

คาลโซเน่ พิชซ่าพับฉบับกระเป๋ามาจากอิตาลี



คาลโซเน่ พิชซ่าพับฉบับกระเป๋ามาจากอิตาลี

อิตาลีก็มา คาลโซเน่ พิชซ่าพับ แป้งกรอบอร่อย ใส่อยะชีสทะเล็ก
อร่อยจนลืมไม่ลง

มาแล้วจ้า สูตรเด็ดจากอิตาลี แอดซูเฟรขอเสนอ คาลโซเน่ พิชซ่าพับ
ใส้ทะเล็ก ทำเองได้ที่บ้าน เด็กๆ ทานได้ ผู้ใหญ่ทานดี (สูตรนี้ทำได้ 6 ที่
จ้า)

ส่วนผสมไส้

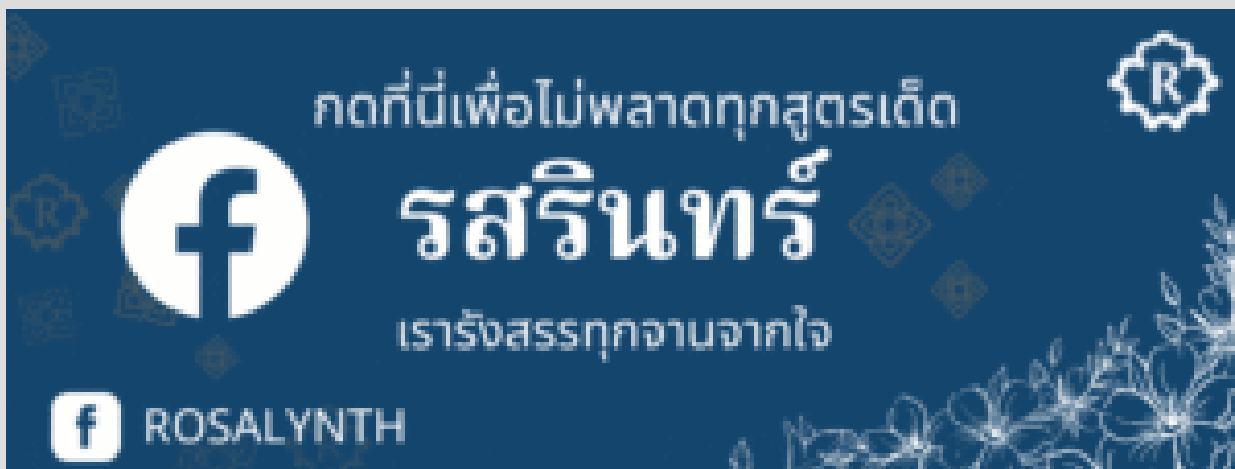
- แฮมหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ 300 กรัม
- ซอสมะเขือเทศ 3 ช้อนโต๊ะ
- มายองเนส 6 ช้อนโต๊ะ
- สับปะรสหั่นชิ้นเล็ก 1/2 ถ้วย
- มอสซาเรลล่าชีสหั่น 1 ถ้วย

ส่วนผสมแป้ง

- น้ำอุ่น 1 ถ้วย
- ยีสต์ 2 1/4 ช้อนชา
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- น้ำตาล 1 ช้อนชา
- น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
- แป้งสาลี 2 1/2 ถ้วย
- ไข่ 1 ฟอง (ใส่น้ำ 1 ช้อนโต๊ะ ตีให้เข้ากัน)
- พาเมซานชีส 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ผสมน้ำอุ่นและยีสต์ลงในเครื่องนวดแป้ง พักไว้ 2-3 นาทีให้ยีสต์ทำงาน
2. ใส่เกลือ น้ำตาล และน้ำมันลงไปผสมในเครื่องนวดแป้ง เปิดเครื่องปั่นใช้ความเร็วต่ำ
3. ค่อยๆ ใส่แป้งลงไป และเพิ่มความเร็วเป็นระดับกลาง
4. ถ้าแป้งเหนียวมาก ให้ใส่แป้งเพิ่มอีกครั้งด้วย
5. นวดแป้งจนแป้งเริ่มเกาะตัวที่แกนหมุน หรือลองใช้มือกดดูที่แป้งสักครู่เพื่อดูว่าแป้งได้ที่รียัง
6. นำแป้งออกมา และนวดแป้งให้เป็นเส้นยาว หั่นแป้งออกเป็น 6 ชิ้น
7. นำแป้งที่หั่นมาแผ่ให้ได้เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 8 นิ้ว ใส่แป้งนวลเพื่อไม่แป้งติดกัน
8. ผสมซอสมะเขือเทศและมายองเนสเข้าด้วยกัน นำมาทาลงบนตรงกลางของแผ่นแป้ง
9. วางแฮม และสับปะรดลงไปตรงกลาง ตามด้วยมอซซาเรลล่าชีส
10. ห่อแผ่นแป้งเข้าด้วยกัน ปิดปลายให้สนิท ระวังไม่ให้ไส้ทะลักออกมา (ห่อแป้งเหมือนกับห่อกะหรี่ปั๊พ)
11. นำผ้าชุบน้ำบิดหมาดมาคลุมแป้งไว้เพื่อไม่ให้แป้งแห้งกระด้าง
12. วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 10 นาที
13. ทาไข่ลงบนแป้ง และโรยด้วยพามาเมซานชีส
14. นำคาลโซเน่ที่เตรียมเสร็จแล้ว เข้าอบเป็นเวลาประมาณ 12-14 นาที จนมีสีน้ำตาลทองสวยงาม
15. เอาออกจากเตาอบ พร้อมรับประทาน ทานคู่กับซอสมะเขือเทศ หรือซอสสปาเก็ตตี้ช่วยเพิ่มความอร่อย



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)