طرز تهیه خمیر پیتزا ایتالیایی

مواد لازم:

آرد سفید 1 کیلوگرم

آب 2 لیوان یا معادل 450 گرم

روغن زیتون 50 گرم یا 2 قاشق غذا خوری

نمک 1 قاشق چایخوری

بهبود دهنده خمیر 1 قاشق چایخوری

روش تهیه:

آب را با بهبود دهنده خمیر ، نمک و روغن زیتون مخلوط کرده و با همزن هم زده تا روی آن حباب ایجاد گردد.

دقت نمایید آب باید ولرم باشد.

سپس آرد را به آن اضافه میکنیم و به مدت 10 دقیقه ورز میدهیم.

خمیر را در کیسه میریزیم و درون یخچال به مدت 30 دقیقه قرار میدهیم تا به عمل آید.

پس از آن خمیر را به اندازه مناسب ظرفتان چانه گرفته و پهن مینمایید.

پیتزا.پاستا.ساندویچ.پیتزا.پاستا.ساندویچ.پیتزا.پاستا.ساندویچ.پیتزا.پاستا.ساندویچ.پیتزا.پاستا.ساندویچ.پیتزا.پاستا.ساندویچ.پیتزا.پاستا.ساندویچ.پیتزا.پاستا.ساندویچ.

پیتزا آرد.