

บับก้า Babka



บับก้า Babka

บับก้า Babka ไม่มีอะไรที่ทำให้เราฟินได้มากไปกว่าการได้กินของอร่อย ที่สามารถทำเองได้ที่บ้าน แอดครูดองซ์ชวนทำเมนู บับก้าขนมปังหวานสไตล์โปแลนด์ ซึ่งแอดครูดองซ์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากรู้สูตรเลย สูตรบับก้าแบบฉบับดั้งเดิม เวอร์ชันนี้เป็น babka wielkanocna หรือ Easter babka ดัดแปลงมาจากเว็บไซต์ทำอาหารโปแลนด์ Smaker แบ่งมีสีเหลืองสดใสและมีรสชาติเข้มข้น เพราะทำจากไข่จุกๆ รสชาติหอมกรุ่น ละมุนลิ้นลองคิดดู ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด เกริ่นมานานหิวแล้ว มาทำบับก้ากันเลยคะ อร่อยเด็ดเมนูระดับมิชลินสตาร์ มาคะดาวนโหลดสูตร มือชิวควงตะหลิว มือช้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูบับก้ากันเลยคะ

สูตรบับก้า

แป้ง 500 กรัม (1.1 ปอนด์)

ไข่แดง 8 ฟอง

ยีสต์ 50 กรัม (1.75 ออนซ์)

เนยละลาย 200 กรัม (7 ออนซ์)

น้ำตาล 150 กรัม (5.3 ออนซ์)

นมอุ่น 3/4 ถ้วย (180 มล.)

เปลือกผลไม้แช่อิ่ม

ไขมันสำหรับทาเคลือบ

เกล็ดขนมปัง

วิธีทำบับก้า

ผสมแป้ง 1/2 ถ้วยตวง น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ ยีสต์ และนม ปล่อยให้ลอยขึ้นในที่อุ่น

ระหว่างนี้ ให้ผสมไข่แดงกับน้ำตาลที่เหลือจนเป็นฟอง

คนในส่วนผสมของยีสต์ที่เพิ่มขึ้นและแบ่งที่เหลือ ผสมจนแป้งโปร่งและเติมไปด้วยฟองอากาศ

ใส่เปลือกผลไม้เชื่อมและเนยละลายซ้อนด้วยช้อน คนให้เข้ากัน

ทาน้ำมันหรือเนยกระทะ babka แล้วโรยด้วยเกล็ดขนมปัง

ย้ายแป้งลงในถาดอบและอบในเตาอบที่อุ่นไว้ที่ 170 องศาเซลเซียส (340 องศาฟาเรนไฮต์) เป็นเวลา 30 นาที ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/babka/recipe>

ประวัติบับก้า

ญาติสนิทของ *kulich* รัสเซียและ *panettone* ของอิตาลี *babka* หรือ *baba* มีประวัติอันยาวนานและค่อนข้างมืดมน ชื่อนี้แปลว่า *คุณยาย* ในภาษาสลาฟส่วนใหญ่ และทฤษฎีหนึ่งบอกว่าชื่อนี้มาจากเด็กนี้เพราะมีลักษณะคล้ายกระโปรง จับจีบคล้ายกับที่หญิงชราเคยใส่ นักประวัติศาสตร์ชาวเดนมาร์ก Saxo Grammaticus อธิบาย Babka เป็นครั้งแรกในศตวรรษที่ 12 ว่าเป็นขนมปังหวานที่เตรียมระหว่างการเฉลิมฉลองการเก็บเกี่ยวนอกกรีตในพื้นที่บอลติกตำนานชาวโปแลนด์อ้างว่า *babka* ถูกคิดค้นโดยกษัตริย์ Stanisław Leszczyński ซึ่งตั้งชื่อเค้กตามชื่อ Ali Baba ซึ่งเป็นตัวละครจากหนังสือเล่มโปรดของเขา Thousand and One Nights ตามทฤษฎีนี้ มีคนอ้างว่ากษัตริย์พลัดถิ่นองค์นี้ได้แนะนำบับก้าให้รู้จักกับอาหารฝรั่งเศส ซึ่งพัฒนาจนกลายเป็น *baba au rhum* คลาสสิกของฝรั่งเศสที่มีชื่อเสียง นักประวัติศาสตร์ด้านอาหารบางคนคิดว่า บับก้าได้รับการแนะนำให้รู้จักกับโปแลนด์จากอิตาลีในช่วงศตวรรษที่ 16 และพัฒนาเป็น *ปาเน็ตโทน* เวอร์ชันภาษาสลาฟ Babka แพร่กระจายไปยังสหรัฐอเมริกาโดยชาวโปแลนด์และผู้อพยพชาวสลาฟคนอื่นๆ ที่มีเชื้อสายยิว ซึ่งพัฒนาจนกลายเป็นเค้กโรลที่เติมไปด้วยช็อกโกแลตและอบเชย

วัตถุดิบบับก้า

yeast

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

butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํ้านมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้นํ้านมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนำนํ้านมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุที่ออกมา 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของนํ้าสีขาวขุ่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงาจะเรียกว่าน้ำตาลงา ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือนำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวาดจะเรียกว่าน้ำตาลกวาด ฯลฯ

milk

นม หรือนํ้านม (Milk) คือ ของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาทิเช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ ควาย ม้า ลา อูฐ จามรี เร็นเดียร์ ลามา แมวป่า และยังมีไปถึงเครื่องดื่มนมที่ใช้แทนนมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง นํ้านมข้าว นมข้าวโพด นมแอลมอนต์ เป็นต้น

bread

ขนมปัง (Bread) เป็นอาหารที่ทำจากแป้งสาลีที่ผสมกับนํ้าและยีสต์ หรือผงฟู นอกจากนี้ยังมีการใช้ส่วนผสมอื่น ๆ เพื่อแต่งสี รสชาติและกลิ่น แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของขนมปัง และ แต่ละประเทศที่ทำ โดยนำส่วนผสมมาตีให้เข้ากันและนำไปอบ ขนมปังมีหลายประเภท เช่น ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังไรย์ หรือแม่กระทั่งเพรดเซล ของขึ้นชื่อประเทศเยอรมนี

rum

เหล้ารัม (Rum) เป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตน้ำตาลจากอ้อย โดยนำเอากากน้ำตาลหรือ Molasses ไปหมักและผลิตออกมาเป็นสุรา แหล่งผลิตเหล้ารัมส่วนใหญ่ของโลกนั้นมาจากแถบหมู่เกาะทะเลแคริบเบียนและบางพื้นที่ของประเทศในอเมริกากลางและอเมริกาใต้ซึ่งปลูกอ้อยกันมาก





DONUT WORRY



BE HAPPY

บ้านเบเกอรี่
BAAN BAKERY