

บทความทางวิชาการ

เรื่อง โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ “เวิร์คช็อป **Boulangerie**”

ณ โรงแรมดุสิตธานี 11-14 กรกฎาคม 2559

โดย รศ.ดร.สำออง สืบสมาน



โครงการนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากกองทุน มสธ. 12 ปี

ประจำปีงบประมาณ 2559

Pain de Mie & Viennese bread

ขนมปังชนิดนุ่ม (Pain de Mie) ขนมปังชนิดนี้แตกต่างกับขนมปังฝรั่งเศสตรงที่ไม่มีเปลือกแข็งกรอบ (crust) แต่มีเปลือกบางนุ่ม ซึ่งเป็นชนิดที่นิยมผลิตและบริโภคในประเทศไทย ลักษณะสำคัญของขนมปังในกลุ่มนี้คือ รสหวาน นุ่ม และมีทรง 4 เหลี่ยม เนื่องจากอบโดยใช้พิมพ์ทรงกระบอกสี่เหลี่ยมตั้งรูป แบ่งโดจึงสุกด้วยการแผ่รังสีความร้อนภายในเตาอบ เนื้อขนมปังจึงนุ่มและมีความชื้นสูง



ส่วนผสมแป้งโด ที่สำคัญคือแป้งสาลี น้ำ ยีสต์ น้ำตาล เกลือ นม เนย และไข่ วิธีการมาตรฐานคือ นำส่วนผสมทั้งหมดในปริมาณตามสูตร ใส่พร้อมกันในอ่างผสมแล้วนวดด้วยมือหรือเครื่องนวดไฟฟ้าจนเหนียวเข้ากันดี ใช้เวลาประมาณ 15 นาที ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิความร้อนของห้องและความเร็วหรือแรงจากมือหรือเครื่องที่ใช้ในการนวด จากนั้นจึงพักแป้งไว้ให้ยีสต์ได้ทำงาน จนแป้งเกิดการหมักและขยายตัวรอบที่ 1 ใช้เวลานานกว่าหมักแป้งขนมปังฝรั่งเศสคือประมาณ 30-45 นาที เนื่องจากใช้น้ำตาลเป็นส่วนผสมทำให้ยีสต์ทำงานมากขึ้น เมื่อได้แป้งที่ฟูขยายตัวขึ้น 2 เท่า จึงนำแป้งออกมานวดบนโต๊ะด้วยมือหรือใส่เครื่องนวดไฟฟ้าอีกครั้งเพื่อไล่อากาศออกและเพื่อให้ขนมปังมีความเหนียวขึ้น แต่ใช้เวลานวดสั้นกว่ารอบแรก จากนั้นจึงแบ่งแป้งใส่ในพิมพ์สี่เหลี่ยม แล้วพักไว้ให้ยีสต์ทำงานต่อ แป้งจะขยายตัวขึ้นอีกครั้ง ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของห้องหรือสถานที่วางแป้งโดนั้นไว้ เมื่อแป้งขยายตัวขึ้นเป็น 2 เท่า ทาผิวหน้าของขนมปังด้วยไข่ที่ตีให้ไข่ขาวผสมไข่แดง เพื่อให้ขนมปังที่ได้มีสีเป็นมันวาว นำเข้าเตาอบที่อุ่นไว้ล่วงหน้าให้ได้อุณหภูมิประมาณ 170° ซึ่งไม่ร้อนมากนัก ไม่ต้องมีการฉีดสเปรย์น้ำในเตาอบเหมือนขนมปังฝรั่งเศส ใช้เวลาอบประมาณ 20 นาทีจึงได้ที่ จากนั้นนำออกมา ทิ้งไว้ให้เย็นก่อนจึงใส่หีบเป็นแผ่น หนาประมาณ 2 ซม. สามารถบริโภคหรือจำหน่ายได้ต่อไป

ตัวอย่างขนมปังชนิดนุ่ม เช่น ขนมปังขาวสไลซ์ (soft white sliced bread) เป็นชนิดที่คนไทยรู้จักและบริโภคทั่วไป สูตรและวิธีการทำเป็นตามมาตรฐานของขนมปังชนิดนุ่ม แต่ในสูตรของสถาบันกอร์ดองเบลอนั้นใช้ครีมผสมกับนมสดด้วยจึงช่วยเพิ่มความนุ่มและเนียนให้เนื้อขนมปังและรสมันเข้มข้นยิ่งขึ้น

ขนมปังไรย์ (sliced rye bread) สูตรคล้ายกันกับขนมปังขาวแต่ใช้แป้งไรย์ผสมกับแป้งสาลี จะได้ขนมปังสีเทาอ่อนตามสีและปริมาณการผสมของแป้งไรย์ซึ่งเป็นธัญพืชประจำท้องถิ่นเยอรมัน

ขนมปังผักโขม (spinach sliced bread) ใช้สูตรมาตรฐานของขนมปังชนิดนุ่มแต่ใส่ผักโขมแทนการใส่ไข่ จึงได้ขนมปังที่มีสีและรสชาติตามผักโขม ซึ่งได้ผ่านการลวกหรือปั่นละเอียดแล้ว

ขนมปังมะเขือเทศ (tomato sliced bread) ใช้สูตรเดียวกับขนมปังผักโขมเพียงแต่สลับมาใช้มะเขือเทศแทน มะเขือเทศที่ใช้ให้อบก่อนนำมาผสมกับแป้งเพื่อลดปริมาณน้ำในขนมปัง

สำหรับขนมปังเวียนนา (Viennese bread) ใช้สูตรมาตรฐานขนมปังชนิดนุ่มแต่เพิ่มช็อกโกแลตชิพ ส่วนผสมคือ แป้งสาลี น้ำ ยีสต์ น้ำตาล เกลือ นม เนย ไข่ และช็อกโกแลตชิพ โดยผสมปริมาณตามแล้วนวดจนเหนียวเข้ากันดี พักแป้งไว้ให้ยีสต์ได้ทำงาน เมื่อได้แป้งที่ฟูขยายตัวขึ้น 2 เท่า จึงนำแป้งออกมาวดอีกครั้งเพื่อไล่อากาศออกและให้ขนมปังเหนียวขึ้น แบ่งแป้งใส่ในพิมพ์พักไว้ให้ยีสต์ทำงานต่อ ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของห้อง ทาผิวหน้าของขนมปังด้วยไข่ นำเข้าเตาอบที่อุ่นไว้ล่วงหน้าให้ได้อุณหภูมิประมาณ 170° ซึ่งไม่ร้อนมากนัก ประมาณ 20 นาทีจึงได้ที่ จากนั้นนำออกมา ทิ้งไว้ให้เย็นก่อนจึงสไลซ์เป็นแผ่นหนา ประมาณ 2 ซม.