พิซซ่ามาร์การิต้า Magherita Pizza หน้าคลาสสิกจากเนเปิลส์

พิซซ่ามาร์การิต้า Magherita Pizza หน้าคลาสสิกจากเนเปิลส์

พิซซ่ามาร์การิต้า (Magherita Pizza) วันนี้รสรินทร์จะชวนมาทำอาหารอิตาเลียน นั่นคือพิซซ่ามาร์การิต้า สูตรแป้งบางกรอบ ใช้วัตุดิบเรียบง่าย แต่อร่อยเด็ด ทั้งแป้งที่กัดไปคำเดียวลืมไม่ลง ชีสเยิ้มๆใจละลาย ท๊อปด้วยโหระพาสดหอมๆ ใครได้ชิมต้องพากันหลงรัก ถ้าเพื่อนๆทำตาม วิธีทำตามลำดับ รับรองอร่อยแน่นอนค่ะ แอดรินรับประกันความอร่อยค่ะ รับรองอร่อยสุดๆ

มาการิต้าเป็นหน้าคลาสสิก มีต้นกำเนิดมาจากเนเปิลส์ ส่วนผสมของมันค่อนข้างเรียบง่ายที่สุด ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส โหระพาสด และน้ำมันมะกอก พูดไปแล้วท้องก็ร้อง ไปลุยกันเลยค่ะ มาทำพิซซ่ามาร์การิต้ากัน ไปเปิดตำนานความอร่อยกันค่ะ มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูพิซซ่ามาร์การิต้ากันเลยค่ะ

สูตรพิซซ่ามาร์การิต้า

ส่วนแป้งพิซซ่า

สูตรพิซซ่ามาร์การิต้า

แป้งดับเบิ้ลซีโร่	153	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	153	กรัม
เกลือ	8	กรัม
ยีสต์แห้ง	2	กรัม
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนชา
สำหรับหน้ามาการิต้า		
ซอสมะเขือเทศ	3	ช้อนชา
มอสซาเรลลาชีส	75	กรัม
น้ำมันมะกอก	3	ช้อนชา
ใบโหระพา	5	ใบ

วิธีทำพิซซ่ามาร์การิต้า

– วิธีการทำแป้งพิซซ่า

ในอ่างผสมใบใหญ่ ผสมแป้งทั้งสองชนิด และเกลือ เคล้าให้เข้ากันดี

ในชามผสมใบเล็ก ผสมส่วนของเหลวเข้าด้วยกัน น้ำสะอาด 1 ถ้วย น้ำมันมะกอก ยีสต์ และคนผสมให้เข้ากันดี

จากนั้นเทลงไปในชามผสมแป้ง นวดให้เข้ากันดีดี จากนั้นพักแป้งไว้ราว 15 นาที

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

ในการทำพิซซ่า ให้วางแป้งโดแต่ละก้อนลงบนพื้นผิวที่มีแป้งมากและใช้นิ้วยืดออก หลังจากนั้นใช้มือปั้นให้เป็นรูปทรงกลมหรือสี่เหลี่ยม ด้านบนและอบ

– วิธีการทำมาการิต้าพิซซ่า

วางพิซซ่าหินหรือกระเบื้อง บนชั้นวางกึ่งกลางของเตาอบ แล้วปรับความร้อนไปที่การตั้งค่าสูงสุด อบอย่างน้อยหนึ่งชั่วโมง
ใส่ซอสลงไปกึ่งกลางแป้งที่ยืดออก จากนั้นใช้หลังช้อนเกลี่ยให้ทั่วพื้นผิว โดยหยุดห่างจากขอบราว ครึ่ง นิ้ว
ราดน้ำมันมะกอกเล็กน้อย แบ่งชีสเป็นชิ้นใหญ่แล้ววางลงบนซอสเบา ๆ จัดเรียงใบโหระพากระจายอยู่ด้านบน
นำเข้าไปอบต่อ อบจนเปลือกเป็นสีน้ำตาลทองและชีสเดือดปุด ๆ ราว 4 ถึง 8 นาที เอาออกมาทานตอนร้อนๆ ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับรสรินทร์

- หากไม่มีแป้งดับเบิ้ลซีโร่ สามารถใช้แป้งสาลีอเนกประสงค์แทนได้นะคะ แต่ถ้าหาซื้อได้ใช้เถอะค่ะรสชาติอร่อยแน่นอน

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ cooking nytime จาก
https://cooking.nytimes.com/recipes/1016231-pizza-margherita

วัตถุดิบพิซซ่ามาร์การิต้า

แป้งสาลีอเนกประสงค์
แป้งสาลีอเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิซซ่า คุกกี้ มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี่ และเป็นตัวทำให้ซอสข้น
ยีสต์แห้ง
ยีสต์แห้ง ยีสต์จะถูกเติมลงไปในขนมปังเพื่อให้ขนมปังพองฟู เพราะยีสต์จะกินน้ำตาลที่อยู่ในแป้งและผลิตก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกมา ทำให้ขนมปังมีรูปร่างเป็นก้อน ยีสต์ที่ใช้ในการทำขนมปังมีหลายรูปแบบ ทั้งแบบสด และ แบบผงเป็นต้น การใช้ยีสต์ที่ถูกต้องจะต้องทำการปลุกยีสต์เสียก่อน โดยการละลายน้ำในอุณหภูมิประมาณ 38 องซาเซลเซียส การใช้ยีสต์จึงทำได้ยากกว่า แต่ให้ผลดีที่จะให้เนื้อขนมปังและรสชาติดีกว่าการใช้ผงฟู ยีสต์ที่ใช้โดยทั่วไป คือ Saccharomyces cerevisiae
น้ำมันมะกอก
น้ำมันมะกอก (อังกฤษ: Olive oil) เป็นน้ำมันที่สกัดจากผลมะกอกออลิฟ (ในวงศ์มะลิ) ซึ่งเป็นผลไม้เพาะปลูกตั้งแต่โบราณของบริเวณเมดิเตอร์เรเนียน น้ำมันสกัดจากผลไม้ทั้งลูก ใช้เพื่อทำอาหาร ไม่ว่าจะผัด ทอด หรือเพื่อทำน้ำสลัด ยังใช้ทำเครื่องสำอาง ยา สบู่ น้ำมันตะเกียง และเพื่อกิจทางศาสนาบางอย่างอีกด้วย มีหลักฐานจำกัดว่ามีผลดีต่อสุขภาพ

มอสซาเรลลาชีส

มอสซาเรลลาชีส mozzarella cheese เป็นชีสที่มีคนรู้จัก และคุ้นเคยมากที่สุดค่ะ เป็นชีสเยิ้มๆ ที่ทุกคนชินตาในอาหารอิตาเลียน เช่น พิซซ่า และ พาสต้า มีต้นกำเนิดมาจากประเทศ อิตาลี มอสซาเรสลาชีส ปกติทำจากนมควาย ปกติมอสซาเรลลาชีส สดๆ จะมีสีขาว รสสัมผัสอ่อนนุ่มนวล ถ้าเป็นประเภทปรุงรสแล้ว จะมีสีเหลืองอ่อนแบบที่เราสามารถซื้อได้ตามซุปเปอร์มาร์เก็ต ต่างๆ นั่นเองค่ะ ชีสชนิดนี้มีปริมาณ ไขมัน 22 % ถ้าคุณอยากได้ชีสเยิ้มๆ หอมกรุ่น ไว้โรยหน้า พิซซ่า พาสต้า หรือ ลาซานญ่า เรียกหามอสซาเรลล่าได้เลยค่ะ ไม่ผิดหวังแน่นอน

ประวัติพิซซ่ามาร์การิต้า

มาการิต้าพิซซ่า Pizza Margherita ในรายการพิซซ่าอิตาเลียนหน้าพิซซ่า ชื่อแรกที่วิ่งเข้ามาคือ มาการิต้าพิซซ่า เป็นหน้าคลาสสิกของคลาสสิก มีต้นกำเนิดมาจากเนเปิลส์ ส่วนผสมของมันค่อนข้างเรียบง่ายที่สุด ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส โหระพาสด และน้ำมันมะกอก

เรื่องราวพิซซ่าชนิดนี้คือ สีของพิซซ่ามาการิต้าเป็นสีของธงชาติอิตาลี และเกี่ยวข้องกับพระราชินีมาร์กาเร็ตแห่งซาวอย เรื่องราวมีอยู่ว่าในปี พ.ศ. 2432 สมเด็จพระราชินีมาร์กาเร็ตเสด็จเยือนเมืองเนเปิลส์ ที่ซึ่งซึ่งเชฟได้เสิร์ฟพิซซ่าชนิดนี้แก่พระนาง พิซซ่าที่มีลักษณะคล้ายธงชาติอิตาลี มะเขือเทศสีแดง มอสซาเรลล่าชีสขาว และโหระพาเขียว แต่ยังไงดีล่ะ พระราชินีตรัสถามว่าเมนูนี้เรียกว่าอะไรนะ คราวหน้าจะได้โทรสั่งกลับบ้านซักถาดสองถาด มหาดเล็กตอบว่าพิซซ่าชนิดนี้ยังไม่มีชื่อพระเจ้าข้า เชฟหัวไวนาม Raffaele Esposito แห่งร้าน Pizzeria Brandi จึงตอบสวนไปว่าพิซซ่านี้ชื่อ มาการิต้าพิซซ่า พระเจ้าข้า เขาตั้งเพื่อเป็นเกียรติแก่พระราชินีพระราชินีมาร์กาเร็ตแห่งซาวอย ซึ่งก็ได้ผลพิซซ่าชนิดนั้นเป็นที่เลื่องลือ มีชื่อเสียงมาจนตราบจนทุกวันนี้

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์