

พิซซ่าฟอรั่สี่ซั่่น Pizza Four-Seasons วั่ตฤ่ติบ ดี ๆ จากสี่ฤ่ตูกาล



พิซซ่าฟอรัซซีซัน Pizza Four-Seasons วัตถุดิบดี ๆ จากสี่ฤดูกาล

พิซซ่าฟอรัซซีซัน (Pizza Four-Seasons) หากเพื่อนๆ กำลังมองหาสูตรพิซซ่าฟอรัซซีซันเด็ดๆ แอดซุครีมก็ว่ามาถูกที่แล้วค่ะ ไข่แล้วคะแอดซุครีมมาชวนทำพิซซ่า ลองนี่กดู พืชซ้าที่เป็นตัวแทนของแต่ละฤดู ของอิตาลีหอมๆ เหนือชั้นด้วยความอร่อยของ ของดีในแต่ละฤดูอัดแน่นมาในวัตถุดิบ ทั้งเห็ด แฮม อาติโชก และมะกอกดำ มากคุณค่า ไปลองทำกันเลยคะ ของอร่อยอดใจไม่ไหวแล้ว

quattro stagioni pizza เป็นพิซซ่าต้นตำรับที่แบ่งเป็น 4 ส่วนแต่ละส่วนเป็นตัวแทนของแต่ละฤดู แต่มันก็ดูสนุกดีที่จะได้ครีเอท หน้าพิซซ่าที่สร้างสรรค์ หรือวัตถุดิบที่ชื่นชอบ โอ้ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำพิซซ่าฟอรัซซีซันเจ้าคะ อร่อยเด็ดเมนูติดดาว มาคะดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูพิซซ่าฟอรัซซีซันกันเลยคะ

สูตรพิซซ่าฟอรัซซีซัน		
สำหรับแป้งโดว์		
แป้งอเนกประสงค์	4	ถ้วย
ยีสต์แห้ง	2	ช้อนชา
น้ำเปล่า	320	มิลลิลิตร
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	1/2	ช้อนชา
เกลือ	1	หยิบมือ
แป้งอเนกประสงค์ (นิตหน้อยสำหรับโรยนวล)		
สำหรับส่วนท็อปปิง		
มะเขือเทศเข้มข้น	6	ช้อนโต๊ะ
มอสซาเรลลาชีส	250	กรัม
เห็ด	160	กรัม
อาติโชกกระป๋อง	180	กรัม
มะกอกดำ	70	กรัม
อิตาเลียนแฮม	4	แผ่น

วิธีทำพิซซ่าฟอรัซซีซัน

1. ใส่ยีสต์ลงในน้ำอุ่นกับน้ำตาล $\frac{1}{2}$ ช้อนชา เป็นเวลา 5 นาที ใส่แป้งและเกลือลงในชามผสมขนาดใหญ่ ทำหลุมตรงกลาง และใส่ส่วนผสมของน้ำ/ยีสต์ในขณะที่ผสมแป้งเข้าด้วยกันด้วยช้อนจนได้แป้ง ถ้ามันเหนียวเกินไปให้ค่อยๆ ใส่แป้งเพิ่มได้นิดหน่อย
2. โรยแป้งบนพื้นผิวที่สะอาดแล้วนวดแป้งราวๆ 5-10 นาทีจนเนียนและนุ่ม ให้คุณลองกดนิ้วลงบนก้อนแป้งเบาๆ แป้งก็จะตั้งกลับขึ้นมาอย่างง่ายดาย ใส่น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะลงในชามสะอาดใบใหญ่ แล้วทำให้ตัวจนเคลือบชาม ปั้นแป้งเป็นก้อนแล้วใส่ในชาม ถูส่วนบนของแป้งด้วยน้ำมันมะกอกเล็กน้อย คลุมด้วยฟิล์มแล้วทิ้งไว้ในที่อบอุ่นเป็นเวลาอย่างน้อย 3 ชั่วโมงจนแป้งขึ้นเป็นสองเท่า
3. เมื่อคุณพร้อมที่จะทำพิซซ่า ให้วางถาดพิซซ่าของคุณในเตาอบ และเปิดเตาอบที่ $220^{\circ}\text{C}/425\text{F}$ /แก๊ส 7
4. แป้งแป้งของคุณออกเป็นครึ่ง ๆ ด้วยมือของคุณจากนั้นวางลงบนพื้นผิวที่มีแป้งเบา ๆ กดแป้งเบา ๆ เพื่อให้มีรูปร่างเป็นวงกลมหยาบๆ หรือสี่เหลี่ยมก็ได้ จากนั้นใช้ที่กลิ้งแป้งโรยแป้งให้พอดีกับถาดของคุณ ควรรีดแป้งให้บางที่สุดโดยไม่ฉีกขาด
5. นำถาดพิซซ่าออกมาจากเตาอบและโรยแป้งเซโมลินาเบา ๆ ย้ายแป้งไปที่ถาดอบแล้วเกลี่ยด้วยพาสซาต้า 3 ช้อนโต๊ะ อย่าใส่มากเกินไปหรือพิซซ่าของคุณจะเปียก บีบออสซาเรลล่าชีสด้วยมือของคุณแล้ววางลงบนแป้งพิซซ่า
6. สุดท้าย เพิ่มที่อบปิ้งของคุณบนสี่ส่วนของพิซซ่า ทำซ้ำกับพิซซ่าชิ้นที่สองจากนั้นอบในเตาอบราวๆ 10-15 นาทีจนชีสละลายและแป้งครุกรอบ
7. ตัดพิซซ่า ออกเป็นชิ้นๆ เสิร์ฟทันทีที่ตอนร้อนๆ อร่อยที่สุด ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ insidetherustickitchen จาก www.insidetherustickitchen.com



วัตถุดิบพิซซ่าฟรีชีชั้น

แป้งอเนกประสงค์

แป้งสาลีอเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิสซ่า คุณก็ มีฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี และเป็นตัวทำให้ซอสข้น

ยีสต์แห้ง

ยีสต์แห้ง ยีสต์จะถูกเติมลงไปในขนมปังเพื่อให้ขนมปังพองฟู 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

น้ำตาล

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย สีไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำนําชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

มอสซาเรลลาชีส

มอสซาเรลลาชีส mozzarella cheese เป็นชีสที่มีคนรู้จัก และคุ้นเคยมากที่สุดค่ะ เป็นชีสเยิ้มๆ ที่ทุกคนชินตาในอาหารอิตาเลียน เช่น พิซซ่า และ พาสต้า มีต้นกำเนิดมาจากประเทศ อิตาลี มอสซาเรลลาชีส ปกติทำจากนมควาย ปกติมอสซาเรลลาชีส สดๆ จะมีสีขาว รสสัมผัสอ่อนนุ่มนวล ถ้าเป็นประเภทปรุงรสแล้ว จะมีสีเหลืองอ่อน แบบที่เราสามารถซื้อได้ตามซูเปอร์มาร์เก็ต ต่างๆ นั้นเองค่ะ ชีสชนิดนี้มีปริมาณ ไขมัน 22 % ถ้าคุณอยากได้ชีสเยิ้มๆ หอมกรุ่น ไร้โรยหน้า พิซซ่า พาสต้า หรือ ลาซานญา เรียกหามอสซาเรลลาได้เลยค่ะ ไม่ผิดหวังแน่นอน

มะกอกดำ

มะกอกดำ เป็นอาหารจากธรรมชาติที่มีประโยชน์ต่อร่างกายของคนเรามากมายเลยล่ะ โดยนิยมนำมารับประทานได้หลายวิธีทั้งโรยบนสลัด โรยบนสปาเก็ตตี้ หรือแม้แต่การนำมาทานเล่น มะกอกดำเป็นแหล่งใยอาหารที่ดีซึ่งช่วยให้ระบบย่อยอาหารของเราแข็งแรงและนอกจากนี้มะกอกดำเองยังมีธาตุเหล็ก และวิตามินอี ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่มีประสิทธิภาพอีกด้วย



Slug: พิซซ่าฟอรั่สี่ซ้ัน-Pizza-Four-Seasons

Meta: พิซซ่าฟอรั่สี่ซ้ัน พิซซ่าที่เป็นตัวแทนของแต่ละฤดู ของอิตาลีหอมๆ เหนือซ้ันด้วยความอร่อยของ ของดีในแต่ ฤดูอัดแน่นมาในวัตถิติบ ทั้งเห็ด แฮม อาติโชก และมะกอกดำ มากคุณค่า

