

خمیر نیمه آماده نرم با کیفیت و ماندگاری بالا [برای فروش]

مواد لازم:

آرد سفید قنادی ۱ کیلو

خمیر ۵ گرم

آب سرد یخچالی ۶۰۰ گرم

نمک ۱۵ گرم

شکر ۱۵ گرم

روغن مایع پخت و پز (یا روغن زیتون) ۱۵ گرم

طرز تهیه:

خمیر نیمه آماده حتما باید با آب سرد گرفته بشه تا لطافت بالایی پیدا کنه و همچنین چونه خمیر تا ۳ روز تو یخچال بمونه و تا ۳ ماه به صورت چونه خام و خمیر نیم پخت داخل فریزر ماندگاری داشته باشه ✓

همچنین باید با هیدریشن (رطوبت) بالا باشه و حداقل از ۶۰۰ گرم آب سرد یخچالی داخلش استفاده بشه

نکته: اگه بیابن تمام مواد اولیه رو به یکباره باهمدیگه مخلوط کنین و ورزش بدین، خمیر خوبی نخواهید داشت (اینطوری خمیر زیر دست موقع ورز دادن و موقع پهن کردن جمع میشه، موقع پخت جمع میشه، بافت خشک و بیسکوییتی پیدا میکنه و هزاران مشکل دیگه)

شما برای داشتن یک خمیر نرم و باکیفیت و ماندگاری بالا باید مرحله به مرحله مواد اولیه رو اضافه کنین
۱ کیلو آرد سفید الک شده رو با ۵ گرم مخمر خشک فوری مخلوط میکنیم، و بهش ۶۰۰ گرم آب سرد یخچالی اضافه میکنیم و ورز میدیم تا بافت اولیه خمیر شکل بگیره (اگه رطوبت اردتون کم بود تا ۷۰۰ گرم آب سرد هم میتونین بهش اضافه کنین)

وقتی ۴/۳ دقیقه خمیر رو ورز دادین، حالا باید ۱۵ گرم نمک بهش اضافه کنیم و مجدد ۴/۳ دقیقه ورز بدیم

بعد ۱۵ گرم شکر رو اضافه میکنیم و ۴/۳ دقیقه ورز میدیم

و مرحله آخر ۱۵ گرم روغن مایع پخت و پز (یا روغن زیتون) اضافه میکنیم و ۲ دقیقه خمیر رو ورز میدیم تا روغن جذب بافت خمیر بشه و به بافت نرمی برسه (مقداری چسبنده هست که طبیعیه)

داخل ظرف رو چرب کنین و خمیر رو داخلش بزارین و سرش رو با سلفون ببندین تا هوا نخوره و استراحت کنه تا زمانی که حجم خمیر ۱ برابر بشه کافیه (هرچقدر خمیر بیشتر پف کنه، رو به تندی میره)

اگه خواستین بلافاصله با خمیرتون پیتزا درست کنین بزارین ۱ ساعت تو دمای محیط بمونه و بعد به چونه های ۳۰۰ گرمی (بسته به اندازه قالبتون) تقسیمش کنین و چونه هارو داخل ظرف چرب شده بزارین و درش رو ببندین و بزارین تو یخچال و نیم ساعت بعد اون چونه ها قابل استفاده هستن

اگه هم میخواین خمیرتون تا ۳ روز توی یخچال ماندگاری داشته باشه، از همون استراحت اولیه خمیر ظرفش رو بزارین تو یخچال و بعد از ۲ ساعت درش بیارین و به چونه های ۳۰۰ گرمی تقسیمش کنین و دوباره بزارین تو یخچال و نیم ساعت بعد قابل استفاده اس

✓ حتما فیلمش رو با دقت ببینین ✓

FOOD_FAST