и ожидалось, пицца пришлась всем по вкусу.

Основная Маргарита была популярна среди взрослых, за ней следовали морепродукты. Больше всего детям понравилась пицца Терияки.

«О, накорми нас!»

«Вот так!!»

«Я голодна~»

Упс, я быстро перешел собирать пиццу для своих фамильяров.

«Чего вам добавить?»

«Мясо!!»

…зачем я вообще спросил?

Итак, курица терияки с дополнительной курицей и дополнительным сыром.

Я быстро собрал три пиццы, положил их на подложку для пиццы и через пару минут все было готово.

Вжик, вжик!

Я быстро нарезал и разложил кусочки пиццы на тарелки и разложил их своим фамильярам.

Фер и Дора использовали свою Магию Ветра, чтобы охладить пиццу, в то время как Суй ела прямо горячие ломтики.

«Уму, ещё.»

«Хрустящая~! Я тоже хочу еще!»

«Мне нравится мясо и эластичная белая штука~~»

Что ж, давайте приготовим еще пиццу с курицей терияки, раз уж она всем нравится.

С лопаткой для пиццы в руке, как с оружием, я сказал: «Хорошо, каждый сформирует то, что ему нравится, а я испеку.»

Пока все медленно обдумывали, какую начинку положить в тесто для пиццы, я собрал еще пиццы терияки (дополнительное мясо, дополнительный сыр) для своих фамильяров.

Большинство взрослых готовили себе пиццу «Маргарита» с некоторыми вариациями. В некоторых больше томатного соуса, в некоторых больше сыра, в других нет базилика и т. д.

Табаса и Бартель собрали пиццу с морепродуктами, Табаса положила на нее много томатного соуса, помидоров черри и сыра, в то время как Бартел выбрал больше соуса, морепродуктов и сыра, но без помидоров черри.

Все дети выбрали пиццу Терияки, Кости добавил сыр и мясо, Селия больше сыра, в то время как Эрик добавил много мяса и майонеза. Маленькая Лотте добавила на нее довольно много майонеза и сыра.

Близнецы сделали себе пиццу с двумя вкусами: 50 на 50 морепродукты и курица терияки. Я думаю, они могли бы быть довольно умными, если бы хотели быть.

«Мы гении!!»

Они не стеснялись этого.

Дети все «ооооооооооооооо» восхищение от пиццы 50 на 50.

Ну, это хорошо, что все веселятся.

Пицца Суй была отличным творением.

Как только все приготовили свою еду, пришло время сделать мою порцию.

Лично моей любимой была Маргарита. Идеально запеченное хрустящее тесто, томатный соус, богатый чесночный вкус и эластичный сыр моцарелла. Великая троица вкуса.

Похоже, пицца имела большой успех.

Я мог бы использовать замороженные основы пиццы для сегодняшнего обеда, но, поскольку Айя и Тереза могли печь хлеб, у них должна быть техническая способность делать пиццу для себя, когда захотят.

Говоря об этом, в то время как у Терезы есть свой собственный рецепт хлеба с использованием примитивного метода культуры дрожжей, который я с нетерпением жду возможности попробовать, кстати, нет никакого вреда в том, чтобы взять сухие дрожжи.

Кроме того, мы могли бы использовать цельнозерновую муку, чтобы сделать тесто с лучшим вкусом и текстурой.

Правильно, пицца - это блюдо с бесконечными возможностями.

Я рад, что сделал каменную печь.

http://tl.rulate.ru/book/6112/2064288