

มาการิต้าพิซซ่า Pizza Margherita เมนูพิซซ่าแบบฉบับดั้งเดิม



มาการิต้าพิซซ่า Pizza Margherita เมนูพิซซ่าแบบฉบับดั้งเดิม

มาการิต้าพิซซ่า (Pizza Margherita) แอดเซอร์วิลจะชวนเปิดตำราทำเมนูพิซซ่า นั่นคือมาการิต้าพิซซ่า พิชซ่าอินตาเลียนอันเลื่องชื่อของเมืองนาโปลี โดดเด่นด้วยทำค่อนข้างง่าย มีมอสซาเรลลาชีส มะเขือเทศ และใบโหระพาก็พร้อมอร่อยทันที เมนูนี้ไม่ธรรมดา อร่อยจนคงทำ มงลงแน่นอน ลองทำตามวิธีทำนะค่ะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก แอดเซอร์วิลรับประกันความประทับใจค่ะ

เป็นพิซซ่าของราชินีเมื่อกว่าร้อยปีมาแล้ว ในแรกเริ่มเดิมทีตามต้นแบบโปลิตันพิซซ่าไม่ได้ใส่มะเขือเทศ แต่ใช้ความสดใหม่ เผยความอร่อยของพิซซ่า ไม่พูดพร่ำอัมเพลง ไปลองทำกันเลยละ มาทำมาการิต้าพิซซ่ากัน นึกถึงเมนูนี้ที่ไร อดใจไม่ไหวทุกที มาค่ะ ดาวโน่ไหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูมาการิต้าพิซซ่ากันเลยละ

สูตรมาการิต้าพิซซ่า

ส่วนแป้งพิซซ่า

สูตรการทำริต้าพิชซ่า

แป้งดิบเบิ้ลชีโร่	153	กรัม
แป้งสาลีเอนกประสงค์	153	กรัม
เกลือ	8	กรัม
ยีสต์แห้ง	2	กรัม
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนชา
สำหรับหน้ามาริตต้า		
ซอสมะเขือเทศ	3	ช้อนชา
มอสซาเรลลาชีส	75	กรัม
น้ำมันมะกอก	3	ช้อนชา
ใบโหระพา	5	ใบ

วิธีทำมาริตต้าพิชซ่า

– วิธีการทำแป้งพิชซ่า

ในอ่างผสมใบใหญ่ ผสมแป้งทั้งสองชนิด และเกลือ เคล้าให้เข้ากันดี

ในชามผสมใบเล็ก ผสมส่วนของเหลวเข้าด้วยกัน น้ำสะอาด 1 ถ้วย น้ำมันมะกอก ยีสต์ และคนผสมให้เข้ากัน

จากนั้นเทลงไปอ่างผสมแป้ง นวดให้ผสมกันดีดี จากนั้นพักแป้งไว้ประมาณ 15 นาที

นวดแป้งที่พักไว้ 3 นาที ตัดเป็น 2 ชั้นเท่าๆ กัน ต่อจากนั้นปั้นเป็นลูกกลมๆ วางบนพื้นผิวที่มีแป้งมาก คลุมด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ ต่อจากนั้นพักและเพิ่มขึ้นเป็นเวลา 3 ถึง 4 ชั่วโมงที่อุณหภูมิห้องหรือ 8 ถึง 24 ชั่วโมงในตู้เย็น

ในการทำพิชซ่า ให้วางแป้งโดแต่ละก้อนลงบนพื้นผิวที่มีแป้งมากและใช้นิ้วยืดออก จากนั้นใช้มือปั้นให้เป็นรูปร่างกลมหรือสี่เหลี่ยม ด้านบนและอบ

– วิธีการทำมาริตต้าพิชซ่า

วางพิชซ่าหินหรือกระเบื้อง บนชั้นวางกึ่งกลางของเตาอบ จากนั้นปรับความร้อนไปที่การตั้งค่าสูงสุด อบอย่างน้อยหนึ่งชั่วโมง

ใส่ซอสดลงไปกึ่งกลางแป้งที่ยืดออก จากนั้นใช้หลังช้อนเกลี่ยให้ทั่วพื้นผิว โดยหยุดห่างจากขอบราว 1/2 นิ้ว

ราดน้ำมันมะกอกนิดหน่อย แบ่งชีสเป็นชั้นใหญ่แล้ววางลงบนซอสเบา ๆ จัดเรียงใบโหระพากระจายอยู่ด้านบน

นำเข้าไปอบต่อ อบจนเปลือกเป็นสีน้ำตาลทองและชีสเดือดปุด ๆ ราว 4 ถึง 8 นาที เอาออกมาทานตอนร้อนๆ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ rosalynth จาก www.rosalynth.com



Find out more about

PIZZA

 [ITALIORECIPE.COM](https://www.italiorecipe.com)

วัตถุดิบมากริต้าพิซซ่า

แป้งสาลีเนกประสงค์

แป้งสาลีเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พืชซ่า คูกิ มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี และเป็นตัวทำให้ซอสข้น

ยีสต์แห้ง

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

น้ำมันมะกอก

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

มอสซาเรลลาชีส

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

ประวัติมากริต้าพิซซ่า

เรื่องราวพิซซ่าชนิดนี้คือ สีของพิซซ่ามากริต้าเป็นสีของธงชาติอิตาลี และเกี่ยวข้องกับพระราชินีมาร์กาเรตตาแห่งซาร์ดิเนีย เรื่องราวมีอยู่ว่าในปี พ.ศ. 2432 สมเด็จพระราชินีมาร์กาเรตตาเสด็จเยือนเมืองเนเปิลส์ ที่ซึ่งซึ่งเซฟได้เสิร์ฟพิซซ่าชนิดนี้แก่พระนาง พืชซ่าที่มีลักษณะคล้ายธงชาติอิตาลี มะเขือเทศสีแดง มอสซาเรลล่าชีสขาว และโหระพาเขียว แต่ยังไม่ดีล่ะ พระราชินีตรัสถามว่าเมนูนี้เรียกว่าอะไรนะ คราวหน้าจะได้โทรสั่งกลับบ้านซักถาดสองถาด มหาเดเล็กตอบว่าพิซซ่าชนิดนี้ยังไม่มีชื่อพระเจ้าข้า เซฟหัวไวนาม Raffaele Esposito แห่งร้าน Pizzeria Brandi จึงตอบสวนไปว่า

พิซซ่านี้ชื่อ มาการิตต้าพิซซ่า พระเจ้าข้า เขาตั้งเพื่อเป็นเกียรติแก่พระราชินีพระราชินีมาร์กาเริตแห่งซาวอย ซึ่งก็ได้ผล
พิซซ่าชนิดนั้นเป็นที่เลื่องลือ มีชื่อเสียงมาจนตราบนานทุกวันนี้




ITALIO RECIPE™

THERE'S NOTHING MORE ROMANTIC
THAN ITALIAN FOOD

 ITALIORECIPE.COM

OUR PARTNERS

 ベーカリーホーム	 ITALIO RECIPE™			 BENJI STORY
 MONGKOND	 RINRIN WORLD		 エツ	