

Mini Pizza Cup Homemade



ส่วนผสมซอสพิซซ่า			ส่วนผสมตัวพิซซ่า	
มะเขือเทศแดงสด	3-4	ลูก	ขนมปัง	
หัวหอมใหญ่สับ	1	ช้อนโต๊ะ	ไส้กรอก, แฮม, ปูอัด (แล้วแต่ชอบ)	
กระเทียมสับ	1	ช้อนชา	พริกหยวก, หอมหัวใหญ่	
ซอสมะเขือเทศ	½	ถ้วย	mozzarella cheese	
ออริกาโน่	1	ช้อนชา		
พริกไทยป่น	½	ช้อนชา		
น้ำตาลเล็กน้อย				

วิธีทำซอสพิซซ่า : นำมะเขือเทศแดงสดตำในน้ำเตียนจนเปลือกหลุด หลอกเปลือกมะเขือเทศออกแล้วขยี้มะเขือเทศให้เป็นน้ำ จะได้ลักษณะคล้ายน้ำซอสข้นๆ ในขั้นตอนนี้อาจใคร่ไม่ชอบเม็ดมะเขือเทศหรือไม่ชอบเนื้อสัมผัส ให้กรอกเนื้อและเม็ดมะเขือเทศออกได้ แต่ถ้าชอบเนื้อสัมผัสของมะเขือเทศก็ไม่ต้องกรองออก (แบบไม่กรองจะเข้มข้นกว่า)

เมื่อได้น้ำมะเขือเทศสดแล้วให้พักไว้ แล้วตั้งกระทะหม้อบนเตาไฟเนยเล็กน้อย ผัดหอมใหญ่และกระเทียมให้เหลืองหอม และนำน้ำมะเขือเทศที่ทำไว้ใส่ลงในหม้อที่มีหอมใหญ่และกระเทียมผัด ตั้งไฟ หมั่นคนเรื่อยๆ ระวังจะไหม้ติดก้นหม้อ เมื่อเดือดแล้วให้เติมซอสมะเขือเทศสำเร็จรูป ใส่ออริกาโน่ พริกไทยป่น คนให้เดือด แล้วชิมรส หากมีรสเปรี้ยวเกินไปให้ใส่น้ำตาลลงไปเล็กน้อย รอเดือดปิดเตา

วิธีทำตัวพิซซ่า : ระหว่างทำตัวพิซซ่า ให้วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศา รอไว้ แล้วนำขนมปังตัดให้เป็นวงกลมโดยใช้ขอบแก้วหรือถ้วยวางบนขนมปังแล้วใช้มีดตัดตามรอยขอบแก้ว นำขนมปังวางในพิมพ์สำหรับอบ หรือวางในถ้วยที่ทนความร้อน ทาด้วยซอสพิซซ่าที่ทำไว้ ใส่เครื่องตามชอบ โรยด้วย mozzarella cheese แล้วนำเข้าเตาประมาณ 5-8 นาที หรือสังเกตว่าชีสละลายแล้วเริ่มเป็นสีทอง นำออกจากเตา แยกออกจากพิมพ์แล้วจัดเสิร์ฟ ก็จะได้ Mini Pizza Cup Homemade