

พิชซ่าสไตล์นิวยอร์ก York Style Pizza อร่อย จุใจชีสเน้นๆ



พิชซ่าสไตล์นิวยอร์ก York Style Pizza อร่อยจุใจชีสเน้นๆ

พิชซ่าสไตล์นิวยอร์ก (New York Style Pizza) แอดรินจะมาชวนทำเมนูอาหารอิตาลีเลียน นั่นคือพิชซ่าสไตล์นิวยอร์ก พิชซ่าสไตล์นิวยอร์ก มีส่วนเปลือกที่หนาขึ้นกว่าพิชซ่าอิตาลีเลียน อร่อยนุ่ม หอมกรอบ สูตรนี้ไม่แพ้ใครเลย ค่ะ รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ สูตรนี้เป็นสูตรง่ายๆ ทำตามได้ไม่ยากเลยล่ะ รสรินทร์รับประกันความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะ

พิชซ่าอบร้อนๆ แต่งหน้าด้วยซอสมะเขือเทศ เนื้อสัตว์ มะเขือเทศ หรือเห็ด เน้นการใส่ชีสยัดๆ เครื่องเทศ ด้านบนตามสูตรและรสชาติ ฟินๆกินตอนออกจากเตาใหม่ๆ ร้อนๆ พุดไปแล้วท้องก็ร้อง ไปลุยกันเลยล่ะ มาทำพิชซ่าสไตล์นิวยอร์กกัน เมนูนี้อาจเป็นเมนูชิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ มาค่ะ ดาวโน้ลลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูพิชซ่าสไตล์นิวยอร์กกันเลยล่ะ

สูตรพิชซ่าสไตล์นิวยอร์ก

สำหรับแบ่งโดว์

สูตรพิซซาสไตร์นวยอร์ก

แป้งขนมปัง	4.5	ถ้วย
น้ำตาล	1.5	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	3	ช้อนชา
ยีสต์แห้ง(2ชช)		
น้ำมันมะกอก	3	ช้อนโต๊ะ
มอสซาเรลล่าชีส(สำหรับโรยหน้าตามชอบ)		
สำหรับซอสพิซซ่า		
มะเขือเทศกึ่งป่อง	1	กระป๋อง
มะเขือเทศเข้มข้น	1	กระป๋อง
หอมใหญ่	1	ลูก
กระเทียม	2	กลีบ
อิตาเลียนเฮอร์บ	1.5	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	1	ช้อนชา
เกลือ	1	ช้อนชา

วิธีทำพิซซาสไตร์นวยอร์ก

– วิธีทำซอสมะเขือเทศสำหรับพิซซ่า
ในเครื่องเตรียมอาหาร หรือเครื่องปั่น ผสมส่วนผสมทั้งหมดและปั่นจนเนื้อเนียน เก็บในตู้เย็นในภาชนะที่ปิดสนิทได้นานถึง 5 วัน หรือคุณสามารถแช่แข็งซอสในถาดน้ำแข็ง ดึงก้อนออกมาจากนั้นใส่ในถุงพลาสติกเพื่อแช่แข็งต่อไป

– วิธีทำพิซซาสไล์นวยอร์ก
ในเครื่องผสมไฟฟ้า ใส่แป้ง น้ำตาล เกลือ และยีสต์

ในอีกอย่างผสมสำหรับผสมของเหลว น้ำอุ่น และน้ำมัน คนให้เข้ากันดี
ปิดเครื่องด้วยความเร็วปานกลางจากนั้นใส่ส่วนผสมของเหลว ลงในส่วนผสมที่แห้ง เพียงแค่เติมส่วนของเหลวให้เพียงพอสำหรับแป้งจนกระทั่งเป็นก้อนกลม (แป้งสามารถทำด้วยมือได้ถ้าคุณวัดประมาณ 8-10 นาที
เมื่อแป้งพร้อม (ดูวิดีโอด้านบน) ให้แบ่งแป้งออกเป็นสามลูก (xx) จากนั้นใส่ลงในภาชนะที่มีฝาปิดที่ปิดสนิท ใส่ในตู้เย็นและปล่อยให้เพิ่มขึ้นอย่างน้อยหนึ่งวันและนานถึง 4 วัน แป้งสามารถแช่แข็งได้ในขั้นตอนนี้
– วันถัดไป:
ก่อนอบอย่างน้อยสองชั่วโมง ให้นำโดออกมาจากตู้เย็นและปล่อยให้หนังที่อุณหภูมิห้องเพื่อคลายความเย็น
เปิดเตาอบที่ 500 องศาฟาเรนไฮต์ (250 องศาเซลเซียส) ค่อยๆ ยืดแป้งโดยใช้นิ้วมือ ค่อยๆ แผลออก จนกระทั่งวงกลมขนาด 12-14 นิ้วหนาเรื่อยๆ 1/4 นิ้ว นำแป้งพิซซ่าลงบนถาดอบ ที่ปูด้วยกระดาษรองอบให้เรียบร้อย
ทาซอสพิซซ่าให้ทั่วพื้นผิวของแป้งจนเกือบถึงขอบ โรยชีสบนซอสตามด้วยพิซซ่าหน้าโปรด
เลื่อนพิซซ่าลงบนถาดอบจากนั้นนำเข้าอบประมาณ 12 – 15 นาทีหรือ หน้าพิซซ่าเป็นสีน้ำตาลทอง นำไปหั่นและเสิร์ฟร้อนๆ ทันที ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับรสรินทร์

- แป้งขนมปังช่วยให้คุณได้แป้งที่เคี้ยวหนึบมีเท็กเจอร์มากขึ้น แต่สามารถใช้แป้งอเนกประสงค์ในปริมาณที่เท่ากันได้หากคุณไม่มีแป้งขนมปัง แค่อสังเกตุว่าแป้งจะนุ่มขึ้นค่ะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Bigger Bolder Baking จาก [Youtube](#)



วัตถุดิบพิซซ่าสไตล์นิวยอร์ก

แป้งขนมปัง

แป้งขนมปัง เป็นแป้งที่ผลิตจากข้าวสาลีชนิดแข็ง มีปริมาณโปรตีนสูง 13 – 15 เปอร์เซ็นต์ เนื้อสัมผัสจะหนากว่าแป้งที่ทำจากแป้งสาลีชนิดอ่อน เมื่อนวดรวมกับน้ำจะอุ้มน้ำไว้ได้มาก ทำให้โครงสร้างมีความเหนียว และยืดหยุ่น สามารถอุ้มแก๊สไว้ได้ดี ทนต่อการหมักด้วยยีสต์ และสามารถพักแป้งได้เป็นเป็นอนอย่างดี สำหรับใครที่แพ้กลูเต็น ไม่ควรทานแป้งชนิดนี้

น้ำตาล
น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใส่ไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน
ยีสต์แห้ง
ยีสต์แห้ง ยีสต์จะถูกเติมลงไปในขนมปังเพื่อให้ขนมปังพองฟู เพราะยีสต์จะกินน้ำตาลที่อยู่ในแป้งและผลิตก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกมา ทำให้ขนมปังมีรูปร่างเป็นก้อน ยีสต์ที่ใช้ในการทำขนมปังมีหลายรูปแบบ ทั้งแบบสด และ แบบผงเป็นต้น การใช้ยีสต์ที่ถูกต้องจะต้องทำการปลุกยีสต์เสียก่อน โดยการละลายน้ำในอุณหภูมิประมาณ 38 องศาเซลเซียส การใช้ยีสต์จึงทำได้ยากกว่า แต่ให้ผลดีที่จะให้เนื้อขนมปังและรสชาติดีกว่าการใช้ผงยีสต์ที่ใช้โดยทั่วไป คือ <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
น้ำมันมะกอก
น้ำมันมะกอก (อังกฤษ: Olive oil) เป็นน้ำมันที่สกัดจากผลมะกอกออลิฟ (ในวงศ์มะลิ) ซึ่งเป็นผลไม้เพาะปลูกตั้งแต่โบราณของบริเวณเมดิเตอร์เรเนียน น้ำมันสกัดจากผลไม้ทั้งลูก ใช้เพื่อทำอาหาร ไม่ว่าจะเป็นผัด ทอด หรือเพื่อทำนําสลัด ยังใช้ทำเครื่องสำอาง ยา สบู่ น้ำมันตะเกียง และเพื่อกิจทางศาสนาบางอย่างอีกด้วย มีหลักฐานจำกัดว่ามีผลดีต่อสุขภาพ
หอมใหญ่
หอมใหญ่ ช่วยลดการอุดตันไขมันในเส้นเลือด ลดคลอเลสเตอรอลในเลือด ช่วยเพิ่มไขมันชนิดดี (HDL: High-density lipoproteins) และช่วยทำหน้าที่ป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจอุดตัน สารกำมะถันในหอมใหญ่ช่วยยับยั้งการก่อตัวของเซลล์มะเร็ง เมื่อตำผสมกับเกลือเล็กน้อยแล้วนำมาพอก จะลดการอักเสบอาการบวมได้
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 นํายาขมจืด นำพริกกะปิ

ประวัติพิซซ่าไอร์แลนด์

พิซซ่าไอร์แลนด์เริ่มจากการเปิดร้านพิซซ่าแห่งแรกของอเมริกา Lombardi's โดย Gennaro Lombardi ในย่าน Little Italy ของแมนฮัตตันในปีพ. ศ. 2448 ซึ่งทำหน้าที่พายขนาดใหญ่ พนักงาน Antonio Totonno Pero ปรุงสุกพิซซ่าและขึ้นถูกขายเป็นเวลา 5 ¢ ในปีพ. ศ. 2467 เขาออกจากร้านเพื่อเปิดร้านพิซซ่าของตัวเอง Totonno's ใน Coney Island

ทั้งเตาเผาถ่านหินของ Lombardi และ Totonno ใช้ถ่านหินเช่นเดียวกับ Patsy ใน Harlem ซึ่งเปิดในปี 1933 และร้านอาหารทั้งสามแห่งยังคงเปิดให้บริการในวันนี้ พืช Di Fara ซึ่งเปิดเมื่อปีพ. ศ. 2507 และดำเนินการโดย Domenico DeMarco นับ แต่นั้นมาทำหน้าที่ในสิ่งที่หลายคนเชื่อว่าเป็นพิซซ่าที่ดีที่สุดในนิวยอร์กซิตี้ซึ่งเป็นส่วนผสมของสไอร์แลนด์และสไอร์แลนด์ของชาวเนเปิล

พิซซ่าไอร์แลนด์มีส่วนผสมมากกว่า พืช แบบดั้งเดิมของ ชาวเนเปิล น้ำตาลและน้ำมันมะกอกมักจะถูกเพิ่มเข้าไปใน แป้งขนมปัง สูงยีสต์และน้ำเพื่อสร้าง แป้ง ซึ่งเป็นมียอย บางคนกล่าวว่ารสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และเนื้อสัมผัสของแป้งพิซซ่า เกิดขึ้นเนื่องจากแร่ธาตุที่พบได้เฉพาะในน้ำประปาของนิวยอร์ก



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านช...ไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)