

جزوات بزرگترین دوره پیتزاهای آمریکایی و ایتالیایی

خمیر امریکایی خونگی، نرم، ترد

مواد لازم:

۱ کیلو آرد سفید

۵۰۰ گرم آب ولرم

۷ گرم مخمر

۱۵ گرم شکر

۷ گرم نمک

۲۰ گرم روغن مایع پخت و پز یا روغن زیتون

طرز تهیه:

میخوایم یک خمیر پیتزای ساده بگیریم که خیلی زود عمل بیاد و تو ۳/۲ ساعت آماده بشه

۱ کیلو آرد سفید

دقت کنین که آب گیر ارد ها باهمدیگه متفاوت هست

وقتی رطوبت ارد کم باشه نیاز به اب بیشتر داره

و وقتی رطوبت ارد زیاد باشه نیاز به اب کمتر داره

خمیر های امریکایی رو میتونین با حداقل آب درست کنین و یک خمیر عالی تو مدت زمان کم داشته باشین، برخلاف خمیر

های ناپولی و دیترویت

خمیر امریکایی یک بافت اسفنجی داره

برای خمیر امریکایی نسبت به ۱ کیلو آرد بین ۵۰۰ تا ۶۰۰ گرم اب نیاز داریم

پس برای درست کردن خمیر های امریکایی همیشه با ۵۰۰ گرم اب، کار رو شروع میکنیم

ما اینجا ۵۰۰ گرم اب ولرم داریم

شما هم میتونین خمیر رو با اب ولرم بگیرین هم با اب سرد، چه تفاوتی داره؟؟

اب ولرم باعث میشه مخمر سریعتر رشد کنه و خمیر سریعتر عمل بیاد (۳/۲ ساعت)

اب ولرم باعث میشه که خمیر ترد و بیسکوییتی بشه

اما اب سرد کلا برعکس عمل میکنه

پس ما الان از اب ولرم استفاده میکنیم که تخمیر سریعتر اتفاق میوفته و روی شبکه های گلوتنی تاثیر بزاره و باعث ترد شدن خمیر بشه

خب نیاز به مخمر داریم

ما چه ۳ گرم مخمر بریزیم چه ۵ گرم چه ۱۵ گرم، تخمیر اتفاق میوفته اما زمان ها فرق میکنه

زمانی که من میخوام یک خمیر پیتزا درست کنم که ۲ ساعته آماده بشه، باید درصد مخمر رو بیشتر کنم تا زودتر عمل بیاد مخمر وقتی به ارد اضافه میشه ، قند توی ارد رو تجزیه میکنه چون غذای مخمر قند هست

نیاز داریم به ۷ گرم مخمر

شکر

شما هر چقدر شکر رو بیشتر بزنین ، هم خمیرتون زودتر تخمیرش انجام میشه و عمل میاد و هم باعث طلایی و رنگدهی به خمیر شما بعد از پخت میشه

اگه از فر خونگی استفاده میکنین ، برای طلایی شدن کناره های خمیر، از شکر ۱۵ گرم میزنیم چون حرارت کم هست

به ارد داخل ظرف مخمر و شکر رو اضافه میکنیم و هم میزنیم تا باهم مخلوط بشن

حالا اب رو اضافه میکنیم و با لیسک هم میزنیم

و اجازه میدیم که مخمر، شکر رو جذب کنه و کامل ترکیب بشن (با دست حتما ورز بدین تا کامل آشنا بشین با خمیر)

تقریبا اروم اروم حس میکنین که این ارد الان به اب بیشتر نیاز داره یا خیر

گاهی اوقات خمیر رو از وسط میشکافم و خیسی خمیر رو زیر دست حس میکنم و حالا ارد های گوشه ظرف رو باهاش جمع میکنم

حالا وقتی خمیر جمع شد، نمک رو اضافه میکنم

ما نصف مقدار شکر، نمک اضافه میکنیم یعنی ۷ گرم نمک

و دوباره خمیر رو ورز میدم

از روغن زیتون ، ذرت ، روغن مایع پخت و یز میتونین استفاده کنین (لطافتی که روغن زیتون به خمیر میده، بیشتر هست)

روغن به لطافت خمیر ، به عمر خمیر و به رنگ خمیر کمک میکنه ،

معمولا ما ۱ تا ۲ درصد وزن اردمون ، روغن به خمیر اضافه میکنیم

ما از ۱ کیلو ارد استفاده کردیم پس ۱۰ تا ۲۰ گرم روغن اضافه میکنیم و خمیر رو مجدد داخل ظرف ورز میدیم تا روغن جذب خمیر بشه

حالا خمیر رو انتقال میدیم به روی میز

با پایین کف دستتون خمیر رو به سمت جلو هل میدیم تا لایه هاش باز بشه،

دوباره لایه هارو میزاریم روی هم (فیلمش رو حتما ببینین)

✓ شما با این رسی هم میتونین خمیر ترد و بیسکوییتی بگیرین ، هم میتونین خمیر نرم بگیرین (با توجه به نکاتی که داخل فیلم میگم و مراحل اضافه کردن متفاوت)

مهرج جندی

FOOD_FAAST