

# พิซซ่าฟอ์ชีส Four Cheese Pizza ความลงตัว ของแป้งและชีส



## พิซซ่าโฟร์ชีส Four Cheese Pizza ความลงตัวของแป้งและชีส

**พิซซ่าโฟร์ชีส (Pizza ai Quattro Formaggi)** ไม่มีอะไรที่แสนสุขใจเกินไปกว่าการได้ทำเมนูสุดพิเศษ ที่ทำด้วยฝีมือเราเอง แอดชูเฟล่ชวนทำเมนูเด็ดพิซซ่า คิคคูลี ความลงตัวของแป้งและชีส แป้งนุ่มๆ ที่มีครีสมกรอบๆหอมๆ ใช้ลงตัวกับชีส ที่คัดมาอย่างดี 4 ชนิดอย่างลงตัว เป็นอะไรที่สุดยอดมาก ทำใหม่ๆแล้วทานเลย อร่อยสุดเหวี่ยงไปเลยล่ะ จะมีอะไรเลิศไปกว่านี้

ชีสดีๆ ทำให้อาหารอร่อย แต่ก็มีถึง 4 ชนิดรับรอง สูตรพิซซ่าโฟร์ชีสนี้ จะทำให้ปุมรับรสทำงานอย่างหนักแน่นนอนละ บรรยายความน่ากินมามากโข มาทำพิซซ่าโฟร์ชีสจัดไปล่ะ อร่อยเด็ดเมนูระดับมิชลินสตาร์ มาตะดาวนโหลดสูตรมือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูพิซซ่าโฟร์ชีสกันเลยละ

### สูตรพิซซ่าโฟร์ชีส

#### สำหรับแป้งโดว์

น้ำเปล่า	1	ถ้วย
ยีสต์แห้ง	2	ช้อนชา
น้ำผึ้ง	1	ช้อนโต๊ะ
แป้งอเนกประสงค์	3	ถ้วย
เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนชา

#### สำหรับท็อปปิ้ง

เนยจืด	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	4	กลีบ
ชีสมอสซาเรลลา	1	ถ้วย
เชดด้าชีส	1	ถ้วย
มอนเตอเรย์แจ็กชีส	1	ถ้วย
พามาซานชีส	1/4	ถ้วย
พาสลีย์	1/4	ถ้วย

### วิธีทำพิซซ่าโฟร์ชีส

– แป้งโดว์โฮมเมด

1. ในซามหรือเครื่องผสมแป้ง ผสมน้ำ น้ำผึ้ง และยีสต์เข้าด้วยกัน พักแป้งไว้ 10 นาทีจนยีสต์เริ่มก่อตัว

2. ใส่เกลือ แป้ง และน้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ คนจนเข้ากันดีจนแป้งหลุดออกมาจากซาม

3. นวดแป้งเป็นเวลา 10 นาทีด้วยตนเอง

4. ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมลงในซาม ปิดแป้งด้วยน้ำมันมะกอกที่เหลือ ใส่กลับเข้าไปในซาม ต่อจากนั้นคลุมด้วยผ้าขนหนูชุบน้ำหมาดๆ วางในที่อุ่นและปล่อยให้แป้งขึ้นราวๆ 45 นาที

#### – ทำพิซซ่า:

1. เปิดเตาอบที่ 450 องศาฟาเรนไฮต์ หากคุณมีกระทะพิซซ่า ให้ทาน้ำมันมะกอกเล็กน้อย มิฉะนั้น คุณสามารถใช้กระดาษรองอบ วางทับถาดอบหรือตะแกรง

2. แผ่แป้งและวางบนถาดพิซซ่าหรือถาดอบด้วยกระดาษรองอบ

3. ในซามผสม ผสมเนยที่ละลายและกระเทียมเข้าด้วยกัน เกลี่ยให้ทั่วแป้งพิซซ่า

4. โรยชีสทั้งหมดให้ทั่ว ยกเว้นพามาเมซาน

5. อบประมาณ 13 ถึง 15 นาทีจนเปลือกเป็นสีน้ำตาลทอง โรยด้วยพาร์เมซานสดและพาร์สลีย์ ตอนท้าย เสิร์ฟร้อนๆ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ [kitchenatics.com](http://kitchenatics.com) จาก [kitchenatics.com](http://kitchenatics.com)



## วัตถุดิบพิซซ่าโพร์ชีส

### ยีสต์แห้ง

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

### แป้งอเนกประสงค์

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

## น้ำมันมะกอก

น้ำมันมะกอก (อังกฤษ: Olive oil) เป็นน้ำมันที่สกัดจากผลมะกอกออลิฟ (ในวงศ์มะลิ) ซึ่งเป็นผลไม้เพาะปลูกตั้งแต่โบราณของบริเวณเมดิเตอร์เรเนียน น้ำมันสกัดจากผลไม้ทั้งลูก ใช้เพื่อทำอาหาร ไม่ว่าจะผัด ทอด หรือเพื่อทำนําสลัด ยังใช้ทำเครื่องสำอาง ยา สบู่ น้ำมันตะเกียง และเพื่อกิจทางศาสนาบางอย่างอีกด้วย มีหลักฐานจำกัดว่ามีผลดีต่อสุขภาพ

## เนยจืด

“เนย” (butter) คือผลิตภัณฑ์จากนมที่มีไขมันนมไม่น้อยกว่า 80% (ของน้ำหนัก) มีลักษณะเป็นก้อนแข็งเมื่อแช่เย็น และจะเริ่มนิ่มหรืออ่อนตัวลงเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นค่ะ เนยเกิดจากการเขย่า (churning) ครีมหรือนม เพื่อแยกไขมันออกจากนม กระบวนการนี้จะได้ไขมันเนย และบัตเตอร์มิลก์ ซึ่งเจ้าไขมันเนยตัวนี้จะถูกนำไปผ่านกระบวนการในอุณหภูมิต่ำจนแข็งตัวกลายเป็นเนยในแบบที่เราคุ้นเคยกันนั่นเองค่ะ โดยทั่วไปแล้วเนยจะทำจากนมวัว แต่ก็จะมีแบบที่ทำจากนมแพะ นมแกะ นมควาย ฯลฯ ซึ่งก็จะให้รสชาติและกลิ่นที่แตกต่างกันไป

## 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 นำยาขนมจีน นำพริกกะปิ

## เชดด้าชีส

เชดด้าชีส Cheddar cheese เชดด้าชีส เมื่อพูดถึงชีสชนิดนี้ ก็จะต้องนึกถึงชีสแปรรูป ชนิดแผ่นที่เราใส่ในแฮมเบอร์เกอร์ หรือ แชนนิวสแอนด์อวอยนอะคอะ หรือถ้าเราจะทำ ดิปปังซอส ก็ต้องใช้ชีสชนิด นีมาขูดนี่เช่นเดียวกันค่ะ ชีสชนิดนี้มีรสชาติเข้มข้น ไม่มีควมยืด และมีสีเหลืองอ่อนๆ ไซ้แล้ว ถ้าเราไปซูเปอร์มาร์เก็ตแล้วเห็นเชดด้าชีสสีเหลืองเข้ม หรือ ส้ม ก็เพราะใส่สีผสมอาหารให้เป็นเอกลักษณ์ของเชดด้าชีส ให้โดดเด่น นำรับประทานค่ะ

## พามาซานชีส

พามาซานชีส ต้นกำเนิดของพามีซานชีส มาจากอิตาลี แถบแคว้น Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (all in Emilia-Romagna), Mantova (in Lombardia) ชีสที่ทำขึ้นจากแหล่งผลิตเหล่านี้ ในกฎหมายของประเทศอิตาลีจะติดป้ายและเรียกพามีซานชีสนี้ ว่า “Parmigiano-Reggiano” ส่วนชีสที่รสชาติและวิธีการผลิตคล้ายกับ Parmigiano-Reggiano คือ Grana Padano เนยแข็งพามีซาน ใช้ปรุงอาหารรสชาติของอาหารให้สัมผัสเป็นครีมและมีรสชาติเค็มอ่อนๆ การใช้จะนำมาปนหรือขูดลงบนอาหาร เช่น เฟซตูชินี, สปาเกตตีโบโลเนสซอส, สปาเกตตีคาโบนาร่า, เฟตตูชินีผักโขม, ชีซาร์สลัด, พาสต้า, พิซซา, เฟรนส์ โทส เป็นต้น





Slug: พิซซ่าโฟร์ชีส-Pizza-ai-Quattro-Fomaggi

Meta: พิซซ่าโฟร์ชีส ความลงตัวของแป้งและชีส แป้งนุ่มๆ ที่มีครีสมันๆ หอมๆ ใช้ลงตัวกับชีส ที่ตัดมาอย่างดี 4 ชนิดอย่างลงตัว เป็นอะไรที่อร่อยสุดยอดมาก ทำใหม่ๆแล้วทานเลย อร่อยสุดเหวี่ยงไปเลยคะ