

Піца з напівкопченою ковбасою: домашній рецепт, начинка та секрети смаку

Коротка відповідь: щоб піца з напівкопченою ковбасою вийшла соковитою, а не жирною чи мокрою, візьміть тісто з довгим вистоюванням, рідкий томатний соус без солі, підсушену моцарелу та 80–100 г ковбаси на піцу діаметром 30 см, нарізаної скибочками 2–4 мм. Випікайте на розпеченому камені чи деку за 240–250 °С протягом 8–10 хвилин. Найкраще підходять «Карпатська», «Краківська», «Празька», «Салямі з вершками», «Салямі Фінська» та «Салямі Польська» від ТМ «Маршалок».



Параметр	Значення
Активна робота	близько 30 хвилин
Вистоювання тіста	12–24 год у холодильнику або 1,5–2 год у теплі
Температура духовки	240–250 °С
Час випікання	8–10 хвилин
Ковбаса на піцу 30 см	80–100 г
Моцарела на піцу	120–150 г
Вихід	2 піци, 4–6 порцій

Як приготувати домашню піцу з ковбасою, щоб начинка була соковитою, а ковбаса — ароматною й з апетитною скоринкою? Розбираємо основу, соус,

сир і найкращі поєднання з напівкопченими ковбасами ТМ «Маршалок». Про піцу із сирокопченою ковбасою ми вже [писали окремо](#). Напівкопчена поводить ся в духовці інакше, тож і рецепт тут свій.

Чим напівкопчена ковбаса на піці відрізняється від сирокопченої

Напівкопчена ковбаса проходить термічну обробку та копчення, тому зазвичай вологіша й м'якша за сирокопчену (докладніше в статті про [різницю між ними](#)). У духовці це дає три ефекти:

- **Вона віддає жир.** За даними виробника, у «Карпатській» 39,4 г жиру на 100 г, а в ковбасках «Гриль» — 47,8 г. Частина жиру стікає на сир і тісто: смак багатший, але піца легко виходить жирною.
- **Вона віддає вологу.** Скибочки лишаються соковитими, проте надлишок соку збирається в центрі піци й розм'якшує тісто.
- **Вона солоне.** У «Карпатській» 3,1 г солі на 100 г, тож 90 г ковбаси приносять на піцу майже 3 г солі.



Тому рецепт нижче побудований на балансі: менше солі в соусі, сухіший сир, продумана нарізка й дуже гаряча основа.

Яку ковбасу вибрати для піци: напівкопчені сорти «Маршалок»

Вибір залежить від того, якою ви хочете бачити піцу: ніжною сімейною чи пікантною з димним характером.

Ковбаса	Характер	Яка піца	Нарізка
«Карпатська»	насичений м'ясний смак, часник, мускатний горіх, білий перець	«мисливська» піца з цибулею й огірками	3–4 мм
«Краківська»	яскравий аромат копчення, добре тримає форму	пікантна піца з перцем і чилі	3–4 мм
«Празька»	соковита, м'який смак, суміш перців, менш інтенсивне копчення	класична піца для всієї родини	3–4 мм
«Салямі з вершками»	яловичина, напівжирна свинина, сухі вершки, мускатний горіх	біла піца з вершковим соусом	3 мм
«Салямі Фінська», «Салямі Польська»	щільні, насичені	класична піца з салямі й оливками	2–3 мм
«Салямі Горіхова», «Салямі Елітна»	найлегші, делікатні	легка піца з помідорами, для дітей	2–3 мм
«Одеська», «Баликова»	«Баликова» менш жирна	щоденна піца, з «Баликовою» — легша	3–4 мм

А ковбаски? «Гриль», «Духмяні з часником» і [«Мисливські ковбаски»](#) зазвичай готують цілими, ідеї є в статті про [8 рецептів з ковбасок](#). Але для піци їх можна нарізати кружальцями 4–5 мм: «Духмяні з часником» додадуть часникову ноту, «Мисливські» — димну гостроту. Вони дуже жирні, тому кружальця обов'язково промокніть серветкою.

Не впевнені, що брати в магазині? Скористайтеся нашим [чеклістом із 7 кроків для вибору ковбаси](#).

Інгредієнти для домашньої піци з ковбасою (на 2 піци, 30 см)

Тісто:

- борошно пшеничне — 400 г
- вода кімнатної температури — 260 мл
- сіль — 8 г
- сухі швидкодійчі дріжджі — 2 г (для швидкого варіанта — 5 г)
- олія оливкова — 1 ст. л.

Соус:

- протерті томати або пасата — 200 г
- томатна паста — 1 ст. л.

- часник — 1 зубчик
- орегано — ½ ч. л.
- олія — 1 ч. л.
- щіпка цукру, якщо томати кислі. Сіль не додаємо.

Піца з напівкопченою ковбасою

Домашній рецепт, начинка та секрети смаку

Активна робота
близько 30 хвилин

Вистоювання тіста
12–24 год у холодильнику
або 1,5–2 год у теплі

Температура духовки
240–250 °C

Час випікання
8–10 хвилин

Вихід
2 піци,
4–6 порцій

Інгредієнти

Тісто:

- борошно пшеничне — 400 г
- вода — 260 мл
- сіль — 8 г
- сухі дріжджі — 2 г (для швидкого варіанта — 5 г)
- оливкова олія — 1 ст. л.

Соус:

- протерті томати або пасата — 200 г
- томатна паста — 1 ст. л.
- часник — 1 зубчик
- орегано — ½ ч. л.
- олія — 1 ч. л.
- щіпка цукру (якщо томати кислі)

Сіль не додаємо.

Начинка (на одну піцу):

- напівкопчена ковбаса — 80–100 г
- моцарела — 120–150 г
- твердий сир — 20–30 г
- свіжа зелень

Чим напівкопчена ковбаса відрізняється від сирокопченої?

Напівкопчена ковбаса проходить термічну обробку та копчення, тому зазвичай вологіша й м'якша. У духовці вона віддає жир і вологу, тому важливо збалансувати начинку: менше солі в соусі, сухіший сир, правильна нарізка та дуже гаряча основа.

Найкращі сорти ковбаси для піци

«Карпатська», «Краківська», «Тразька», «Саламі з вершками», «Саламі Фінська», «Саламі Польська» та інші напівкопчені ковбаси ТМ «Маршалок».

Покроковий рецепт

- Замісіть тісто.**
Розчиніть дріжджі у воді, додайте борошно, сіль і олію. Місіть 8–10 хвилин, розділіть на 2 кульки, змастіть олією й приберіть у холодильник на 12–24 години.
- Дістаньте тісто за 1–1,5 години до випікання.**
Холодне тісто рветься.
- Розігрійте духовку.**
На максимум (240–250 °C) на 30–40 хвилин разом із каменем, сталлю або перевернутим деком.
- Змішайте соус.**
Без варіння й без солі.
- Підготуйте начинку.**
Зніміть неїстівну оболонку, наріжте ковбасу, обсушіть сир (розсіллю моцарелу — 20–30 хвилин на паперовому рушнику).
- Розтягніть основу.**
До 28–30 см, залишивши борт 1–1,5 см, і перекладіть на пергамент.
- Збирайте піцу.**
3–4 ст. л. соусу → дві третини сиру → ковбаса → решта сиру.

Також для піци можна використовувати ковбаски «Гриль», «Духмяні з часником» і «Мисливські» (нарізати кружальцями 4–5 мм і промкнути серветкою).

marshalok.com.ua

Начинка на одну піцу:

- напівкопчена ковбаса — 80–100 г
- [моцарела](#) — 120–150 г
- твердий сир (гауда, едам, чеддер) — 20–30 г

- свіжа зелень

Піца з ковбасою: покроковий рецепт

1. **Замісіть тісто.** Розчиніть дріжджі у воді, додайте борошно, за хвилину — сіль і олію. Місіть 8–10 хвилин, розділіть на 2 кульки, змастіть олією й приберіть у холодильник на 12–24 години.
Швидкий варіант: 5 г дріжджів, вода близько 30 °С, 1,5–2 години в теплі до збільшення вдвічі.
2. **Дістаньте тісто** за 1–1,5 години до випікання: холодне тісто рветься.
3. **Розігрійте духовку** на максимум (240–250 °С) на 30–40 хвилин разом із каменем, сталлю або перевернутим деком.
4. **Змішайте соус** без варіння й без солі.
5. **Підготуйте начинку:** зніміть неїстівну оболонку, наріжте ковбасу, обсушіть сир (розсільну моцарелу — 20–30 хвилин на паперовому рушнику).
6. **Розтягніть основу руками** до 28–30 см, залишивши борт 1–1,5 см, і перекладіть на пергамент.
7. **Збирайте «сендвіч»:** 3–4 ст. л. соусу → дві третини сиру → ковбаса → решта сиру.
8. **Випікайте** 8–10 хвилин на камені чи сталі або 10–12 хвилин на деку до золотистих країв.
9. **Дайте постояти 2 хвилини**, посипте зеленню й нарізайте.

Ковбаса над сиром чи під ним

- **Поверх сиру:** краї підрум'яняться й стануть хрусткими, жир стече на сир. Ароматніше, але жирніше.
- **Під сиром:** ковбаса лишається м'якою й соковитою, менше підсихає. Добре для тонких салямів та дитячої піци.
- **Компроміс:** тонкий шар сиру зверху, як у рецепті вище. Ковбаса частково відкрита, частково захищена.

Начинка: 4 варіації смаку

«**Мисливська**». «Карпатська», червона цибуля, мариновані огірки (обсушіть), гауда, петрушка. Подавайте з гірчицею або хроном.

«**Біла з вершками**». «Салямів з вершками», вершково-сметаний соус із часником замість томатного, моцарела, печериці, чорний перець.

«**Пікантна**». «Краківська», халапеньо або чилі, солодкий перець, червона цибуля, моцарела. Після випікання можна скропити чилі-олією.

«**Легка для всієї родини**». «Салямів Елітна», «Горіхова» або «Празька», помідори чері, солодкий перець, свіжий базилік після випікання.

7 секретів соковитої начинки та хрусткої скоринки

1. **Розпечена основа.** Холодна духовка дає бліде гумове тісто. Що гарячіше на старті, то хрусткіша основа.
2. **Тонкий соус без солі.** Сіль уже є в ковбасі й сирі. Досолюйте готову піцу, лише якщо потрібно.
3. **Правильна нарізка.** Салямі — 2–3 мм, батони на кшталт «Карпатської» — 3–4 мм. Півкружальця скручуються менше за повні кружальця.
4. **Зніміть зайвий жир.** Жирні сорти обсмажте 30–40 секунд на сухій пательні або промокніть. Смак лишиться, а піца не «попливе».
5. **Сухий сир.** Вологий сир і сирі овочі дають мокрий центр. Обсушуйте, а гриби краще коротко підсмажити.
6. **Не більше 3–4 додатків.** Ковбаса вже насичена, їй не потрібна конкуренція.
7. **Кислинка проти жиру.** Мариновані огірки, цибуля чи свіжа зелень наприкінці збалансують насичений смак.

Що робити, якщо щось пішло не так

Проблема	Причина	Що робити
Мокрий центр	забагато соусу, вологий сир, товсті скибочки	3–4 ст. л. соусу, обсушіть сир, ріжте 2–4 мм
Піца жирна	жирна ковбаса, її забагато	80–100 г, промокніть, оберіть «Баликову»
Занадто солона	сіль у соусі + ковбаса	соус без солі, у тісті не більше 2%
Скибочки скручуються	тонка нарізка з оболонкою	зніміть оболонку, ріжте півкружальцями
М'яка основа	недостатньо гаряча духовка	гріти 30–40 хвилин з каменем чи деком

FAQ: часті запитання про піцу з напівкопченою ковбасою

Яку напівкопчену ковбасу вибрати для піци?

Для класичної — «Празьку» або «Салямі Фінську». Для пікантної — «Карпатську» чи «Краківську». Для білої піци — «Салямі з вершками». Для легкої, дитячої — «Салямі Елітну» або «Горіхову».

Чи потрібно обсмажувати ковбасу перед піцею?

Не обов'язково: ковбаса вже пройшла термічну обробку на виробництві. Для жирних сортів 30–40 секунд на сухій пательні допоможуть позбутися зайвого жиру.

Скільки ковбаси класти на піцу?

80–100 г на піцу діаметром 30 см. Більше — і центр стане мокрим та жирним.

Що робити, щоб піца не була жирною?

Промокніть скибочки серветкою, оберіть менш жирну «Баликову» та викладайте ковбасу під тонкий шар сиру.

Ковбасу класти над сиром чи під ним?

Над сиром — хрусткіші краї, але жирніше. Під сиром — м'якше й соковитіше. Найкращий варіант — тонкий шар сиру зверху.

Який сир найкраще підходить?

Основа — моцарела, розсільну обсушіть. До неї добре додати трохи гауди, едаму чи чеддера. Надто гострих сирів краще уникати: вони конкурують із димним ароматом.

За якої температури й скільки випікати?

За 240–250 °C — 8–10 хвилин на камені чи сталі. На деку — 10–12 хвилин. Якщо духовка гріє лише до 220 °C, додайте кілька хвилин.

Чи можна взяти готову основу?

Так. Технологія начинки та ковбаси не змінюється, випікайте за інструкцією на упаковці.

Що зробити із залишком ковбаси?

Ідеї в статті про [10 рецептів з напівкопченої ковбаси](#). Після відкриття зберігайте ковбасу в холодильнику та дотримуйтесь умов на упаковці.

Читайте також

- [Що приготувати з напівкопченої ковбаси: 10 простих рецептів](#)
- [Що можна приготувати з напівкопчених ковбасок: 8 рецептів](#)
- [Ковбаса «Карпатська» напівкопчена: склад і подача](#)
- [Як подати напівкопчену ковбасу: нарізка та поєднання](#)
- [Картопля з напівкопченою ковбасою на пательні](#)

Напівкопчені ковбаси ТМ «Маршалок» можна купити у [фірмових магазинах у Білій Церкві](#) або замовити з доставкою на marshalok.com.ua чи в онлайн-магазині marshalok.ps.me. Повний асортимент є в розділі [«Ковбасні вироби»](#).

Смак, який об'єднує.