

ขนมปังชาวโดว์จัดบเบิลชีสย่าง Sourdough cheese sandwich



ขนมปังชาวโดว์จัดบเบิลชีสย่าง Sourdough cheese sandwich

ขนมปังชาวโดว์จัดบเบิลชีสย่าง Sourdough cheese sandwich ถ้าเพื่อนๆกำลังค้นหาสูตรขนมปังชาวโดว์จัดบเบิลชีสย่างเด็ดๆ แอดรสรินทร์ว่าไปะเซะเลยคะ สูตรนี้คือสูตรของเพื่อนๆ ถูกต้องแล้วคะแอดรสรินทร์ขอแนะนำขนมปังชาวโดว์จัดบเบิลชีสย่าง ขนมปังชาวโดว์จัดบเบิลชีสย่าง รสชาติที่จะพาให้ทุกคนลิ้มไม่หลง ขนมปังชาวโดว์เปรี้ยวนิดๆเนียนๆนุ่มๆเอาใจคนรักแซนวิช ชีสหอมชีสแน่นๆถึงสองชนิด มะเขือเทศจ๋าๆจู้จี้สำหรับคนรักสุขภาพ เครื่องแน่นๆ เพราะทำเองหาไม่ได้จากร้านไหน เมนุโฮมเมดส์ไต้ล้ง่ายๆ ที่ใครกินก็ต้องยกนิ้วโป้งให้ ลองจินตนาการถึงเบเกอรี่ จะมีอะไรเลิศไปกว่านี้ โอ้ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำขนมปังชาวโดว์จัดบเบิลชีสย่างกันเลยคะ อร่อยเด็ดเมนูระดับมิชลินสตาร์ มาคะดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมปังชาวโดว์จัดบเบิลชีสย่างกันเลยคะ

สูตรขนมปังชาวโดว์จัดเบิลชีสย่าง

ขนมปังชาวโดว์ 2 แผ่น

เนยสด 1 ช้อนโต๊ะ (ทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องจนนุ่ม)

สวิสชีส 3 แผ่น

เซตดาร์ชีส 3 แผ่น

วิธีทำขนมปังชาวโดว์จัดเบิลชีสย่าง

ตั้งดวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

ทาเนย 1 ด้านบนขนมปังทั้ง 2 แผ่น เตรียมไว้

วางว่าขนมปังแผ่นแรกให้ด้านที่ทาเนยลงในหม้อทอดไร้น้ำมัน วางสวิสชีสและเซตดาร์ชีสบนขนมปังสลับกันจนหมด ประกบด้วยขนมปังอีก 1 แผ่น (ด้านที่ทาเนยอยู่ข้างบน)

เปิดเตารีด ใช้อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 4 นาที หรือจนผิวด้านนอกของขนมปังเป็นสีเหลืองทอง จากนั้นพลิกกลับด้านและทอดต่ออีกประมาณ 4 นาที

นำออกจากหม้อทอดไร้น้ำมัน ตัดแบ่งพร้อมเสิร์ฟได้เลย ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Kapook จาก <https://www.youtube.com/watch?v=cPzHFY9xWwg>

วัตถุดิบขนมปังชาวโดว์จัดเบิลชีสย่าง

bread

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

salt

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

butter

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

cheese

เนยแข็ง หรือ ชีส (Cheese) คือ ผลิตภัณฑ์จากนมซึ่งสามารถผลิตได้จากนมวัวหรือแพะ เป็นต้น ที่ผ่านกระบวนการคัดแยกโปรตีน แล้วนำโปรตีนของนมมาทำการผสมเชื้อรา หรือแบคทีเรีย หรือสารอื่น ๆ แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของเนยแข็ง ซึ่งแตกต่างจากเนยที่ทำมาจากไขมันของนม

cheddar

เชดดาร์ชีส (Cheddar cheese) เป็นชีสที่แข็ง รสชาติออกเค็มนิดๆ เชดดาร์ชีส เป็นชีสที่ไม่ยืดเมื่อโดนความร้อน นิยมใช้กับแซนวิช หรือ แฮมเบอร์เกอร์ มีต้นกำเนิดจากเมืองเชดดาร์ ประเทศอังกฤษ ทำมาจากนํ้านมวัว โดยผ่านกระบวนการบ่มตั้งแต่ 2 เดือน ถึง 2 ปี จนกลายเป็นเนยแข็ง มีเนื้อสัมผัสที่แข็ง ปกติจะมีสีขาวออกเหลือง ถ้าเป็นสีส้มจะมีการเติมสารบางอย่างลงไป มีรสชาติเค็ม ไม่มีความยืดเมื่อโดนความร้อน



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

f ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอขอบคุณที่ติดตาม
เพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#) ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)