

# ขนมปังซอพฟ์ Zopf



## ขนมปังซอพฟ์ Zopf

**ขนมปังซอพฟ์ Zopf** จะมีอะไรที่ดีไปกว่าการได้กินของอร่อย ที่เราทำเองได้ที่บ้าน แอดมินมาชวนทำ ขนมปังซอพฟ์สไตล์สวิส ซึ่งแอดมินลองทำมาแล้วอร่อยมากจเลยคะ อยากรแชร์สูตรเลย สูตรดั้งเดิมสำหรับ Zopf หรือ Zöpfe ดัดแปลงมาจาก about.ch ขนมปังสูตรสวิดอันเลื่องชื่อ เหนียวนุ่ม กรอบนอกนุ่มในอย่างเหลือเชื่อลองจินตนาการถึง เมนูนี้อาจเป็นเมนูชิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ บรรยายให้เห็นภาพน้ำลายไหล มาทำขนมปังซอพฟ์จัดไปคะ อร่อยเด็ดทำให้คนชม มาคะดาวนี่โหลดสูตร มีอชวาควงตะหลิว มีอช้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมปังซอพฟ์กันเลยคะ

### สูตรขนมปังซอพฟ์

แป้งขาว 1 กิโลกรัม (2.2 ปอนด์)

เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

ยีสต์ 20 ถึง 30 กรัม (0.7 ถึง 1 ออนซ์)

น้ำตาล 1 ช้อนชา

เนยหรือมาการีน 125 กรัม (4.4 ออนซ์)

นม 6.5 ถึง 7dl (0.7 ถึง 0.75 quarts)

# สูตรขนมปังชอปป์

ไข่ขาว ตีให้ละเอียด

## วิธีทำขนมปังชอปป์

ในชามผสมผสมแป้งและเกลือแล้วใส่ยีสต์น้ำตาลและนม นวดจนแป้งเนียนแล้วนวดเนย วางแป้งลงในชามที่ทาน้ำมัน คลุมด้วยฟิล์มแล้วเก็บในที่อบอุ่นเป็นเวลาหนึ่งชั่วโมงจนขึ้นเป็นสองเท่า

แบ่งแป้งออกเป็นสี่ชิ้นเท่าๆ กัน ปั้นเป็นก้อน แล้วถักเป็นเปีย วางเปียบนถาดอบที่ปูด้วยกระดาษรองอบ โรยด้วยน้ำแล้วปล่อยให้ขึ้นอีก 30 ถึง 60 นาที

ทาหน้าด้วยไข่แดง จากนั้นวางในส่วนล่างของเตาอบที่อุ่นไว้ที่ 200 ° C แล้วอบประมาณ 45-55 นาที ทานให้อร่อยนะคะ



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

## ประวัติขนมปังชอปป์

แม้ว่าจะขึ้นชื่อเรื่องช็อกโกแลตและชีสเป็นส่วนใหญ่ แต่สวิตเซอร์แลนด์เป็นประเทศแรกและสำคัญที่สุดของขนมปัง โดยมีขนมปังมากกว่า 200 ชนิด Zopf หรือ Züpfle เดิมเป็นเพียงอาหารพิเศษของ Berne ซึ่งกล่าวถึงครั้งแรกในปี 1470 และจนถึงปี 1629 ผลิตขึ้นเฉพาะในการเฉลิมฉลองของ St. Thomas ในวันที่ 21 ธันวาคมและวันขึ้นปีใหม่ อย่างไรก็ตาม ไม่ทราบว่ขนมปังแพร่กระจายไปทั่วประเทศได้อย่างไรและเมื่อไหร่ แต่บางคนเดาว่ามันอาจเกิดขึ้นในช่วงต้นศตวรรษที่ 20 นอกจากนี้ Zopf ยังผูกติดอยู่กับความเกลียดชังตามที่ผู้หญิงต้องถูกฝังไว้กับสามีเมื่อสามีเสียชีวิต เมื่อเวลาผ่านไป ผู้หญิงต้องเสียแค่ผมเปีย แต่เมื่อถึงศตวรรษที่ 15 ขนมปังถักก็ถูกนำมาใช้แทน

# วัตถุดิบขนมปังซอฟฟ์

## salt

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

## 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 ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงอบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือนำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวาดจะเรียกว่าน้ำตาลกวาด ฯลฯ

## butter

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

## milk

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





**DONUT WORRY**



**BE HAPPY**

บ้านเบเกอรี่  
BAAN BAKERY