

พิชซ่าโฟร์ชีส Quattro Formaggi



พิชซ่าโฟร์ชีส Quattro Formaggi

พิชซ่าโฟร์ชีส Quattro Formaggi ไม่มีอะไรที่ดีไปกว่าการได้ทำเมนูสุดพิเศษ ที่ทำทานเอง ด้วยฝีมือของเรา แอดหยาดฟ้าชวนทำเมนูเด็ด พิชซ่าโฟร์ชีสสไตล์อิตาเลียน ซึ่งแอดหยาดฟ้าลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย สูตรดั้งเดิมสำหรับพิชซ่าโฟร์ชีส พิชซ่าแบ่งลดไอร์แลนด์นี่ไปลิ่แท้ๆ กรอบหอม ท็อปด้วยชีส 4 ชนิดหอมสุดๆ ยืดๆเยิ้มๆเต็มปากเต็มคำ เมนูนี้พลาดไม่ได้ลองคิดดู ไปลองทำของอร่อยๆ กินกันคะ บรรยายความน่ากินมามากโข มาทำพิชซ่าโฟร์ชีสกันคะ อร่อยกันปั้งๆ มาคะดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูพิชซ่าโฟร์ชีสกันเลยคะ

สูตรพิชซ่าโฟร์ชีส

– สำหรับส่วนแป้งโดว์

แป้ง 0 หรือ Manitoba หรือ แป้งอเนกประสงค์ 300 กรัม

น้ำอุ่น 170 มล. (3/4 ถ้วย – 1 ช้อนชา)

ยีสต์ขนมปังแห้ง 3 กรัม (0.1 ออนซ์) (หรือยีสต์สด 9 กรัม/0.3 ออนซ์)

ข้าวบาร์เลย์มอลต์หรือน้ำผึ้ง 1 ช้อนชา

น้ำมันมะกอก 4 ช้อนโต๊ะ

สูตรพิซซ่าพอร์ชีส

เกลือละเอียด 7 กรัม (0.25 ออนซ์)

- ท็อปปิ้งพิซซ่า

มอสซาเรลล่าชีส 50 กรัม (1.8 ออนซ์) ชูด

Gorgonzola 50 กรัม (1.8 ออนซ์)

50 กรัม (1.8 ออนซ์) Fontina, ชูดหยาบ

50 กรัม (1.8 ออนซ์) Grana Padano หรือ Parmigiano-Reggiano ชูด

พริกไทยดำเพื่อปรุงรส

วิธีทำพิซซ่าพอร์ชีส

- วิธีทำส่วนแป้งโดว์

ใส่แป้งและยีสต์ของเบเกอร์แห้งลงในชามผสม - ผสมให้เข้ากันเพื่อให้ยีสต์ของผู้ผลิตเบียร์กระจายตัวในแป้งอย่างสม่ำเสมอ

ในขณะเดียวกัน ละลายมอลต์ในน้ำอุ่น ใส่แป้งลงในชาม ตามด้วยน้ำมันมะกอกและเกลือ

นวดด้วยมือจนแป้งเนียน

วางโดลงในชามที่ทำด้วยไขมัน จากนั้นคลุมด้วยฟิล์ม แล้วเก็บในที่อุ่นประมาณ 3-4 ชั่วโมง หรือจนแป้งขึ้นเป็นสามเท่า

เมื่อแป้งขึ้นแล้ว แบ่งแป้งออกเป็นครึ่ง บั่นแต่ละครึ่งเป็นลูก คลึงออกเป็นแผ่นๆ บนพื้นผิวเรียบ จากนั้นวางแต่ละชิ้นลงในถาดที่ไม่ติดกระทะ แล้วปล่อยให้ขึ้นอีกชั่วโมง

- วิธีทำโรยหน้าชีสพิซซ่าพอร์ชีส

เมื่อเวลาผ่านไปหนึ่งชั่วโมง โรยฐานพิซซ่าด้วยชีสสีชนิดและพริกไทยดำ

นำเข้าอบในเตาอบ 250 องศาเซลเซียส/480 องศาฟาเรนไฮต์ โดยเปิดตัวเลือกการย่างไว้เป็นเวลา 15 นาที จนขอบพิซซ่าเป็นสีทองและด้านล่างแห้ง

อบเสร็จพร้อมเสิร์ฟทันที ทานให้อร่อยนะคะ



รวมสูตรอาหารอิตาลีเลียน

ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/quattro-formaggi/recipe>

ประวัติพิซซ่าโฟร์ชีส

อาหารที่คล้ายกับพิซซ่ามีมาตั้งแต่สมัยโบราณ โดยทั่วไปแล้วจะเป็นขนมปังแบนที่จะจับคู่กับท็อปปิ้งต่างๆ แล้วอบหรือทอด พิซซ่าสมัยใหม่ชิ้นแรกคือ pizza margherita ถูกคิดค้นขึ้นเมื่อใกล้สิ้นสุดศตวรรษที่ 19 ซึ่งพิซซ่าสายพันธุ์อื่นๆ ได้พัฒนา quattro formaggi เป็นหนึ่งในนั้น นอกจากจะเป็นพิซซ่าที่ชื่นชอบของหลาย ๆ คนแล้ว ท็อปปิ้งสำหรับ quattro formaggi ยังเป็นซอสพาสต้ายอดนิยมอีกด้วย เมื่อเร็ว ๆ นี้ ผู้สืบทอดของ quattro formaggi, quattro laatti ซึ่งเตรียมด้วยนมสี่ชนิดที่แตกต่างกัน ถูกคิดค้นโดย pizzaiolo จากเนเปิลส์

วัตถุดิบพิซซ่าโฟร์ชีส

yeast

ยีสต์ (Yeast) คือสิ่งมีชีวิตที่สามารถเติบโตได้โดยการย่อยอาหาร และยีสต์คือส่วนสำคัญที่ทำให้เกิดการหมัก (Fermentation) ดังนั้นเมื่อเราอบขนมปังที่มีการใส่ยีสต์เป็นส่วนผสมลงไป ยีสต์จะหมักน้ำตาลในแป้ง และปล่อยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ออกมา เนื่องจากแป้งมีความยืดหยุ่นสูง ทำให้คาร์บอนไดออกไซด์จึงไม่สามารถหลบหนีได้ แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์จึงทำให้เกิดการขยายตัว หรือทำให้แป้งพองตัวมีขนาดขยายใหญ่

barley

ข้าวบาร์เลย์ หรือบาร์เลย์ (Barley) คือธัญพืชชนิดหนึ่ง เมื่อสุกจะมีรสสัมผัสเหนียวนุ่ม และมีรสชาติออกมันเล็กน้อย คนนิยมรับประทานเป็นอาหาร โดยเฉพาะในแถบประเทศอเมริกา นอกจากนี้บางส่วนก็อาจนำข้าวบาร์เลย์มาทำเป็นยา หรือเป็นส่วนประกอบหนึ่งในผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอีกด้วย ข้าวบาร์เลย์นั้นเชื่อกันว่ามีสรรพคุณที่สามารถในการรักษาโรคหัวใจและคอเลสเตอรอลสูง อีกทั้งยังอาจสามารถช่วยป้องกันโรคต่าง ๆ เช่น โรคอ้วน โรคเบาหวาน หรือแม้กระทั่งโรคมะเร็งอีกด้วย

honey

น้ำผึ้ง (Honey) เป็นอาหารหวานที่ผึ้งผลิตโดยใช้น้ำหวานจากดอกไม้ พืชพันธุ์ชนิดต่างๆ น้ำผึ้งมักหมายถึงชนิดที่ผลิตโดยผึ้งน้ำหวานในสายพันธุ์ Apis เนื่องจาก เป็นผึ้งเก็บน้ำหวานให้คุณภาพสูง และสามารถเลี้ยงระบบกล้ามเนื้อได้ น้ำผึ้งมีประวัติการบริโภคของมนุษย์มายาวนาน และถูกใช้เป็นสารให้ความหวานในอาหารและเครื่องดื่มหลายชนิด

olive oil

น้ำมันมะกอก (Olive Oil) คือ น้ำมันธรรมชาติที่สกัดจากผลของต้นมะกอก สารจากทางธรรมชาติในน้ำมันมะกอกมีประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกาย ทั้งช่วยลดระดับไขมันเลวในร่างกาย และช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคหัวใจ น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิ้น (extra virgin) เป็นน้ำมันมะกอกที่มีสีเขียวเข้ม นำมาจากการบีบเอาน้ำมันออกมาจากมะกอกสดๆ มีราคาสูง สามารถรับประทานแบบสดๆ หรือนำมาเป็นน้ำสลัดได้ หากนำน้ำมันมะกอกประเภทนี้มาประกอบอาหารโดยผ่านความร้อน จะทำให้น้ำมันมะกอกสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการไป และจะเปลี่ยนเป็นไขมันชนิดที่ไม่ดีแทน

salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตสูง, ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเกิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์

black pepper

พริกไทยดำ (Black Pepper) ผลพริกไทยแก่เต็มที่แต่ยังไม่ถึงขั้นสุก หลังจากเก็บเกี่ยวแล้วนำไปตากจนพอแห้ง แล้วจึงนำมาบดเพื่อให้ผลหลุดออกจากก้าน นำเม็ดที่ได้ไปตากแดดต่อประมาณ 5 - 6 วัน จนได้เม็ดพริกไทยสีดำแห้งสนิท ลักษณะ: เม็ดกลมขนาดเล็ก ผิวด้านนอกขรุขระ มีเปลือกหุ้ม สีดำอมน้ำตาลช่วยเรื่องขับลม บรรเทาอาการหวัด ผ่อนคลายกล้ามเนื้อ และอื่น ๆ อีกมากมาย

