

# พิชซ่ามาร์การิต้า Magherita Pizza หน้าคลาสสิกจากเนเปิลส์



## พิชซ่ามาร์การิต้า Magherita Pizza หน้าคลาสสิกจากเนเปิลส์

**พิชซ่ามาร์การิต้า (Magherita Pizza)** วันนีร์สรินทร์จะชวนมาทำอาหารอิตาเลียน นั่นคือพิชซ่ามาร์การิต้า สูตรแป้งบางกรอบ ใช้วัตถุดิบเรียบง่าย แต่อร่อยเด็ด ทั้งแป้งที่ก่ดไปคำเดียวลิ้มไม่ลง ชีสเยิ้มๆใจละลาย ท็อปด้วยโหระพาสดหอมๆ ใครได้ชิมต้องพากันหลงรัก ถ้าเพื่อนๆทำตาม วิธีทำตามลำดับ รับรองอร่อยแน่นอนค่ะ แอดรีนรับประกันความอร่อยค่ะ รับรองอร่อยสุดๆ

มาร์การิต้าเป็นหน้าคลาสสิก มีต้นกำเนิดมาจากเนเปิลส์ ส่วนผสมของมันค่อนข้างเรียบง่ายที่สุด ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส โหระพาสด และน้ำมันมะกอก พุดไปแล้วท้องก็ร้อง ไปลุยกันเลยละ มาทำพิชซ่ามาร์การิต้ากัน ไปเปิดตำนานความอร่อยกันละ มาละ ดาวนี่ไหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูพิชซ่ามาร์การิต้ากันเลยละ

## สูตรพิชซ่ามาร์การิต้า

ส่วนแบ่งพิชซ่า

# สูตรพิซซามาร์การิต้า

แป้งดิบเบิ้ลชีโร่	153	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	153	กรัม
เกลือ	8	กรัม
ยีสต์แห้ง	2	กรัม
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนชา
<b>สำหรับหน้ามารการิต้า</b>		
ซอสมะเขือเทศ	3	ช้อนชา
มอสซาเรลลาชีส	75	กรัม
น้ำมันมะกอก	3	ช้อนชา
ใบโหระพา	5	ใบ

## วิธีทำพิซซามาร์การิต้า

### - วิธีการทำแป้งพิซซ่า

ในอ่างผสมใบใหญ่ ผสมแป้งทั้งสองชนิด และเกลือ เคล้าให้เข้ากันดี

ในชามผสมใบเล็ก ผสมส่วนของเหลวเข้าด้วยกัน น้ำสะอาด 1 ถ้วย น้ำมันมะกอก ยีสต์ และคนผสมให้เข้ากันดี

จากนั้นเทลงไปนชามผสมแป้ง นวดให้เข้ากันดีดี จากนั้นพักแป้งไว้ราว 15 นาที

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

ในการทำพิซซ่า ให้วางแป้งโดแต่ละก้อนลงบนพื้นผิวที่มีแป้งมากและใช้นิ้วยืดออก หลังจากนั้นใช้มือปั้นให้เป็นรูปทรงกลมหรือสี่เหลี่ยม ด้านบนและอบ



### - วิธีการทำมารการิต้าพิซซ่า

วางพิซซ่าหีนหรือกระเบื้อง บนชั้นวางกึ่งกลางของเตาอบ แล้วปรับความร้อนไปที่การตั้งค่าสูงสุด อบอย่างน้อยหนึ่งชั่วโมง

ใส่ซอสลงไปกึ่งกลางแป้งที่ยืดออก จากนั้นใช้หลังช้อนเกลี่ยให้ทั่วพื้นผิว โดยหยุดห่างจากขอบราว ครึ่ง นิ้ว

ราดน้ำมันมะกอกเล็กน้อย แบ่งชีสเป็นชั้นใหญ่แล้ววางลงบนซอสเบา ๆ จัดเรียงใบโหระพากระจายอยู่ด้านบน

นำเข้าไปอบต่อ อบจนเปลือกเป็นสีน้ำตาลทองและชีสเดือดปุด ๆ ราว 4 ถึง 8 นาที เอาออกมาทานตอนร้อน ๆ ทานให้อร่อยนะคะ

## เคล็ดลับรสรินทร์

- หากไม่มีแป้งดิบเบิ้ลชีโร่ สามารถใช้แป้งสาลีอเนกประสงค์แทนได้นะคะ แต่ถ้าหาซื้อได้ใช้ถั่วอะคะรชาติ อร่อยแน่นอน

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ cooking nytime จาก

<https://cooking.nytimes.com/recipes/1016231-pizza-margherita>



Rosalynth  
หน้ารวมสูตรอาหารอิตาเลียน

## วัตถุดิบพิซซ่ามาร์การิต้า

### แป้งสาลีอเนกประสงค์

แป้งสาลีอเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิสซ่า คุกกี้ มีฟฟิน 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 ที่ทุกคนชินตา ในอาหารอิตาเลียน เช่น พิซซ่า และ พาสต้า มีต้นกำเนิดมาจากประเทศ อิตาลี มอสซาเรลลาชีส ปกติทำจากนมควาย ปกติมอสซาเรลลาชีส สดๆ จะมีสีขาว รสสัมผัสอ่อนนุ่มนวล ถ้าเป็นประเภทปรุงรสแล้ว จะมีสีเหลืองอ่อนแบบที่เราสามารถซื้อได้ตามซูเปอร์มาร์เก็ต ต่างๆ นั่นเองค่ะ ชีสชนิดนี้มีปริมาณ ไขมัน 22 % ถ้าคุณอยากได้ชีสเยิ้มๆ หอมกรุ่น ไร้โรยหน้า พิซซ่า พาสต้า หรือ ลาซานญา เรียกหามอสซาเรลล่าได้เลยค่ะ ไม่ผิดหวังแน่นอน

## ประวัติพิซซ่ามารีการิต้า

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

เรื่องราวพิซซ่าชนิดนี้คือ สีของพิซซ่ามารีการิต้าเป็นสีของธงชาติอิตาลี และเกี่ยวข้องกับพระราชินีมารีกาเรตแห่งซาวอย เรื่องราวมีอยู่ว่าในปี พ.ศ. 2432 สมเด็จพระราชินีมารีกาเรตเสด็จเยือนเมืองเนเปิลส์ ที่ซึ่งซึ่งเซฟได้เสิร์ฟพิซซ่าชนิดนี้แก่พระนาง พิซซ่าที่มีลักษณะคล้ายธงชาติอิตาลี มะเขือเทศสีแดง มอสซาเรลล่าชีสขาว และโหระพาเขียว แต่ยังไม่ดีล่ะ พระราชินีตรัสถามว่าเมนูนี้เรียกว่าอะไรนะ คราวหน้าจะได้โทรสั่งกลับบ้านซักถาดสองถาด มหาเดเล็กตอบว่าพิซซ่าชนิดนี้ยังไม่มีชื่อพระเจ้าข้า เซฟหัวไวนาม Raffaele Esposito แห่งร้าน Pizzeria Brandi จึงตอบสวนไปว่าพิซซ่านี้ชื่อ มารีการิต้าพิซซ่า พระเจ้าข้า เขาตั้งเพื่อเป็นเกียรติแก่พระราชินีพระราชินีมารีกาเรตแห่งซาวอย ซึ่งก็ได้ผลพิซซ่าชนิดนั้นเป็นที่เลื่องลือ มีชื่อเสียงมาจนตราบนานทุกวันนี้







อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ  
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ  
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

