

# พิชซ่าซาลามีมาการิต้า Pizza Magherita con Salame



## พิชซ่าซาลามีมาการิต้า Pizza Magherita con Salame

**พิชซ่าซาลามีมาการิต้า (Pizza Magherita con Salame)** วันนี้แอดฟรานเชสก้าจะเปิดสูตรชวนทำพิชซ่า นั่นคือพิชซ่าซาลามีมาการิต้า พิชซ่าร้อนๆอบอย่างดีในเตาอบแบบอิตาเลียนแท้ๆ แป้งนุ่มและกรอบ อย่างอัศจรรย์ในฝัน ท็อปมาอย่างหนักจัดเต็มด้วย มอสซาเรลล่าชีสยี้ดๆ มะเขือเทศฉ่ำๆ ตบท้ายด้วยซาลามีเจนนัว อร่อยมากเกินห้ามใจเลยล่ะ อร่อยขั้นเทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก เพื่อนๆสามารถ เปิดสูตรและทำตามได้เลยล่ะ แอดฟรานเชสก้ารับประกันความประทับใจค่ะ

แป้งพิชซ่า “พิชซ่าซาลามีมาการิต้า” มีลักษณะพิเศษเฉพาะ คือมีความกรอบแต่นุ่ม รสชาติเปรี้ยวของมะเขือเทศ และกลิ่นหอมของโอริกาโน กระเทียม ไบโหระพา และมอสซาเรลล่าชีส คำเดียวตายไปเลยจ้ะแม่ เอาล่ะค่ะ เกริ่นมาเริ่มหิวแล้ว ไปทำกันค่ะ มาทำพิชซ่าซาลามีมาการิต้ากัน เมนูนี้อาจเป็นเมนูซิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูพิชซ่าซาลามีมาการิต้ากันเลยล่ะค่ะ

# สูตรพิชซ่าซาลามีมาริต้า

## สำหรับแป้งนาโปลิตัน

ยีสต์แห้ง	1/2	ซอณา
น้ำเปล่า	2	ถ้วย
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
แป้งอเนกประสงค์	7	ถ้วย

## สำหรับซอสมะเขือเทศแบบง่าย

มะเขือเทศกระป๋องเข้มข้น(2)

เกลือ	1	ช้อนชา
-------	---	--------

## สำหรับส่วนหน้าพิชซ่า

ซาลามีเจนนัวสไลด์บางๆ	6	แผ่น
มอสซาเรลลาชีส	2	ออนซ์
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนโต๊ะ
โบโหระพาสด	4	ใบ

# วิธีทำพิชซ่าซาลามีมาริต้า

## – สำหรับแป้งพิชซ่าเนโปลิตัน

- 1 ในชามขนาดเล็ก ใช้ส้อม คนยีสต์ลงในน้ำอุ่น 1 ถ้วย พักไว้จนยีสต์ละลายประมาณ 5 นาที
- 2 ในชามใบเล็กอีกใบ ให้ผสมเกลือกกับน้ำ 1 ถ้วยที่เหลือ คนให้เกลือละลาย
- 3 การทำแป้งด้วยมือ: ใส่แป้ง 7 ถ้วยลงในชามใบใหญ่ ทำหลุมตรงกลางแป้ง จากนั้นคนส่วนผสมของยีสต์พร้อมกับน้ำเกลือ
4. ใช้ช้อนไม้คลุกแป้ง ผสมแป้งให้มากที่สุด พลิกแป้งออกบนพื้นผิวที่มีแป้งเบา ๆ หลังจากนั้นนวดจนนุ่มและยืดหยุ่น 12 ถึง 15 นาที มันจะยังเหนียวอยู่เล็กน้อย แต่ไม่ควรติดมือ
5. โรยแป้งนวลเล็กน้อย ลงบนพื้นผิวการทำงานเพื่อป้องกันไม่ให้แป้งติดโต๊ะ
6. ตัดแป้งเป็นห้าส่วนเท่า ๆ กันห้าส่วน แต่ละน้ำหนัก 9.5 ออนซ์ หยิบแป้งโดหนึ่งส่วนแล้วดึงขอบด้านตรงข้ามเข้าหากัน ห่อไว้ด้านล่างตรงกลางจนกระทั่งเป็นลูกกลมๆ แฉกๆ บีบเล็กน้อยจัดรูปจนกระทั่งเป็นก้อนกลม
7. ทำซ้ำกับอีกสี่ส่วนที่เหลือ ใส่แต่ละส่วนในถุงพลาสติกซิปล็อคด้านบนขนาด 1 แกลลอน บีบอากาศออกทั้งหมดแล้วปิดถุง ให้มีพื้นที่เพียงพอสำหรับแป้งที่จะเพิ่มขนาดเป็นสองเท่า

## – สำหรับซอสมะเขือเทศแบบง่าย

1. ในกระทอน ให้สะเด็ดน้ำมะเขือเทศให้สะอาดเพื่อเอาของเหลวทั้งหมดออก
2. บดมะเขือเทศเบา ๆ เพื่อเอาของเหลวในมะเขือเทศออกแล้วสะเด็ดน้ำอีกครั้ง
3. นำมะเขือเทศใส่ชามจากนั้นบดจนเป็นเนื้อโดยที่บดมันฝรั่ง หรือหลังช้อน
4. (หรือให้สะเด็ดน้ำมะเขือเทศพิชซ่าและบดมะเขือเทศอย่างหยาบในเครื่องเตรียมอาหาร)

5. ใส่เกลือลงไปผัด ใช้ทันทีหรือเก็บในภาชนะที่ปิดสนิทในตู้เย็นนานถึง 5 วัน

6. นำไปวางที่อุณหภูมิห้องก่อนใช้

### – วิธีทำพิซซ่าซาลามีมาการิต้า

1. เตรียมชั้นรองอบพิซซ่าไว้ที่ส่วนที่สามบนของเตาอบ แล้ววางหินสำหรับอบบนชั้นวาง เปิดเตาอบที่ 500 องศาฟาเรนไฮต์ เตรียมแป้งพิซซ่าไว้ได้เลย

2. นำแป้งออกจากถุงพลาสติกโดยให้ด้านบนบนเรียบหงายขึ้น วางลงบนพื้นผิวที่มีแป้งบางๆ แล้วโรยแป้งด้วยแป้งนวดน้อย ใช้ปลายนิ้วกดแป้งให้แบน

หลังจากนั้นดันออกไปเป็นวงกลมที่ใหญ่ขึ้น พลิกแป้งกลับด้านหลังจากนั้นทำซ้ำอีกด้านหนึ่ง หลังจากนั้นพลิกแป้งกลับด้าน

3. คิดถึงแป้งโดเป็นหน้าปัดนาฬิกา ให้กำปั้นด้วยมือซ้ายหลังจากนั้นวางให้แน่นที่ตำแหน่ง 9 นาฬิกา ห่างจากขอบแป้งประมาณ 1 นิ้ว (จะทำให้ขอบแป้งหนาขึ้นเล็กน้อย) . วางมือขวาไว้ที่ตำแหน่ง 3 นาฬิกา วางนิ้วหัวแม่มือไว้บนแป้ง หลังจากนั้นวางนิ้วอื่นๆ ไว้ซ้อนใต้แผ่นแป้งไว้ ยกแป้งขึ้นหลังจากนั้นยืดเล็กน้อย

4. ให้ทำซ้ำแปดรอบ ทำต่อไปเรื่อย ๆ จนกว่าคุณจะยืดแป้งออกเป็นวงกลมขนาด 9 นิ้วที่มีขอบหนาขึ้นเล็กน้อย

5. โรยแป้งนวลพิซซ่าให้ทั่ว ใช้มือของคุณและสะบัดอย่างรวดเร็ว ยกและโอนแป้งไปที่หินอบพิซซ่า เขย่าแป้งพิซซ่าไปมาเล็กน้อยเพื่อให้แน่ใจว่าแป้งไม่ติด

6. วดหน้าพิซซ่า: ทาซอสพิซซ่าให้ทั่วแป้งโดยเว้นขอบไว้ 1 นิ้ว จัดเรียงชิ้นซาลามีในชั้นเดียวกับบนซอสกระจายชีสมอสซาเรลล่าชีนให้ทั่วซาลามี วดน้ำมันมะกอกลงบนชีส

7. เขย่าแป้งเบาๆไปมาเพื่อให้แน่ใจว่าแป้งไม่ติด เลื่อนแป้งจากเปลือกลงบนหินสำหรับอบโดยใช้แขนเหวี่ยงเร็วๆ (ทำงานอย่างรวดเร็วเพื่อเลื่อนพิซซ่าเข้าเตาอบและปิดประตูเพื่อไม่ให้อุณหภูมิเตาอบลดลงมากเกินไป) อบพิซซ่าจนแป้งกรอบและเป็นสีน้ำตาลทอง ใช้เวลาประมาณ 8 นาที

8. ใช้เปลือกเอาพิซซ่าออกจากเตาอบหลังจากนั้นพักไว้ไปยังเขียง

9. วางใบโหระพาเหมือนกลีบดอกไม้ตรงกลางพิซซ่า

10. สไลซ์พิซซ่าเป็นชิ้นๆ หรือจะกินทั้งชิ้นจากนั้นพัก1/2ก็ได้ค่ะ พร้อมเสิร์ฟทันที ตอนยังร้อนๆ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ 60 Recipes for Dilicious Homemade Pizza

ITALIO RECIPE™

Find out more about

**PIZZA**

 ITALIORECIPE.COM

# วัตถุดิบพิซซ่าซาลามีมาริต้า

## ยีสต์แห้ง

ยีสต์แห้ง ยีสต์จะถูกเติมลงไปลงในขนมปังเพื่อให้ขนมปังพองฟู เพราะยีสต์จะกินน้ำตาลที่อยู่ในแป้งและผลิตก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกมา ทำให้ขนมปังมีรูปร่างเป็นก้อน ยีสต์ที่ใช้ในการทำขนมปังมีหลายรูปแบบ ทั้งแบบสด และ แบบผงเป็นต้น การใช้ยีสต์ที่ถูกต้องจะต้องทำการปลุกยีสต์เสียก่อน โดยการละลายน้ำในอุณหภูมิประมาณ 38 องศาเซลเซียส การใช้ยีสต์จึงทำได้ยากกว่า แต่ให้ผลดีที่จะให้เนื้อขนมปังและรสชาติดีกว่าการใช้ผงยีสต์ที่ใช้โดยทั่วไป คือ *Saccharomyces cerevisiae*

## แป้งอเนกประสงค์

แป้งสาลีอเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พืชซ่า คุกกี้ มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี และเป็นตัวทำให้ซอสข้น

## มอสซาเรลลาชีส

มอสซาเรลลาชีส mozzarella cheese เป็นชีสที่มีคนรู้จัก และคุ้นเคยมากที่สุดค่ะ เป็นชีสเยิ้มๆ ที่ทุกคนชินตาในอาหารอิตาลี เช่น พืชซ่า และ พาสต้า มีต้นกำเนิดมาจากประเทศ อิตาลี มอสซาเรลลาชีส ปกติทำจากนมควาย ปกติมอสซาเรลลาชีส สดๆ จะมีสีขาว รสสัมผัสอ่อนนุ่มนวล ถ้าเป็นประเภทปรุงรสแล้ว จะมีสีเหลืองอ่อน แบบที่เราสามารถซื้อได้ตามซูเปอร์มาร์เก็ต ต่างๆ นั้นเองค่ะ ชีสชนิดนี้มีปริมาณไขมัน 22 % ถ้าคุณอยากได้ชีสเยิ้มๆ หอมกรุ่น ไร้รอยหน้า พืชซ่า พาสต้า หรือ ลาซานญา เรียกหามอสซาเรลล่าได้เลยค่ะ ไม่ผิดหวังแน่นอน

## น้ำมันมะกอก

น้ำมันมะกอก (อังกฤษ: Olive oil) เป็นน้ำมันที่สกัดจากผลมะกอกออลิฟ (ในวงศ์มะลิ) ซึ่งเป็นผลไม้เพาะปลูกตั้งแต่โบราณของบริเวณเมดิเตอร์เรเนียน น้ำมันสกัดจากผลไม้ทั้งลูก ใช้เพื่อทำอาหาร ไม่ว่าจะผัด ทอด หรือเพื่อทำน้ำสลัด ยังใช้ทำเครื่องสำอาง ยา สบู่ น้ำมันตะเกียง และเพื่อกิจทางศาสนาบางอย่างอีกด้วย มีหลักฐานจำกัดว่ามีผลดีต่อสุขภาพ



THERE'S NOTHING MORE ROMANTIC  
THAN ITALIAN FOOD



ITALIORECIPE.COM

OUR PARTNERS

