

With Technology Of

backaldrin

www.backaldrin.ir

رول پنیری

فرمول پیشنهادی و روش تهیه

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

شرایط میکس و پخت :

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

خمیر پیتزا

تمام مواد با سرعت متوسط مخلوط شده تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را با قطر ۳۰ میلیمتر پهن کرده و از وسط برش دهید و قبل از استراحت و تخمیر روی آن را با پنیر آغشته نمایید. پس از ۶ الی ۷ دقیقه زیره سیاه خرد شده یا نمک روی آن بریزید. با بخار در دمای ۲۵۰-۲۳۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ الی ۱۲ دقیقه پخت گردد.