

خمیر ایتالیایی ناپولی با تکنیک پولیش با دستگاه

مواد اولیه و طرز تهیه :

برای درست کردن پیش تخمیر پولیش 🍷

کیلو ارد سفید الک شده رو

با ۹ گرم مخمر داخل ظرف پلاستیکی مخلوط میکنیم

۱ کیلو (۱۰۰۰ گرم) آب سرد یخچالی به داخل ظرف اضافه میکنم

۹ تا ۱۵ گرم عسل رو هم اضافه میکنیم

تمام این مواد رو داخل ظرف پلاستیکی با لیسک پلاستیکی کاملاً مخلوط کنیم (حتماً فیلم رو تماشا کنیم چون نکات مهمی داخل ویدیو گفته شده)

زمانی که پیش تخمیر پولیش آماده و یکدست شد، درب ظرف رو ببندیم و بین ۱۲ تا ۲۴ ساعت بزاریم تو یخچال بمونه و استراحت کنه (هرچقدر میزان استراحت پولیش بیشتر بشه، کیفیت نهایی خمیر بیشتر میشه)

بعد از گذشت این زمان پیش تخمیر رو با ۵۰۰ گرم یخ خرد شده و ۶۰۰ گرم آب سرد مخلوط میکنیم و کامل با دستگاه یا دست ورز میدیم تا خمیر اولیه شکل بگیره

حالا ۲ کیلو ارد الک شده رو تو چند مرحله به خمیر اضافه میکنیم و ورز میدیم تا خمیر ما یکم منسجم بشه

در این مرحله ۵ گرم مخمر و ۸۱ گرم نمک رو اضافه میکنیم و تا زمانی که خمیر شکل بگیره ورز میدیم (زمانی که نمک اضافه میشه خمیر سریع شکل میگیره)

حالا خمیر رو طبق فیلم فولد و جمع کنیم و بزاریم تو ظرف دربسته تا ۱ ساعت تو دمای محیط استراحت کنه

خمیر رو بعد از استراحت درمیاریم و به چونه های ۳۰۰ گرمی تقسیمش میکنیم و داخل ظرف چرب شده و دربدار میزاریم و تا ۱۲ ساعت تا ۲۴ ساعت تو یخچال استراحت کنه و بعد از اون آماده پخت پیتزا میشه