



granoro®

SEMOLINA RIMACINATA

HER REÇETENİZ İÇİN MÜKEMMELİ

Granoro Semolina Rimacinata (çifte öğütülmüş durum buğdayı irmiği), çok ince öğütülmüş durum buğdayı irmiğidir. Yüksek gluten ve protein içerir.

OO Tipli buğday unu ve yumurtayla karıştırarak, kendi ev yapımı makarnanızı oluşturabilir; lazanya, spaghetinizi ya da ravioli, tortelloni gibi doldurulmuş makarna hamurunuzu oluşturabilirsiniz. Aynı zamanda OO tipli buğday unu ile karıştırıldığında ekmekler, pizzalar yapımı için idealdir. Her tip altın renkli çıtır kaplamalı kızartma ürününde kullanılabilir.

Granoro çifte öğütülmüş durum buğdayı irmiği, oyuklu silindirlerle öğütüldüğünden normal irmikle kıyaslandığında çok daha ince yapılı tanelere sahiptir. Bu niteliği su tutma kapasitesini artırır, ve böylece homojen karıştırılması çok daha kolay hale gelir. Doğal olarak içerdiği karotenoid adı verilen antioksidanlar sayesinde kehribar sarısı bir renge sahiptir ve kullanıldığı ürünlere de bu rengi verir. Geri dönüştürülebilir ambalajdan üretilmiştir.



Semolina Durum Buğdayı İrmigi
1 kg x 10 adet

KOZA
GIDA

kozagida.com.tr



GRANORO SEMOLİNA İLE PİZZA TARİFİ

Malzemeler

- 1000 g GRANORO Durum Buğdayı irmiği
- 700 ml su
- 30 ml natürel sızma zeytinyağı
- 25 g tuz
- 15 g yaş maya

HAZIRLANIŞI

1000 g Granoro Durum buğdayı irmiği, 550 g suyu geniş bir kaba alınız ve önceden çözdürdüğünüz 15 g mayayı ekleyin; 5-6 dakika boyunca sıkı ve homojen bir yapı elde edene kadar yoğurun.

Ayrı bir kapta 150 g su içerisinde 25g tuzu çözdürün irmik karışımına eklenmek üzere, 30 ml natürel sızma zeytinyağı ilave edin. Bileşenlerin tamamen karışması için elle yoğurun.

Hamuru hamur tahtasına alın, üzerine semolina serperek homojen ve elastic bir hamur elde edilinceye dek yoğurmaya devam edin.

Hamuru tahta üzerinde 10 dk dinlenmeye bırakın

Hamuru tekrar alın ve ikiye ayırın. Ve iki yumuşak ve sıkı somun elde edilinceye dek yoğurmaya devam edin.

Somunlara tahta üzerinde 2 saat dinlenmeye bırakarak, bir kumaş vasıtasıyla örtün.

Hamuru fırın tepsisine koymadan önce alarak ellerinizle yoğurup pizza tabanı olacak şekilde açın.

Üzerine domates püresi, mozzarella küpleri ve taze fesleğen yaprağı ilave edin ve son olarak üzerine natürel sızma zeytinyağı serpin.

GRANORO SEMOLİNA'DAN CHERRY DOMATES VE ZEYTİNLİ FOCACCIA TARİFİ

MALZEMELER

- 250 g Buğday unu
- 250 GRANORO Durum buğdayı irmiği
- 35 g patates cipsi
- 15 g yaş maya
- 10 g tuz
- 10 ml natürel sızma zeytinyağı
- 375 ml su
- Fesleğen yaprakları
- Zeytin
- Cherry domates
- Kekik

HAZIRLANIŞI

- Derin bir kapta un, durum buğdayı irmiği, patates cipsi parçalarını karıştırarak yaş maya ekleyin ve karıştırın.
- Su, tuz ve natürel sızma zeytinyağını karışıma ekleyin.
- Yumuşak ve homojen bir hamur ortaya çıkana dek karıştırın.
- Karışımı streç filmle örtüp 30 dakika boyunca kendisi kapalı ama sadece ışığı açık fırında, hacmi iki katına çıkana dek dinlendirin.
- Ayrı bir kapta zeytinleri, cherry domatesleri, fesleğeni ve natürel sızma zeytinyağını karıştırın.
- Genişçe bir borcamı yağlayın.
- Hamuru oklava ile borcama sığacak şekilde bir kat açın ve parmak uçlarınızla hamurda delikler açın.
- Streç filmle kapatarak tekrar 30 dakika boyunca kendisi kapalı ama sadece ışığı açık fırında, hacmi iki katına çıkana dek dinlendirin.
- Fırında 240° C'de 15-18 dakika kadar altın rengini Alana dek pişirin.
- Afiyet olsun

