

พิซซ่าฟอ์ชีส Four Cheese Pizza ความลงตัว ของแป้งและชีส



พิซซ่าไฟร์ชีส Four Cheese Pizza ความลงตัวของแป้งและชีส

พิซซ่าไฟร์ชีส (Pizza ai Quattro Fomaggi) ไม่มีอะไรที่มีความสุขมากไปกว่าการได้ทำเมนูสุดพิเศษ ที่เราทำเองได้ที่บ้าน แอดเกรตตานำเสนอเมนูพิซซ่า คิตคูลี ความลงตัวของแป้งและชีส แป้งนุ่มๆ ที่มีครีส์ กรอบๆหอมๆ ใช้ลงตัวกับชีส ที่คัดมาอย่างดี 4 ชนิดอย่างลงตัว เป็นอะไรที่สุดยอดมาก ทำใหม่ๆแล้วทานเลย อร่อยสุดเหวี่ยงไปเลยคะ ไปลองทำกันเลยคะ ของอร่อยยอดใจไม่ไหวแล้ว

ชีสดีๆ ทำให้อาหารอร่อย แต่ก็มีถึง 4 ชนิดรับรอง สูตรพิซซ่าไฟร์ชีสนี้ จะทำให้ปุ่มรับรสทำงานอย่างหนักแน่นนอนคะ บรรยายซะเห็นภาพน้ำลายไหล มาทำพิซซ่าไฟร์ชีสจัดไปคะ อร่อยเด็ดเมนูติดดาว มาคะดาวนี้โหลดสูตร มือชวาควงทะเลหิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูพิซซ่าไฟร์ชีสกันเลยคะ

สูตรพิซซ่าไฟร์ชีส

สำหรับแป้งโดว์

น้ำเปล่า	1	ถ้วย
ยีสต์แห้ง	2	ช้อนชา
น้ำผึ้ง	1	ช้อนโต๊ะ
แป้งอเนกประสงค์	3	ถ้วย
เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนชา

สำหรับท็อปปิ้ง

เนยจืด	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	4	กลีบ
ชีสมอสซาเรลลา	1	ถ้วย
เชดด้าชีส	1	ถ้วย
มอนเตอเรย์แจ็กชีส	1	ถ้วย
พามาซานชีส	1/4	ถ้วย
พาสลีย์	1/4	ถ้วย

วิธีทำพิซซ่าไฟร์ชีส

- แป้งโดว์โฮมเมด

1. ในซามหรือเครื่องผสมแป้ง ผสมน้ำ น้ำผึ้ง และยีสต์เข้าด้วยกัน พักแป้งไว้ 10 นาทีจนยีสต์เริ่มก่อตัว
2. ใส่เกลือ แป้ง และน้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ ผสมให้เข้ากันดีจนแป้งหลุดออกมาจากซาม
3. นวดแป้งเป็นเวลา 10 นาทีด้วยตนเอง
4. ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมลงในซาม ปิดแป้งด้วยน้ำมันมะกอกที่เหลือ ใส่กลับเข้าไปในซาม แล้วคลุมด้วยผ้าขนหนูชุบน้ำหมาดๆ วางในที่อุ่นและปล่อยให้แป้งขึ้นราวๆ 45 นาที

– ทำพิซซ่า:

1. เปิดเตาอบที่ 450 องศาฟาเรนไฮต์ หากคุณมีกระทะพิซซ่า ให้ทาน้ำมันมะกอกนิดหน่อย มิฉะนั้น คุณสามารถใช้กระดาษรองอบ วางทับถาดอบหรือตะแกรง
2. แผ่แป้งและวางบนถาดพิซซ่าหรือถาดอบด้วยกระดาษรองอบ
3. ในอ่างผสม ผสมเนยที่ละลายและกระเทียมเข้าด้วยกัน เกลี่ยให้ทั่วแป้งพิซซ่า
4. โรยชีสทั้งหมดให้ทั่ว ยกเว้นพามาเมซาน
5. อบประมาณ 13 ถึง 15 นาทีจนเปลือกเป็นสีน้ำตาลทอง โรยด้วยพาร์เมซานสดและพาร์สลีย์ ตอนท้าย เสิร์ฟร้อนๆ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ kitchenatics.com จาก kitchenatics.com


 Find out more about
PIZZA
 ITALIORECIPE.COM

วัตถุดิบพิซซ่าโพร์ชีส

ยีสต์แห้ง

ยีสต์แห้ง ยีสต์จะถูกเติมลงไปในการหมักเพื่อให้ขนมปังพองฟู 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 พืชชา คุกกี้ มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี และเป็นตัวทำให้ซอสข้น

น้ำมันมะกอก

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

เนยจืด

“เนย” (butter) คือผลิตภัณฑ์จากนมที่มีไขมันนมไม่น้อยกว่า 80% (ของน้ำหนัก) มีลักษณะเป็นก้อนแข็งเมื่อแช่เย็น และจะเริ่มนิ่มหรืออ่อนตัวลงเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นค่ะ เนยเกิดจากการเขย่า (churning) ครีมหรือนม เพื่อแยกไขมันออกมาจากนม กระบวนการนี้จะได้ไขมันเนย และบัตเตอร์มิลก์ ซึ่งเจ้าไขมันเนยตัวนี้จะถูกนำไปผ่านกระบวนการในอุณหภูมิต่ำจนแข็งตัวกลายเป็นเนยในแบบที่เราคุ้นเคยกันนั่นเองค่ะ โดยทั่วไปแล้วเนยจะทำจากนมวัว แต่ก็จะมีแบบที่ทำจากนมแพะ นมแกะ นมควาย ฯลฯ ซึ่งก็จะให้รสชาติและกลิ่นที่แตกต่างกันไป

กระเทียม

กระเทียม หัวของกระเทียมเป็นทั้งเครื่องเทศ (spice) และสมุนไพร (herb) ที่มีสารประกอบที่มีกำมะถันเป็นองค์ประกอบในปริมาณมาก ทำให้กระเทียมมีกลิ่นรสเฉพาะตัว ใช้ปรุงอาหาร (cooking) หลายชนิด ทั้ง ต้ม ผัด นำพริกแกง ทอด และยังใช้เป็นวัตถุดิบนำมาแปรรูป (food processing) เพื่อการถนอมอาหารและเพิ่มมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์หลายชนิด กระเทียมมีกรดแอมิโน อาร์จินีน (arginine) oligosaccharides, flavonoid, and selenium ซึ่งมีประโยชน์ต่อสุขภาพ กระเทียม ใช้ในการปรุงอาหาร (cooking) หลายชนิด ทั้งการผัด การทอด การต้ม การตุ๋น เป็นส่วนประกอบของอาหาร เช่น นำพริกแกงชนิดต่างๆ เช่น นำพริกแกงแดง นำพริกแกงเขียวหวาน นำพริกแกงแพนง นำยาขนมจีน นำพริกกะปิ

เชดด้าชีส

เชดด้าชีส Cheddar cheese เชดด้าชีส เมื่อพูดถึงชีสชนิดนี้ ก็จะต้องนึกถึงชีสแปรรูป ชนิดแผ่นที่เราใส่ในแฮมเบอร์เกอร์ หรือ แชนนิวสแอนด์อวอยนอะคอะ หรือถ้าเราจะทำ ดิปปังซอส ก็ต้องใช้ชีสชนิดนี้เข้ามาช่วยเช่นเดียวกันค่ะ ชีสชนิดนี้มีรสชาติเข้มข้น ไม่มีควมยืด และมีสีเหลืองอ่อนๆ ไซ้แล้ว ถ้าเราไปซูเปอร์มาร์เก็ตแล้วเห็นเชดด้าชีสสีเหลืองเข้ม หรือ ส้ม ก็เพราะใส่สีผสมอาหารให้เป็นเอกลักษณ์ของเชดด้าชีส ให้โดดเด่น นำรับประทานค่ะ

พามาซานชีส

พามาซานชีส ต้นกำเนิดของพามีซานชีส มาจากอิตาลี แถบแคว้น Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (all in Emilia-Romagna), Mantova (in Lombardia) ชีสที่ทำขึ้นจากแหล่งผลิตเหล่านี้ ในกฎหมายของประเทศอิตาลีจะติดป้ายและเรียกพามีซานชีสนี้ ว่า “Parmigiano-Reggiano” ส่วนชีสที่รสชาติและวิธีการผลิตคล้ายกับ Parmigiano-Reggiano คือ Grana Padano เนยแข็งพามีซาน ใช้ปรุงอาหารรสชาติของอาหารให้สัมผัสเป็นครีมและมีรสชาติเค็มอ่อนๆ การใช้จะนำมาปนหรือขูดลงบนอาหาร เช่น เฟซตูชินี, สปาเกตตีโบโลเนสซอส, สปาเกตตีคาโบนาร่า, เฟตตูชินีผักโขม, ชีซาร์สลัด, พาสต้า, พิซซา, เฟรนส์ โทส เป็นต้น



THERE'S NOTHING MORE ROMANTIC
THAN ITALIAN FOOD



ITALIORECIPE.COM

OUR PARTNERS

