



Castelana

*Semola Re-Măcinată
din grâu dur*



Descriere:

Griș din grâu dur dublu măcinat, creat special pentru întinderea și modelarea aluatului de pizza; este utilizabil și pentru producția industrială/artizanală de produse de panificație, franzelărie, biscuiți, paste de casă.

Avantaje:

- Utilizat la întinderea și modelarea aluatului de pizza, îndepărtează excesul de umezeală, împiedicând astfel lipirea aluatului de masă;
- Reduce frecarea aluatului cu masa de lucru;
- Împiedică formarea pulberii generate de făina uzuală, în cazul în care aceasta e folosită la modelare;
- Protejează aluatul de contactul direct cu vatra înfierbântată și ajută la crearea crocanteței crustei produsului, care nu se va arde și își va păstra aroma;
- Utilizat ca ingredient principal al aluatului, îi conferă extensibilitate și o capacitate mare de hidratare;
- Se folosește cu rezultate foarte bune pentru alaturile maturate la temperatură controlată (la frigider).
- În cazul utilizării pentru realizarea produselor de panificație, acestea vor avea volum bun și o coajă groasă și crocantă, precum și nuanța aurie specifică făinurilor din grâu dur.

Trucuri mici, efecte mari:

- Încearcă să folosești Castelana Semola Re-Măcinată singură sau într-un mix, adăugând în aluatul tău de la 1% la 100% și creându-ți propriul aluat care să te diferențieze! Produsul tau va câștiga în crocantațe, gust și calitate!



...mai mult decât morărit



Castelana

*Semola Re-Măcinată
din grâu dur*

Aspect: Alb-gălbui cu nuanță gălbuie uniformă.

Ingrediente: Griș din grâu dur.

Mod de ambalare: Saci de hârtie de 5kg.

Condiții de depozitare: A se păstra în locuri curate și bine aerisite, ferite de acțiunea directă a razelor solare.

Condiții de transport: Se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. Transportul se va face pe europaleti. Manipularea în timpul transportului se va face cu atenție.

Data durabilității minime: 6 luni.













Rețeta propusă:

PASTE PROASPETE—TAGLIATELLE

Ingrediente aluat: • 300 g făină Castelana Semola Re-Măcinată™ • 3 ouă (sau 130-150 ml apă)

• sare după gust

Mod de lucru:

-  Așezați Semola pe masa de lucru și faceți-i o cavitate în centru.
-  Puneți ouăle în centrul făinii și presărați-le cu sare.
-  Bateți ușor ouăle cu furculița sau cu mâinile și începeți să încorporați treptat făina.
-  Continuați să încorporați făina și, când aluatul este puțin granulat, începeți să frământați cu vârful degetelor.
-  Când aluatul începe să capete forma unei bile, continuați să lucrați energic timp de cel puțin 10 minute.
-  După ce obțineți bila netedă, cu o consistență elastică, înfășurați-o în folie alimentară și lăsați-o să se odihnească aproximativ 30-60 de minute.
-  După ce a trecut timpul de odihnă, luați aluatul și întindeți-l cu ajutorul unui făcăleț pe masa de lucru.
-  Începând de la centru, întindeți aluatul până ajunge la o grosime uniformă de 3 sau 4 mm, pudrați bine cu făină și împăturiți aluatul pentru a obține un rulou de aluat.
-  Cu un cuțit lung și ascuțit, tăiați pastele în fâșii de lățimea dorită.
-  În acest moment, pastele proaspete de casă sunt gata să fie gătite și savurate cu sosul la alegere!