

## طرز تهیه پیتزا مخصوص رستورانی

### چگونگی پخت آسان پیتزا در منزل

بیا باید اعتراف کنیم، ما جامعه‌ای هستیم که عاشق پیتزا هستیم. بعد از مطالعه این دستور پخت پیتزا می‌توانید هر نوع پیتزایی که دوست دارید به راحتی و به بهترین شکل در منزل بپزید. پیتزا مخلوط با سوسیس و کالباس، سبزیجات، پیرونی و... وقتی دستور پخت پیتزای مخلوط ما را امتحان کنید، متوجه منظور ما خواهید شد، که ما معتقدیم خوشمزه تر از پیتزاهای بیرونی خواهد بود. شما می‌توانید مواد لازم مورد استفاده را مطابق با ذائقه خود تنظیم کنید، حتی خوشمزه ترش کنید. دستور پخت پیتزای مخلوط در خانه که معجزه بزرگی برای فرزندان شما خواهد بود، همه افراد خانه را خوشحال می‌کند. می‌توانید با دوستان خود دور هم جمع شوید و یک پیتزا پارتی بگیرید و انواع پیتزا را درست کنید.

#### مواد مورد نیاز برای تهیه خمیر پیتزای خوشمزه رستورانی در منزل

- ۵ لیوان آرد
- ۱ بسته مخمر فوری (یا نصف بسته مخمر تازه)
- ۱ قاشق غذاخوری شکر
- نصف قاشق غذاخوری نمک
- ۴ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۲ فنجان آب گرم

[مشاهده و خرید کارتن پیتزا](#)



#### مواد مورد نیاز برای تهیه سس پیتزا:

- ۲ فنجان سس گوجه فرنگی
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق چایخوری ربان خشک
- ۱ قاشق چایخوری آویشن

[مشاهده و خرید باکت پیتزا](#)



## مواد مورد نیاز برای روی پیتزا

- پنیر موزارلا
- پنیر چدار
- سوسیس
- کالباس
- گوجه فرنگی خشک و یا تازه
- قارچ
- ذرت شیرین
- گوشت چرخ کرده

اندازه سینی پیتزا: ۴۰ سانتی متر

[مشاهده و خرید سنگل پیتزا](#)



## دستور پخت پیتزای خوشمزه در منزل

آرد را داخل کاسه بریزید و وسط آن را به صورت حوضی باز کنید. ورز دادن خمیرمان را با اضافه کردن آرام آرام خمیر مایه فوری، شکر، نمک، روغن زیتون و آب گرم به وسط آرد شروع می‌کنیم. می‌توانید به جای خمیر فوری از نصف بسته مخمر تازه استفاده کنید.

خمیر نرمی به دست می‌آوریم که به دست نچسبد.

با پوشاندن خمیر به مدت ۳۰ دقیقه اجازه دهید تا خمیر ور بیاید.

روی خمیر تخمیر شده را باز می‌کنیم و خمیر را روی سطحی که آرد پاشی کردیم می‌گذاریم.

دوباره با دست جمعش می‌کنیم و هوای آن را می‌گیریم سپس به ۲ قسمت مساوی تقسیم می‌کنیم. اگر می‌خواهید پیتزا با خمیر نازک تهیه کنید، می‌توانید همین خمیر را به ۳ قسمت تقسیم کنید.

تکه ای را که برش زده ایم به صورت گرد در می‌آوریم و به کمک غلتک روی پیشخوانی که آرد می‌پاشیم حلقه می‌کنیم. می‌توانید کمی آرد بپاشید تا به وردنه نچسبد.

قبل از گذاشتن خمیر روی سینی پیتزا اندازه آن را بررسی می‌کنیم.

خمیری که پهن کرده بودیم داخل سینی پیتزایی که آردپاشی کرده ایم می‌گذاریم و با دست صاف می‌کنیم.

در صورت تمایل می‌توانید آن را روی کاغذ پخت بگذارید و یا روی سینی فر آرد ذرت بپاشید.

با کمک چنگال روی تمام سطح خمیرمان سوراخ هایی ایجاد می‌کنیم تا در حین پخت خمیر بلند نشود.

خمیرمان را با قرار دادن سینی پیتزا در فر از قبل گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه به مدت ۱۰ دقیقه بپزیم.

در حین پختن خمیر، سس گوجه فرنگی، روغن زیتون، ریحان خشک و آویشن را برای سس پیتزا اضافه کرده و خوب مخلوط می‌کنیم.

خمیر نیم پزمان را از فر دربیآوریم و سسی که سخاوتمندانه آماده کرده بودیم روی آن بمالیم. اگر آن را به سمت لبه‌ها خوب بمالیم روی لبه‌ها بهتر برشته می‌شود.





روی سس گوجه فرنگی مقدار زیادی پنیر موزارلا رنده شده یا پنیر چدار رنده شده بریزیم. سوسیس خلال شده، کالباس بریده شده، گوجه فرنگی خشک یا تازه، قارچ خلال شده و دانه ذرت را بسته به اندازه دلخواه اضافه می‌کنیم. در آخر پیتزایمان را دوباره در فر قرار می‌دهیم و اجازه می‌دهیم ۲۰ دقیقه دیگر در فر با دمای ۲۰۰ درجه بپزد. پیتزای ما که پنیرش به زیبایی آب می‌شود و سوسیس‌ها هم عالی پخته شده‌اند آماده سرو است.

### نحوه سرو پیتزا در رستوران، کافه و فست فودی

بعد از آماده شدن پیتزا، بسیار مهم است که آن را چگونه سرو می‌کنید. جهت سرو پیتزا می‌توانید از ملزومات مختلفی از جمله: [کاغذ سینگل زیر پیتزا](#)، [جعبه پیتزا](#)، [پاکت پیتزا](#)، [کاغذ کف سینی مومی](#) استفاده کنید.



