



SAVOURY AND CULINARY

พิชซ่าพัฟภูเขาไฟ
Volcano Puff Pizza

สินค้าแตร้แกวจากนิวซีแลนด์



พิซซ่าพัฟฟูเขาไฟ

Volcano Puff Pizza



ส่วนผสมที่ 1 แป้งพิซซ่า

แป้งขนมปัง	1,000	กรัม
ยีสต์	15	กรัม
น้ำตาล	15	กรัม
เกลือ	15	กรัม
น้ำอุ่น	500	มิลลิลิตร
น้ำมันมะกอก	50	กรัม

ส่วนผสมที่ 2 ไส้พิซซ่า

ส่วนผสมสำหรับพิซซ่า 8 ชิ้น

แองเคอร์ เอ็กตร้ายิลด์ คุกกิ้งครีม	150	กรัม
แองเคอร์ เอ็กตร้า สเตรช มอซซาเรลลา ชีส (ไอคิวเอฟ)	800	กรัม
พาร์เมซาน ชีส	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำพริกเผาต้มยำ	250	กรัม
ผงมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ
กุ้งลวกหั่นตามชอบ	200	กรัม
ปลาหมึกลวกหั่นตามชอบ	200	กรัม
ปูอัด	200	กรัม
เกลือ		ปรุงรส
พริกไทยดำ		ปรุงรส

ต้นทุนเสิร์ฟ 64.90 บาท

แนะนำขาย 130.00 บาท

วิธีทำแป้งพิซซ่า

- 1 ผสมแป้งขนมปัง น้ำตาล และเกลือในอ่างผสม
- 2 ผสมยีสต์ 15 กรัม และน้ำอุ่น 100 กรัม คนให้เข้ากัน พักไว้เพื่อยีสต์ขึ้นตัว ประมาณ 5 นาที
- 3 นวดส่วนผสมให้เข้ากันด้วยความเร็วต่ำ เทน้ำอุ่นที่เหลือ น้ำมันมะกอก และยีสต์ลงไป นวดด้วยความเร็วปานกลาง ประมาณ 6 นาที ให้พอเข้ากัน
- 4 พักแป้งให้ขึ้นสองเท่า ประมาณ 45-60 นาที
- 5 ปั้นเป็นก้อนเท่าๆกัน จำนวน 8 ก้อน ทาน้ำมันมะกอกบางๆ พร้อมใช้งาน

วิธีทำไส้พิซซ่า

- 1 ผสมแองเคอร์ เอ็กตร้ายิลด์ คุกกิ้งครีม และเครื่องปรุงรสเข้าด้วยกันจนได้ที่ คลุกเคล้าเครื่องปรุงกับเนื้อสัตว์ที่เตรียมไว้
- 2 ใส่ไส้ลงในแป้งพิซซ่าที่รีดรอไว้ โรยแองเคอร์ เอ็กตร้า สเตรช มอซซาเรลลา ชีส (ไอคิวเอฟ) และพาร์เมซาน ชีส
- 3 พับแป้งพิซซ่าให้เป็นครึ่งวงกลม จับขอบพิซซ่าให้เรียบร้อย
อบด้วยไฟ 220 องศาจนแป้งกรอบ

วิธีการนำเสนอ

ใช้เหล้าแอปซินท์ (Absinthe) ราดบนพิซซ่าพัพที่อบแล้ว จุดไฟให้ลุกท่วมพิซซ่าจากนั้น
ตัดด้วยมีด หรือมีดลูกกลิ้งตัดพิซซ่าขนาดใหญ่ ใส่จานเสิร์ฟออกมาเหมือนลาวา



ผลิตจาก
นมโคแท้
100%

สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

