

I. LƯU Ý CHUNG

Các link tham khảo

- Khoá học **Nhập môn Dụng cụ & Nguyên liệu** (miễn phí): giới thiệu chi tiết về các loại dụng cụ cơ bản, nguyên liệu thường dùng, cách phân biệt, cách mua nguyên liệu...
<https://happie.vn/course/26/nhap-mon-dung-cu-nguyen-lieu-lam-banh>
- Khoá học **Nhập môn Bánh mì**: hướng dẫn chi tiết quy trình làm bánh mì, cách nhồi bột, ủ bột. Pizza cũng là một loại bánh mì, bạn nên xem khoá này để nắm được các kiến thức cơ bản nhé: <https://happie.vn/course/28/nhap-mon-banh-mi>

II. CÔNG THỨC XỐT PIZZA & MỠ Ý

Nguyên liệu

500 gram cà chua chín đỏ đẹp, chọn loại nhiều bột, thái múi cau

50 gram hành tây, thái hạt lựu

7 gram tỏi, băm nhỏ

20 gram bơ loại ngon (hoặc thay bằng dầu ăn, dầu Olive)

3 – 4 tablespoons (45 – 60 ml) tương cà Ketchup

1 – 2 teaspoons (5 – 10 gram) đường (tùy chỉnh theo khẩu vị)

½ - 1 teaspoon (2,5 – 5 gram) muối (tùy chỉnh theo khẩu vị)

Lá thơm khô của Ý (Italian mixed herbs)

• Ghi chú:

- Bạn có thể mua lá thơm khô của Ý tại các siêu thị hoặc Shopee (tìm kiếm với từ khoá “Lá thơm tổng hợp” hoặc “gia vị Ý”). Nếu không mua được hỗn hợp chung, nên mua tối thiểu lá basil và oregano.

Cách làm:

Xem hướng dẫn chi tiết trong video bài học, phần ở dưới đây chỉ ghi tóm tắt các bước chính.

1. Phi thơm hành tây với bơ trên lửa vừa, khi hành chuyển trong và hơi xém cạnh thì cho tỏi vào phi thơm.
2. Cho cà chua vào cùng chút muối, xào đến khi cà chua chín mềm và hơi nhuyển. Cho tương cà, muối, đường và một ít lá thơm, nêm nếm cho vừa khẩu vị.

3. Đậy vung nấu trên lửa nhỏ đến khi cà chua mềm nhuyễn. Có thể thêm nước nếu thấy trong nồi hơi khô quá.

4. Khi cà chua đã chín mềm nhuyễn, nêm nếm lại gia vị cho vừa miệng. Xay nhuyễn mịn thành sốt. Để nguội rồi cho vào hộp. Bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh 7 ngày hoặc ngăn đông trong 2 tháng.

* Sốt này có thể dùng cho các loại Pizza hoặc mì Ý. Ví dụ, bạn có thể phi thơm hành tỏi, xào sơ thịt bò băm hoặc hải sản rồi đổ sốt vào, nêm nếm lại là có loại sốt ăn mì Ý rất nhanh.

* Bạn có thể cho thêm 1 lá nguyệt quế (bay leaf) ở bước 3 và khoảng 15 – 20 ml rượu vang đỏ sau khi sốt hoàn thiện, sốt sẽ thêm hương vị đậm đà và rất ngon.

III. CÔNG THỨC VỎ PIZZA

Nguyên liệu

300 gram bột mì số 13 (bột làm bánh mì/ bread flour)

1 teaspoon (5 gram) đường

½ teaspoon (2,5 gram) muối tinh

1-1/2 teaspoon (4,5 gram) men instant

1/8 teaspoon bột tỏi (hoặc bột hành, lá thơm Ý, không bắt buộc)

210 gram nước

1 teaspoon (5 ml) dầu Ô-liu hoặc dầu ăn thông thường

Các loại topping theo sở thích: xúc xích, thịt nguội, ngô ngọt tách hạt, ớt chuông, phô mai Mozzarella

* Ghi chú

- Xem phân biệt các loại nguyên liệu (bột mì, men làm bánh mì...) trong bài 4 và bài 8 khoá học này: <https://happie.vn/course/26/nhap-mon-dung-cu-nguyen-lieu-lam-banh>

Cách làm:

Xem hướng dẫn chi tiết trong video bài học, phần ở dưới đây chỉ ghi tóm tắt các bước chính.

1. Rây bột mì vào âu. Cho đường, muối, men, bột nở (nếu dùng), trộn đều. Cho nước và dầu Ô-liu vào trộn thành một khối hoà quyện. Đậy kín âu bột, để bột nghỉ 30 phút (nếu trời nóng trên 32 độ C, nên để bột ở nơi mát mẻ và thoáng gió, nghỉ 20 – 25 phút).

2. Nhồi bột bằng tay hoặc máy. Bạn có thể xem chi tiết cách nhồi bột bánh mì tại bài 2 của khoá học này <https://happie.vn/course/28/nhap-mon-banh-mi>

Sau khi nhồi xong, ủ đến khi bột nở gấp đôi. Thời gian ủ khoảng 45 – 70 phút (nhiệt độ ủ càng ấm, ví dụ trên 30 độ C thì thời gian ủ càng ngắn và ngược lại, nếu ủ lạnh dưới 15 độ C thì thời gian ủ rất dài).

* Nếu không có máy nhồi bột, bạn thao tác như trong video:

- Kéo và gấp bột khoảng 3 phút. Đậy kín, để nghỉ 30 phút
- Kéo và gấp bột lần thứ 2. Đậy kín, để nghỉ 30 phút
- Kéo và gấp bột lần thứ 3. Đậy kín, để nghỉ 30 phút

Khoảng cách giữa các lần kéo và gấp bột có thể ngắn hơn, khoảng 20 phút. Làm càng nhiều lần thì bột càng khoẻ, tạo hình bột sẽ càng dễ hơn.

* Nếu hoàn toàn không muốn làm gì với bột, sau lần kéo và gấp bột đầu tiên, bạn bọc kín âu, để bột trong tủ lạnh và chờ khoảng 3 – 4 giờ hoặc tới khi bột nở gấp đôi. Bột có thể sẽ nở rất chậm hoặc hầu như không nở nếu tủ rất lạnh. Tuy nhiên kể cả khi bột không nở thì sau 3 – 4 giờ, bạn vẫn có thể lấy bột ra cán bình thường. Nếu để tủ lạnh, nên chờ cho bột về nhiệt độ phòng rồi mới cán.

* Nếu muốn để bột trong tủ lạnh lâu hơn, ví dụ từ 10 tiếng trở lên, cần bớt men trong công thức. Ví dụ, bạn có thể chỉ dùng ½ hoặc ¼ teaspoon men. Càng ít men, bột sẽ càng nở chậm. Bạn có thể để âu bột trong tủ lạnh qua 12 – 14 giờ mà không sao. Bột ủ chậm sẽ ngon hơn khá nhiều, chỉ mất thêm thời gian đợi.

* Lưu ý: Không nên để cho bột nở quá nhiều, ví dụ nở phồng gấp 3 – 4 lần so với khối bột ban đầu. Tuy nhiên, trong trường hợp bột nở quá, nếu thớ bột vẫn còn dai thì dù có ít mùi rượu hay mùi chua, vẫn có thể dùng bột bình thường.

* Mỗi loại bột mì có thể hút nước khác nhau, loại hút nước nhiều, loại hút ít nên khối bột của bạn có thể sẽ khô hoặc ướt hơn khối bột hướng dẫn trong video. Nếu bột quá ướt nhão và dính tay, khó thao tác thì bạn có thể thêm từ từ mỗi lần 7 – 10 gram bột, nhào đến khi thấy bột dễ thao tác hơn thì dừng lại. Tuy nhiên, **bột Pizza ướt sẽ giúp bánh ngon hơn là bột bị khô nên cần cho lượng bột vừa phải thôi nhé.**

3. Sau khi đã chờ đủ thời gian, bạn chia bột thành 2 phần và cán tạo hình như trong video. Mỗi khối bột có thể làm được 1 pizza đường kính 20 – 22 cm tùy độ dày của đế bánh.

* *Không xếp topping quá dày vì có thể không chín được hết*

* *Các loại hải sản, thịt bò hay nấm nên xào chín sơ trước, bỏ hết nước, chỉ xếp phần cái lên bánh.*

4. Nếu muốn Pizza đế mỏng giòn, nên nướng luôn. Nếu muốn đế xốp, để Pizza chờ khoảng 15 – 20 phút mới nướng.

5. Lưu ý về lò nướng

- Lò cần có đủ cả nhiệt trên và nhiệt dưới. Các dụng cụ như nồi chiên không dầu, lò vi sóng thường chỉ có 1 nhiệt trên hoặc dưới nên nướng bánh dễ bị sũng một mặt

- Pizza nên nướng ở lửa cao từ 200 độ C đến 220 độ C. Một số lò Trung Quốc nhiệt yếu (ví dụ Ukoeko) có thể tăng đến 230 độ C. Bạn nên để ý đế bánh, nếu sau 10-12 phút mà đế bánh vẫn trắng thì lần sau nên tăng nhiệt nướng.

- Với Pizza, nướng ở nhiệt cao trong thời gian ngắn vừa phải sẽ tốt hơn nướng ở nhiệt thấp trong thời gian dài.

- Luôn làm nóng lò trước khi nướng 15 phút để lò đạt nhiệt độ cần thiết (200 độ C) khi cho bánh vào

- Nhiệt và thời gian nướng trong video có thể thay đổi theo mỗi loại lò, nên để ý xem bánh của bạn có vấn đề gì để tự điều chỉnh, ví dụ:

+ Bánh bị cháy nhiều ở rìa bánh và mặt trên: lửa trên có thể hơi nóng quá hoặc gần lửa trên quá -> hạ lửa trên hoặc để bánh cách xa lửa trên (hạ khay nướng xuống thấp)

+ Bánh màu hơi trắng sáng quá, pho-mai không chảy ra hết hoặc không xém: do lửa trên hoặc nhiệt nướng trong lò hơi yếu, cần tăng nhiệt và nâng khay nướng để bánh gần lửa trên hơn.

+ Bánh ăn còn vị bột, cảm giác sống hoặc mềm quá: do nướng nhiệt quá yếu hoặc thiếu thời gian nên bánh chưa chín hoàn toàn.

Bánh mới ra lò nên dùng luôn, bánh nóng sẽ rất tươi và ngon ☺

Chúc các bạn thành công!

Các khoá học Chia sẻ miễn phí tại Happie không có chức năng hỏi đáp như các khoá học có thu phí, tuy nhiên, bạn vẫn có thể dùng nút “trả bài” để chia sẻ hình ảnh thành phẩm của mình (1 lần cho mỗi khoá học) nha.