

دستور پخت نان پیتزا میکس ۱۰ درصد



فرمول پیشنهادی و روش تهیه

آرد گندم: ۱۰ کیلوگرم

میکس پیتزا ایران (۱۰٪): ۱ کیلوگرم

آب: ۶ کیلوگرم

خمیر خشک: ۰/۱۲ کیلوگرم

روغن: ۰/۳۵ کیلوگرم

شرایط میکس و پخت :

دمای نهایی خمیر: ۲۰ درجه سانتی گراد

زمان ورز دادن: ۵ دقیقه در سرعت پایین و ۵ دقیقه در سرعت بالا

مدت زمان استراحت خمیر: ۱۰-۵ دقیقه

میزان وزن هر چانه: ۱۵۰-۳۰۰ گرم

زمان تخمیر: ۶۰-۵۰ دقیقه (تا زمانی که حجم بگیرد).

دمای پخت: در ابتدا ۲۲۰ درجه سانتی گراد و سپس تا ۲۰۰ درجه کاهش یابد

*برای پخت نیاز به بخار دهی می باشد.

خمیر پیتزا :

تمام مواد با سرعت متوسط مخلوط شده تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به قطعات کوچکتری تبدیل کرده و با فاصله بین قطعات برای مدت کوتاهی به خمیر استراحت بدهید.

سپس خمیر به ضخامت تقریبی ۱/۵ الی ۲ میلیمتر پهن گردد. پس از طی زمان تخمیر، با مواد روکش خمیر پیتزا، بسته به میل شما مثل -گوشت، پنیر، تخم مرغ و.....تزیین شود و سپس در فر با بخار پخت گردد.

