

เพรทเซล Pretzel



เพรทเซล Pretzel

เพรทเซล Pretzel วันนี้แอดซุครีมจะมาชวนทำขนมปังสไตล์เยอรมัน ซึ่งแอดซุครีมลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลย ค่ะ ออยากแชร์สูตรเลย นั่นคือเพรทเซล อร่อยจนคงทำ มงลงแน่นอน สูตรดั้งเดิมสำหรับเพรทเซล สูตรนี้ดัดแปลงมาจากเว็บไซต์ The Oma Way: Authentic German Recipes ขนมปังเพรทเซลที่กรอบนอก นุ่มในจะกินสดๆ หรือจิ้มกับซอสใดๆก็อร่อยลองทำตามวิธีทำนะคะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก แอดซุครีมรับประกันความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา ไปลุยกันเลย มาทำเพรทเซลกัน ไปเปิดตำนานความอร่อยกันค่ะ มาค่ะ ดาวนี่โหลดสูตรมือขวาดวงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก๋วยเตี๋ยวไปกับเมนูเพรทเซลกันเลยค่า

สูตรเพรทเซล

– สำหรับส่วนแป้ง

แป้ง 500 กรัม (1.1 ปอนด์) อเนกประสงค์

ยีสต์ 1 ห่อ เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

น้ำตาล 1 1/2 ช้อนโต๊ะ

เนย 4 ช้อนโต๊ะ ละลาย

น้ำเปล่า 300 มล. (1 1/4 ถ้วย) อุณหภูมิเย็น

สูตรเพรทเซล

– สำหรับส่วน LYE

น้ำ 1 1/2 ลิตร (1.6 qt)

เกลือ 1 1/2 ช้อนชา

เบกกิ้งโซดา 2 ช้อนโต๊ะ

อื่นๆ:

เกลือหยาบ 1-2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำเพรทเซล

ตัดตะขอกีเยวเข้ากับเครื่องผสมแป้ง ใส่แป้ง น้ำตาล และยีสต์ลงในชามผสม แล้วผสมด้วยช้อน ละลายเนย และผสมในน้ำอุ่น นวดแป้งด้วยความเร็วต่ำประมาณ 6 นาที ค่อยๆ ใส่เนยและน้ำตาลในส่วนผสมที่แห้ง หากเพื่อนๆหันสนใจใช้เครื่องผสมอาหารแบบใช้มือถือแทน ให้นวดด้วยตะขอประมาณ 10 นาที

เคลือบชามด้วยแป้ง แล้วใส่แป้งลงไป คลุมด้วยผ้าเช็ดครัวแล้วทิ้งไว้ให้ขึ้นประมาณหนึ่งชั่วโมงหรือจนแป้งขึ้นเป็นสองเท่า นวดแป้งที่พองไว้ด้วยมือของเพื่อนๆ ปั้นเป็นก้อนยาว แล้วหั่นเป็นชิ้นเท่ากัน 12 ชิ้น (แต่ละชิ้นประมาณ 70 กรัม/2.5 ออนซ์)

ถัดไป ม้วนขึ้นเป็นเส้นขนาด 20 นิ้ว (50 ซม.) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนตรงกลางยังคงหนากว่าปลาย ปลาย แถบควรหนาเหมือนดินสอ ปั้นแถบให้เป็นเพรทเซล

ในการทำน้ำค้าง ให้เทน้ำลงในหม้อด้านสูง ปรงรสด้วยเกลือ แล้วนำไปต้ม นำกระทะออกจากเตา แล้วค่อยๆ ใส่เบกกิ้งโซดาลงไป คนให้เข้ากัน โซดาจะทำให้เกิดฟอง นำส่วนผสมกลับไปต้ม จากนั้นจุ่มเพรทเซลลงในน้ำค้างเป็นเวลา 30 วินาที (ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดฝาไว้ในช่องเหลวทั้งหมด)

ปิดชั้นระบายความร้อนด้วยกระดาษรองอบ ใช้ทัพพีร่อนแป้งเพรทเซลไปวางบนตะแกรง เช็ดให้แห้งด้วยกระดาษชำระ ถ้าชอบ หั่นตามแนวนอนในส่วนที่หนาของเพรทเซลแล้วโรยด้วยเกลือหยาบ

วางเพรทเซลลงบนถาดอบที่ปูด้วยกระดาษรองอบ ทิ้งไว้ 15-20 นาที อบเพรทเซลบนตะแกรงตรงกลางในเตาอบที่อุ่นไว้ที่ 180-190 องศาเซลเซียส (350-375 องศาฟาเรนไฮต์) เป็นเวลา 15 ถึง 20 นาที นำเพรทเซลออกจากเตาอบและปล่อยให้เย็นบนตะแกรงทำความเย็น ทานให้อร่อยนะคะ



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

ประวัติเพรทเซล

พื้นหลังของขนมเพรทเซลนั้นไม่ชัดเจนนัก โดยมีเรื่องราวมากมายที่หมุนรอบตัวมัน บางแหล่งอ้างว่าชื่ออาหารมาจากคำภาษาละตินว่า *pretiolas* หมายถึง *รางวัลเล็กๆ น้อยๆ* และพระสงฆ์ชาวอิตาลีได้มอบขนมเพรทเซลให้กับเด็กๆ เพื่อเป็นรางวัลสำหรับข้อพระคัมภีร์ที่ได้เรียนรู้ และคำอธิษฐาน บางคนเชื่อมโยงชื่อด้วยนิพจน์ *bracellus* (สร้อยข้อมือ) และ *bracchiola* (แขนเล็ก) บางคนเชื่อว่ารูปทรงของขนมแสดงถึงการไขว่แขนในการอธิษฐานต่อตรีเอกานุภาพ

ในช่วงเข้าพรรษามักมีประเพณีนี้เนื่องจากไม่มีน้ำมันหมู นมหรือไข่ ในประเทศเยอรมนีในช่วงเทศกาลอีสเตอร์เพรทเซลถูกซ่อนไว้รอบๆ ฟาร์มเพื่อให้เด็กๆ ได้ค้นพบ ขนมนี้ยังใช้เป็นสัญลักษณ์ของกิลด์ Bakers อย่างน้อยก็ตั้งแต่ช่วงปี 1100 ในช่วงปลายทศวรรษ 1700 ขนมดังกล่าวถูกนำเข้าไปยังสหรัฐอเมริกาโดยผู้ตั้งถิ่นฐานชาวเยอรมัน ในช่วงกลางของศตวรรษที่ 19 เพรทเซลแบบแข็งปรากฏในเพนซิลเวเนียและจากที่นั่นก็กระจายไปทั่วโลก ขนมนี้เป็นที่นิยมในหลายประเทศในยุโรปภายใต้ชื่อต่างๆ เช่น *preclík*, *kringla*, *krakeling* และ *perec*

วัตถุดิบเพรทเซล

yeast

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

sugar

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

butter

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

salt

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

baking soda

เบคกิ้งโซดา (Baking soda) เป็นผงสีขาว มีรสเค็มเล็กน้อย และมีฤทธิ์เป็นด่างอ่อนๆ บางก็เรียกว่าโซดาทำขนม เบคกิ้งโซดาไม่ใช่ผงฟู แต่เบคกิ้งโซดาเป็นส่วนประกอบอย่างหนึ่งที่มีอยู่ในผงฟู หลายคนอาจสับสนเข้าใจผิดคิดว่าเป็นตัวเดียวกัน เบคกิ้งโซดาสำหรับใช้ทำขนมอบต่างๆ เพราะเมื่อเบคกิ้งโซดาทำปฏิกิริยากับน้ำหรือกรดอ่อนๆ ที่มาจากส่วนผสมอื่นๆของอาหาร เช่น แป้งทำขนม, ช็อคโกแลต, น้ำตาล ซึ่งมีความเป็นกรดก็จะทำปฏิกิริยากันกัน ให้ฟองแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้นมา ทำให้เนื้อขนมขยายขนาดหรือฟูขึ้นนั่นเอง





DONUT WORRY



BE HAPPY

บ้านเบเกอรี่
BAAN BAKERY