Tikslią picos išradimo datą sunku nustatyti. Jos pirmtakai pasirodė VI amžiuje prieš mūsų erą. Taigi, Senovės Persijoje virėjai paruošė ploną plokščią duoną, ant kurios buvo dedamas vietinių sūrių įdaras ir datos. Tačiau Neapolis yra oficialiai pripažintas šio patiekalo gimtine, iš kur paplito gaminimo būdas ir kur buvo išrasti įvairūs šiandien žinomi ir mėgstami picos tipai. Iš pradžių tai buvo plona duona su pomidorų padažu ir aromatinga raudonėlio žole, kartais užpilta tarkuotu sūriu. Buvo labai patogu jį valgyti visur, net kelyje. Pamažu iš patiekalo vargšams (gatvės maistas) jis virto skanėstu turtingiesiems. Dabar visi jį valgo.

**Kokių picų yra?**

Galite sudaryti tam tikrą klasifikaciją, pagal kurią skiriamos skirtingos picos rūšys, atsižvelgiant į įdarus ir paruošimo būdus.

1. Neapolietis.
2. Picos iš įvairių pasaulio šalių ir tautų (su tradiciniais įdarais ar tešla).
3. Focaccia - be įdaro (naudojamas vietoj duonos).
4. „Calzone“ yra uždara pica (įdaras yra viduje ir neišdžiūvo).
5. Desertas (saldus).

Populiariausios, be abejo, yra neapolietiškos picos rūšys. Jų vardai ir skoniai žinomi visame pasaulyje. Siūlome susipažinti su keliais receptais.

**Kur prasideda pica?**

**Tešlos gaminimas**

Picoje yra du pagrindiniai komponentai: tešla ir įdaras. Jie yra vienodai svarbūs, todėl nusipelno vienodo dėmesio. Pakalbėkime apie bazę. Kaip teisingai paruošti neapolietišką picą? Jums reikia minkyti tinkamą tešlą. Tai lengva padaryti, nes ingredientai yra labai paprasti. Miltai, mielės, vanduo, druska ir alyvuogių aliejus sumaišomi. Tada tešlai suteikiama poilsis, ir prasideda plono pyrago ištempimo ir formavimo procesas - tai reikia daryti rankomis, o ne kočėlu. Ši pica kepama tik keletą minučių, dažniausiai specialioje orkaitėje (namuose galite tai padaryti ir su gera orkaite). Kitas ateina užpildymo laikas. Taigi, su kuo gaminama pica Neapolyje? su pomidorais, „Mozzarella“, baziliku ir alyvuogių aliejumi. Patenkinantis ir vienas mėgstamiausių skirtingose ​​šalyse - „Caprichoza“, jis ruošiamas su pomidorais (kur be jų!), „Mozzarella“ ir „Grana“ sūriais, baziliku, kumpiu, grybais ir artišokais, alyvuogėmis ir alyvuogių aliejumi.

Kita populiari pica - „Diavola“ - apima pomidorus ir sūrius, baziliką ir saliamis. Tačiau garsioji vegetarų pica su pomidorais, cukinijomis ir baklažanais, grybais, artišokais ir žolelėmis vadinama „Ortolana“. Neapolyje ir visoje Italijoje yra daugybė picų veislių, todėl jų išvardyti beveik neįmanoma. Ir tai nėra būtina.

Visų rūšių picas, aprašytas aukščiau, labai lengva pasigaminti patiems. O jei norite kažko neįprasto, kreipkitės į savo vaizduotę. Gaminant maistą ir juo labiau picoje nėra jokių taisyklių. Naudokite mėgstamus ingredientus ir kurkite naujus šio klasikinio patiekalo priedus.