

พัมเพอร์นิกเคิลเบเกิล Pumpernickel Bagels



พัมเพอร์นิกเคิลเบเกิล Pumpernickel Bagels

พัมเพอร์นิกเคิลเบเกิล Pumpernickel Bagels แอดมินจะมาชวนทำเมนูขนมปังสไตล์สหรัฐอเมริกา ซึ่งแอดมินลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากรู้อะไรก็ดูเลยคะ นั่นคือพัมเพอร์นิกเคิลเบเกิล ใครมากชิมก็ต้องยกนิ้วให้ ดัดแปลงจากเว็บไซต์ของ King Arthur Flour ดันตำรับจากเยอรมันแท้ๆ ขนมปังแป้งนุ่มนวลด้านใน กรอบนอก อร่อยมากเลยคะสูตรนี้เป็นสูตรง่ายๆ ทำตามได้ไม่ยากเลยคะ ความอร่อยระดับ 5 ดาวคะสูตรนี้เอาไปเลย เอาละคะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำพัมเพอร์นิกเคิลเบเกิลกัน ไปเปิดตำหนาคความอร่อยกันคะ มาคะ ดาวนี่โหลดสูตร มือชวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูพัมเพอร์นิกเคิลเบเกิลกันเลยคะ

สูตรพัมเพอร์นิกเคิลเบเกิล

– สำหรับส่วนแป้ง

แป้งขนมปังไม่ฟอก 2 3/4 ถ้วย

แป้งพัมเพอร์นิกเคิล 1 ถ้วย

สารปรับปรุงขนมปังข้าวไรย์ 2 ช้อนโต๊ะ

สูตรพิมพ์เพอร์นิกเคิลเบเกิล

1 ช้อนโต๊ะผงมอลต์ที่ไม่ใช่ไดอัสแตติกหรือน้ำตาลทรายแดง

โกโก้ดำ 1 ช้อนโต๊ะ สำหรับสีพิมพ์เพอร์นิกเคิลสีเข้ม

เกลือ 2 ช้อนชา

น้ำเปล่า 1 1/4 ถ้วย

ยีสต์แห้ง 2 ช้อนชา

- สำหรับวอร์เตอร์บาร์

น้ำ 2 ควอร์ต (8 ถ้วย)

2 ช้อนโต๊ะ ล. ผงมอลต์ที่ไม่ใช่ไดอัสแตติกหรือน้ำตาลทรายแดง

น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำพิมพ์เพอร์นิกเคิลเบเกิล

ใส่ส่วนผสมแบ่งทั้งหมดลงในชามผสมแล้วนวดประมาณ 10-15 นาทีจนได้แป้งที่เฟิร์มและเนียน

ย้ายแป้งลงในชามที่ทาน้ำมันเล็กน้อย ปิดฝาชามและวางในที่อบอุ่นเพื่อให้อุ่นขึ้นเป็นเวลา 60-90 นาที

แบ่งแป้งออกเป็นแปดชิ้น แล้วปั้นแต่ละชิ้นให้เป็นก้อนกลม ปิดลูกบอลและปล่อยให้ขึ้นเป็นเวลา 30 นาที

ใส่น้ำมอลต์ผงและน้ำตาลลงในหม้อขนาดใหญ่ที่มีด้านสูง นำไปต้มโดยใช้ไฟอ่อนคลุมเคล้า ตั้งเตาอบให้อุ่นที่ 425 องศาฟาเรนไฮต์

ทำรูด้วยนิ้วของเพื่อนๆตรงกลางของแป้งแต่ละก้อน ยี่ดรู้ออกจนมีเส้นผ่านศูนย์กลาง 2 นิ้ว

จัดเรียงเบเกิลบนถาดอบที่ทาด้วยน้ำมัน

ต้มเบเกิลครึ่งละสี่ชิ้น ครั้งละสองนาที และอีกด้านหนึ่งหนึ่งนาที

นำเบเกิลที่ต้มแล้วกลับเข้าไปในถาดอบเดียวกันกับที่เพื่อนๆใช้

อบเป็นเวลา 25 นาที หากอบจนสมบูรณ์แบบ เทอร์โมมิเตอร์แบบอ่านค่าทันทีที่เสียบไว้ตรงกลางเครื่องควรมีอุณหภูมิค่าสุด 190 องศาเซลเซียส

วางเบเกิลบนชั้นวางเตาอบให้เย็น แล้วเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ



ประวัติพัมเพอร์นิกเคิลเบเกิล

ตามตำนานกล่าวไว้ว่า เบเกิลถูกคิดค้นขึ้นในปี 1683 เพื่อเป็นเกียรติแก่ John III Sobieski กษัตริย์โปแลนด์ที่รับผิดชอบในการกอบกู้เวียนนาจากการยึดครองของตุรกี อย่างไรก็ตาม แม้จะน่ายินดี แต่ตำนานนี้ถือเป็นเรื่องสมมติ เนื่องจากไม่มีหลักฐานเป็นลายลักษณ์อักษรเกี่ยวกับเบเกิลในคราคูฟตั้งแต่ช่วงปี 1610 เท่านั้น แต่ยังมีขนมปังที่ดูคล้าย *obwarzanek* ในโปแลนด์ตั้งแต่น้อยปี 1394 วิธีการที่เบเกิลเกี่ยวข้องกับชาวยิวเป็นหลักเป็นเรื่องราวในตัวเอง แม้ว่าในยุโรปยุคกลางส่วนใหญ่ ชาวยิวจะถูกห้ามไม่ให้ทำขนมปังและขายขนมปัง ในโปแลนด์ สิ่งต่างๆ เริ่มเปลี่ยนไปในทางที่ดีขึ้น

ประการแรก ในปี 1264 ชาวยิวได้รับสิทธิในการอบและขายขนมปังโดยดยุกแห่งมหานครโปแลนด์ Boleslaw the Pious อย่างไรก็ตาม คริสตจักรได้สั่งห้ามคริสเตียนไม่ให้ซื้อขนมปังจากชาวยิวอย่างรวดเร็ว โดยอ้างว่าขนมปังนั้นวางยาพิษ ในที่สุด ชาวยิวในโปแลนด์ก็มีสิทธิขายขนมปังเต็มแทน ซึ่งทำให้แตกต่างจากขนมปังที่คริสเตียนขาย ดังนั้น นับตั้งแต่ศตวรรษที่ 16 เบเกิลกลายเป็นของชาวยิวอย่างเด่นชัด และชาวยิวจำนวนมากหันไปขายเบเกิลตามท้องถนนเมื่อเงินตึงตัว เบเกิลมาถึงสหรัฐอเมริกาพร้อมกับผู้อพยพชาวยิวยุโรปตะวันออก แต่ไม่ได้ออกจากชุมชนชาวยิวไปสู่อเมริกาทั่วไปจนถึงปี 1970 ส่วนใหญ่ต้องขอบคุณการประดิษฐ์เบเกิลแช่แข็งในปี 2503 ซึ่งทำให้เบเกิลสามารถไปถึงทุกมุมของประเทศได้ .

วัตถุดิบพัมเพอร์นิกเคิลเบเกิล

bread

ขนมปัง (Bread) เป็นอาหารที่ทำจากแป้งสาลีที่ผสมกับน้ำและยีสต์ หรือผงฟู นอกจากนี้ยังมีการใช้ส่วนผสมอื่น ๆ เพื่อแต่งสี รสชาติและกลิ่น แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของขนมปัง และ แต่ละประเทศที่ทำ โดยนำส่วนผสมมาตีให้เข้ากันและนำไปอบ ขนมปังมีหลายประเภท เช่น ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังไรย์ หรือแม้กระทั่งเพรดเซล ของจีนชื่อประเทศเยอรมนี

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงอบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือนำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวรดจะเรียกว่าน้ำตาลกวรด ฯลฯ

salt

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

yeast

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



เบเกอรี่-เอ็ม

DONUT WORRY 
BE HAPPY

บ้านเบเกอรี่
BAAN BEKERY