

With Technology Of

backaldrin

www.backaldrin.ir

رول پیتزا اشیپیتز

فرمول پیشنهادی و روش تهیه :

آرد گندم	۸/۵ کیلوگرم
میگس ایتالیایی	۱/۵ کیلوگرم
آب بسته به نوع آرد	۵/۲ کیلوگرم
خمیر مایه خشک	۲۰۰ گرم

شرایط میگس و پخت :

زمان هم زدن :	۴-۶ دقیقه با سرعت آرام سپس ۴-۶ دقیقه با دور تند
نوع همزن :	میگس اسپیزال
حرارت خمیر :	۲۷ - ۲۹ درجه سانتیگراد
زمان استراحت خمیر :	۵-۱۰ دقیقه
میزان وزن چانه :	۶۵۰ گرم
دمای پخت :	۲۳۰-۲۷۰ درجه سانتیگراد
زمان پخت :	۱۰-۱۶ دقیقه

خمیر اشیپیتز

تمام مواد با سرعت متوسط مخلوط شده تا خمیر نرمی بدست آید. با قالب گرد خمیر را برش بزنید. به آرد چاودار آغشته نمایید. بعد از ۶ - ۷ دقیقه به دو قسمت تقسیم نموده با بخار در درجه ۲۳۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد حدود ۱۴-۱۶ دقیقه پخت گردد.