

พิซซ่านาโปลิตัน **Napolitan Style Pizza** อร่อยมากหนักรเคี้ยวเหนียวๆ



พิซซ่าเนโพลิตัน Napolitan Style Pizza สูตรในตำนานจานโปรดสุดฟินทำกินง่าย ดาย

พิซซ่าเนโพลิตัน (Napolitan Style Pizza) ไม่มีอะไรที่มีความสุขมากไปกว่าการได้ทำเมนูสุดพิเศษ ที่ทำด้วยฝีมือเราเอง แอดชูเฟล่ชวนทำเมนูเด็ดอาหารอิตาเลียน นึกดูสิที่รัก พิซซ่าต้นฉบับแท้ๆ สไตล์นาโปลี แป้งบางนุ่มฟู อบอุ่นเตาถ่านร้อนๆรสชาติกลมกล่อม ละเอียดละออ ทานคู่หน้าพิซซ่าแสนอร่อย เป็นมะเขือเทศฉ่ำน้ำ มอสซาเรลล่าชีส และโปะโรหะพาสดชื่น แค่นี้ถึงเมนูนี้ น้ำลายก็ไหลแล้ว

พิซซ่า “เนโพลิตัน” มีลักษณะพิเศษเฉพาะ คือมีความกรอบแต่นุ่ม รสชาติเปรี้ยวของมะเขือเทศและกลิ่นหอมของโอริกาโน กระเทียม โปะโรหะพา และมอสซาเรลล่าชีส แค่นี้ก็อยากกินแล้ว มาทำพิซซ่าเนโพลิตันเจ้าค่ะ อร่อยเด็ด ทำให้คนชม มาค่ะดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูพิซซ่าเนโพลิตันกันเลยค่า

สูตรพิซซ่าเนโพลิตัน		
สำหรับแป้งนาโพลิตัน		
ยีสต์แห้ง	1/2	ช้อนชา
น้ำเปล่า	2	ถ้วย
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
แป้งอเนกประสงค์	7	ถ้วย
สำหรับซอสมะเขือเทศแบบง่าย		
มะเขือเทศกระป๋องเข้มข้น	2	กระป๋อง
เกลือ	1	ช้อนชา
ชีสมอสซาเรลล่า	1	ถ้วย
โปะโรหะพา	2	ใบ

วิธีทำพิซซ่าเนโพลิตัน	
– สำหรับแป้งพิซซ่าเนโพลิตัน	
1	ในชามขนาดเล็ก ใช้ส้อม คนยีสต์ลงในน้ำอุ่น 1 ถ้วย พักไว้จนยีสต์ละลายประมาณ 5 นาที
2	ในชามใบเล็กอีกใบ ให้ผสมเกลือกับน้ำ 1 ถ้วยที่เหลือ ผสมให้เกลือละลาย
3	การทำแป้งด้วยมือ: ใส่แป้ง 7 ถ้วยลงในชามใบใหญ่ ทำหลุมตรงกลางแป้ง หลังจากนั้นคนส่วนผสมของยีสต์พร้อมกับน้ำเกลือ

4. ใช้ช้อนไม้คลุกแป้ง ผสมแป้งให้มากที่สุด พลิกแป้งออกบนพื้นผิวที่มีแป้งเบา ๆ จากนั้นนวดจนนุ่มและยืดหยุ่น 12 ถึง 15 นาที มันจะยังเหนียวอยู่นิดหน่อย แต่ไม่ควรติดมือ

5. โรยแป้งนวลเล็กน้อย ลงบนพื้นผิวการทำงานเพื่อป้องกันไม่ให้แป้งติดโต๊ะ

6. ตัดแป้งเป็นห้าส่วนเท่า ๆ กันห้าส่วน แต่ละน้ำหนัก 9.5 ออนซ์ หยิบโดหนึ่งส่วนจากนั้นดึงขอบด้านตรงข้ามเข้าหากัน ห่อไว้ด้านล่างตรงกลางเพื่อจนกระทั่งเป็นลูกกลมๆ แน่นๆ บีบนิคหน่อยจนกระทั่งเป็นก้อนกลม

7. ทำซ้ำกับอีกสี่ส่วนที่เหลือ ใส่แต่ละส่วนในถุงพลาสติกกุชิปล็อคด้านบนขนาด 1 แกลลอน บีบอากาศออกทั้งหมดแล้วปิดถุง ให้มีพื้นที่เพียงพอสำหรับแป้งที่จะเพิ่มขนาดเป็นสองเท่า

– สำหรับซอสมะเขือเทศแบบง่าย

1. ในกระชอนหรือกระชอน ให้สะเด็ดน้ำมะเขือเทศให้สะอาดเพื่อเอาของเหลวทั้งหมดออก

2. บดมะเขือเทศเบา ๆ เพื่อเอาของเหลวในมะเขือเทศออกแล้วสะเด็ดน้ำอีกครั้ง

3. นามะเขือเทศใส่ขามจากนั้นบดให้เป็นเนื้อโดยที่บดมันฝรั่ง หรือหลังช้อน

4. (หรือให้สะเด็ดน้ำมะเขือเทศข่าและบดมะเขือเทศอย่างหยาบในเครื่องเตรียมอาหาร)

5. ใส่เกลือลงไปผัด ใช้ทันทีหรือเก็บในภาชนะที่ปิดสนิทในตู้เย็นนานถึง 5 วัน

6. นำไปวางที่อุณหภูมิห้องก่อนใช้

– การทำนาโปลิตัน

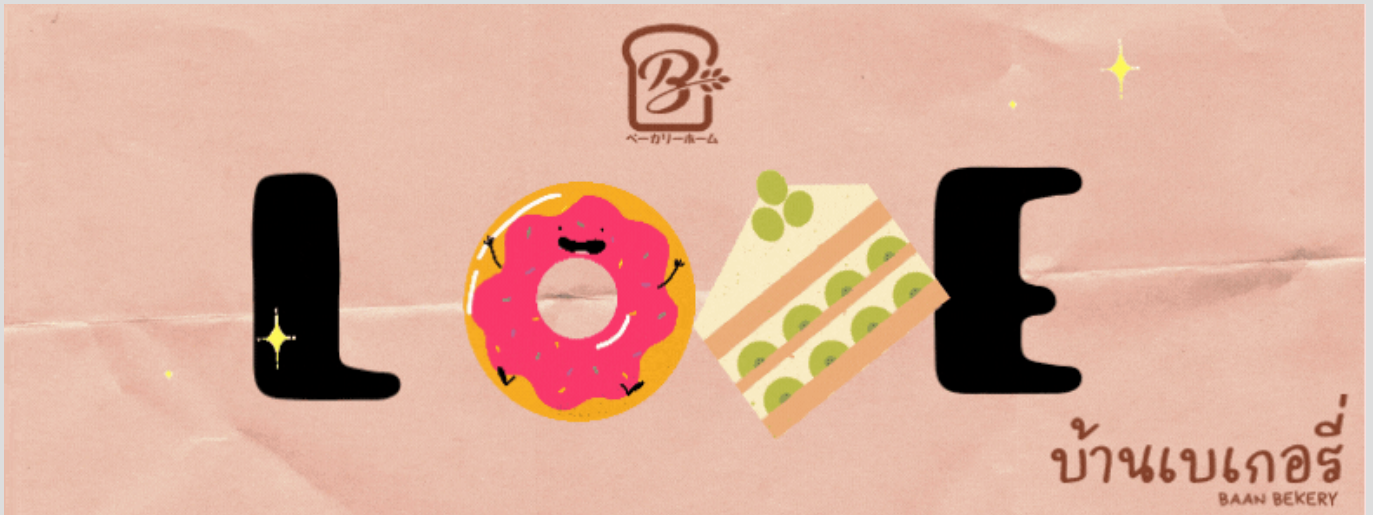
1. หั่นมอสซาเรลล่าชีสเป็นชิ้นหนา ¼ นิ้ว หากเป็นชีสมอสซาเรลล่าสดที่มีน้ำมาก (ทุกยี่ห้อแตกต่างกันไป) คุณอาจต้องการปล่อยให้ซับน้ำส่วนเกินบนกระดาษชำระ 15 นาทีหลังจากนั้นเช็ดมอสซาเรลล่าด้วยกระดาษชำระเพื่อขจัดความชื้นเพิ่มเติม

2. เมื่อเตาอบพร้อม ให้ยืดแป้งเป็นวงกลม โรยเปลือกพิซซ่าด้วยแป้งเซโมลินาจากนั้นวางแป้งไว้ด้านบนอย่างระมัดระวัง ทาซอสพิซซ่าให้ทั่วแป้ง โรยหน้าด้วยมอสซาเรลล่าชีส ลองชิมหากชีสไม่เค็มช ให้เติมเกลือสองสามหยิบมือลงในพิซซ่า

3. หากคุณกำลังอบในเตาอบพิซซ่า ให้ใส่ใบโหระพา สำหรับการอบในเตาอบมาตรฐาน ให้ใส่ใบโหระพาหลังจากอบจากนั้น (ถ้าใช้เตาอบธรรมดาไปจะเปลี่ยนเป็นสีดำ)

4. ย้ายพิซซ่าไปที่หินอบพิซซ่า อบจนชีสละลายประมาณ 7 นาทีในเตาอบ

5. หั่นเป็นชิ้นพร้อมเสิร์ฟทันทีตอนร้อนๆ ทานให้ร่อยนะคะ



วัตถุดิบพิชชานาโปลิตัน

ยีสต์แห้ง

ยีสต์แห้ง ยีสต์จะถูกเติมลงไปในขนมปังเพื่อให้ขนมปังพองฟู เพราะยีสต์จะกินน้ำตาลที่อยู่ในแป้งและผลิตก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกมา ทำให้ขนมปังมีรูปร่างเป็นก้อน ยีสต์ที่ใช้ในการทำขนมปังมีหลายรูปแบบ ทั้งแบบสด และ แบบผงเป็นต้น การใช้ยีสต์ที่ถูกต้องจะต้องทำการปลุกยีสต์เสียก่อน โดยการละลายน้ำในอุณหภูมิประมาณ 38 องศาเซลเซียส การใช้ยีสต์จึงทำได้ยากกว่า แต่ให้ผลดีที่จะทำให้เนื้อขนมปังและรสชาติดีกว่าการใช้ผงยีสต์ที่ใช้โดยทั่วไป คือ *Saccharomyces cerevisiae*

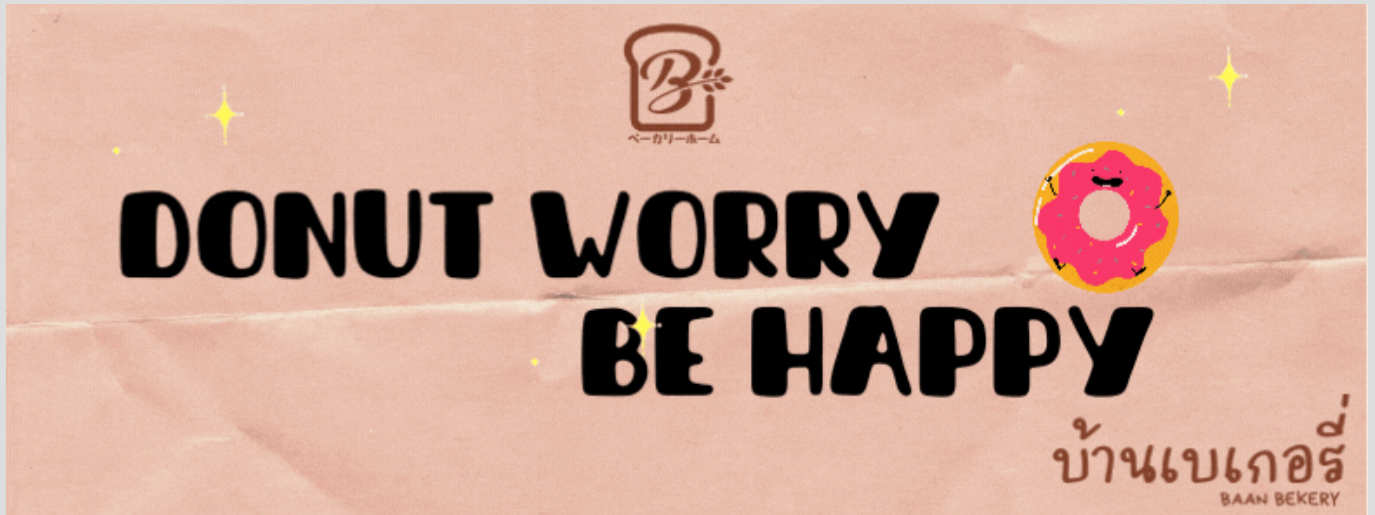
แป้งอเนกประสงค์

แป้งสาลีอเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิชช่า คุกกี้ มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี และเป็นตัวทำให้ซอสข้น

ประวัติพิชชานาโปลิตัน

เนโปลิตันพิชชามีลักษณะพิเศษเฉพาะ คือมีความกรอบแต่นุ่ม รสชาติเปรี้ยวของมะเขือเทศและกลิ่นหอมของโอริกาโน กระเทียม ไบโหระพา และมอซซาเรลลาชีส ในขณะที่คนทำพิชช่า หรือ ที่เรียกว่า พิชช่าเอียโล และเตาอบที่ใช้ไม้ไผ่ก็เป็นเอกลักษณ์ของ เนโปลิตันพิชช่าด้วยเช่นกัน เนโปลิตันพิชช่าถือกำเนิดขึ้นมาในเมืองทางใต้ของอิตาลี ระหว่างปี 2258-2268 ก่อนที่กลายเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมไปทั่วโลก โดยมีสีเขียวของไบโหระพา สีขาวของชีส และสีแดงของมะเขือเทศ แทนสีธงชาติ 3 สี ของอิตาลีด้วย





Slug: พิชชานาโพลิตัน-Napolitan-Style-Pizza

Meta: พิชชานาโพลิตัน พิชชาดันฉบับแท้ๆ สไตล์นาโปลี แป้งบางนุ่มฟู อบด้วยเตาถ่านร้อนๆรสชาติกลมกล่อม ละเอียดละออ ทานคู่หน้าพิชซ่าแสนอร่อย เป็นมะเขือเทศชุ่มฉ่ำ มอสซาเรลล่าชีส และใบโหระพาสดชื่น