

فہرست

محصولات پیتزا فروشی

پودر پیتزا تیپ ۱..... ۲

پودر پیتزا تیپ ۲..... ۲

پودر پیتزا ایتالیایی..... ۳

پودر نان پیتزا تیپ ۱:

پودر نان پیتزا دوپیمانه (۱۰۰۰ گرم)

آب دو سوم پیمانه (۴۸۰-۵۰۰ گرم)

روغن یک هفتم پیمانه (۸۰ گرم)

طریقه خمیرگیری پودر نان پیتزا:

مواد فوق را به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه داخل میکسر خوب میکس کرده و بعد خمیر آماده را به مدت ۲۰ دقیقه استراحت دهید و در مرحله بعد خمیر را با وزن مشخص پهن کرده و در قالب مخصوص گذاشته و بعد در مدت ۲۵ تا ۳۵ دقیقه در محیط گرم و مرطوب (دمای ۳۵ و رطوبت ۸۰) قرار دهید و در نهایت بعد از رسیدن به حجم دلخواه، برای یکبار پخت مواد را بر روی خمیر ریخته و سپس در فر با دمای ۳۲۰ درجه به مدت ۶ الی ۸ دقیقه قرار دهید تا پخت نهایی انجام شود.

پودر پیتزا تیپ ۲:

با توجه به درخواست مشتریان در جهت تولید نان پیتزا با کیفیت و بیسکوییتی این محصول تولید گردید.

مزایا:

۱- سهولت در استفاده و آماده سازی خمیر

۲- تولید نان پیتزا سبک و خوش طعم

۳- حجم و بافت مناسب

۴- رنگ طلایی و مطلوب در زیر نان

۵- نان با بافت مناسب و سفید

فرمولاسیون:

پودر نان پیتزا: ۱ کیلوگرم

آب: ۴۸۰-۵۲۰ گرم

روغن: ۸۰ گرم

مواد فوق را به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه داخل میکسر خوب میکس کرده و بعد خمیر آماده را به مدت ۲۰ دقیقه استراحت دهید و در مرحله بعد خمیر را با وزن مشخص پهن کرده و در قالب مخصوص گذاشته و بعد در مدت ۲۵ تا ۳۵ دقیقه در محیط گرم و مرطوب (دمای ۳۵ و رطوبت ۸۰) قرار دهید و در نهایت بعد از رسیدن به حجم دلخواه، برای یکبار پخت مواد را بر روی خمیر ریخته و سپس در فر با دمای ۳۲۰ درجه به مدت ۶ الی ۸ دقیقه قرار دهید تا پخت نهایی انجام شود. برای دوبار پخت نیز ابتدا خمیر را داخل فر به مدت ۲ الی ۳ دقیقه با دمای ۲۵۰ درجه قرار داده تا یک پخت اولیه انجام شود و سپس مواد را بر روی خمیر ریخته و پخت نهایی را در دمای ۳۰۰ تا ۳۲۰ درجه به مدت ۶ الی ۷ دقیقه انجام دهید.

حجم این محصول نسبت به پودر پیتزای تیپ ۱ کمتر بوده ولی حالت بیسکویتی آن بیشتر است.

-خمیر کامل زمان میکس آن انجام شود به طوری که خمیر صاف، یکدست باشد و چسبندگی به دست نداشته باشد.

پودر پیتزا ایتالیایی

با توجه به مشکلات کیفیتی آرد های موجود در بازار جهت تولید نان پیتزا ایتالیایی این محصول تولید گردید.

مزایا:

۱-قابلیت کشسانی بالای خمیر حاصله از این پودر

۲- سهولت در استفاده و آماده سازی خمیر

۳- ثبات کیفیت و استحکام بافت

۴- طعم مناسب و مطلوب

فرمولاسیون:

پودر نان پیتزا ۱ کیلوگرم

آب ۳۸۰-۴۳۰ گرم

روغن ۸۰-۴۰ گرم

مواد فوق را به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه داخل میکسر خوب میکس کرده و بعد خمیر آماده را به مدت ۲۰ دقیقه استراحت دهید و در مرحله بعد خمیر را با وزن مشخص پهن کرده و در قالب مخصوص گذاشته و بعد مواد را بر روی خمیر ریخته و سپس در فر با دمای ۳۲۰ درجه به مدت ۶ الی ۸ دقیقه قرار دهید تا پخت نهایی انجام شود

در صورتیکه بخواهیم خمیر نازکتری داشته باشیم میتوان از این خمیر استفاده کرد ولی برای اینکار ابتدا باید در فرمولاسیون، مقدار آب و روغن را تغییر دهیم.

-سعی شود بعد از تولید خمیر حداکثر تا زمان ۱ ساعت استفاده شود