



GRANDI
MOLINI
ITALIANI
1886
Antonio Costato

Katalog
Mağ





Jakość, która zaczyna się od ziarna

Grandi Molini Italiani to jeden z największych i najbardziej renomowanych młynów we Włoszech – z ponad 130-letnią tradycją, 100% kontrolą nad produkcją i pasją do surowca. To właśnie stąd pochodzą mąki, które zmieniają oblicze wypieków: precyzyjne, stabilne, pełne siły i smaku.

Dlaczego warto sięgnąć po włoską mąkę?

Bo różnica jest wyczuwalna – od struktury ciasta po gotowy produkt.

- Wyższa siła (W), idealna do długich fermentacji
- Większa elastyczność i odporność ciasta
- Wysoka jakość glutenu i powtarzalne parametry
- Doskonała rozpuszczalność, chłonność i stabilność w produkcji
- Zgodność z tradycyjną włoską technologią wypieku i formowania

To nie jest zwykła mąka.

To narzędzie pracy dla profesjonalistów, którzy stawiają na jakość, powtarzalność, efektywność i smak – od piekarni rzemieślniczej po nowoczesne cukiernie, pizzerie i kuchnie gastronomiczne.

Słowniczek

BIGA

to rodzaj włoskiego zaczynu chlebowego przygotowywanego z mąki, wody i niewielkiej ilości drożdży. Fermentuje przez kilka do kilkunastu godzin przed dodaniem do ciasta właściwego. Biga poprawia strukturę i smak pieczywa, nadaje mu lekko orzechowy aromat oraz przedłuża jego świeżość.

AUTOLIZA

to proces wstępnego wymieszania mąki z wodą i pozostawienia tej mieszanki (bez drożdży i soli) na określony czas. Podczas autolizy enzymy zawarte w mące rozkładają skrobię i białka, co ułatwia późniejsze rozwinięcie glutenu. Dzięki temu ciasto staje się bardziej elastyczne, łatwiej się formuje, a gotowe pieczywo ma lepszą strukturę miększu i wyraźniejszy smak.

Wskaźniki **W** oraz **P/L** są kluczowe w ocenie jakości mąki pszennej, szczególnie w piekarnictwie.

W (wskaźnik siły mąki)

To wskaźnik siły glutenu, określany w Alveografie Chopina (test ciasta pod ciśnieniem). Mówi o **wydolności fermentacyjnej** mąki, czyli o tym, jak dobrze mąka zatrzymuje gazy podczas wyrastania ciasta.

Wartości orientacyjne (W):

- **< 150** – mąka słaba (do ciastek, kruchych wypieków, naleśników)
- **150 - 220** – mąka średnia (bułki, chleb pszenno – żytni)
- **220 - 300** – mąka mocna (chleb pszenny, bagietki)
- **> 300** – mąka bardzo mocna (długie fermentacje, ciasta dojrzewające, panettone, pizza, ciasta mrożone)

Im wyższy wskaźnik W, tym mąka jest bardziej wytrzymała podczas procesu wyrastania.

P/L (proporcja elastyczności do rozciągliwości)

Wskaźnik równowagi między:

- **P** – odporność ciasta na rozciąganie (elastyczność)
- **L** – rozciągliwość ciasta

Interpretacja:

< 0,4 ciasto bardzo rozciągliwe, mało elastyczne (może być zbyt miękkie, „lejące się”)

≈ 0.4 – 0.7 idealne do chleba – dobrze zrównoważona

> 0.7 – ciasto bardzo elastyczne, mało rozciągliwe (może być twarde, trudne do formowania)

Niższe P/L – sprzyja wypiekom wymagającym dużego rozciągania (np. focaccia), **wyższe P/L** lepsze do formowanych bochenków.



NR INDEKSU 36702

OPAKOWANIE
worek 25 kg / paleta 40 x 25 kg (1000 kg)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
2 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA
Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

Pizza Italiana

1,00 kg	Mąka Pizza Italiana
1-3 g	Drożdże Instant Enzym (45017)
600 ml	Woda
0,030 kg	Sól
0,030 kg	Oliwa Extra Virgin



pizza klasyczna/focaccia

Pizza Italiana Typ 00

Mąka ta powstaje w wyniku mielenia i przesiewania mieszanki pszenicy miękkiej.

Jak stosować?

Pizza Italiana nadaje się do:
fermentacji 4-8 godzin w temperaturze pokojowej
przechowywania w warunkach chłodniczych w temperaturze 4°C do 2 dni.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15,5	max	%		D.M. 27/05/85
Popiół	0,55	max	%	s.s. d.b.	ISO 2171:2007
Białko	12,5	min	%	s.s. d.b.	D.M. 23/07/94
Gluten	11,5	min	%	s.s. d.b.	D.M. 23/07/94
Liczba opadania	280	min	sekundy	s.s. d.b.	ISP 3093:2009
W	250	min	X10⁻⁴J		ISO 27971:2008
P/L	0,8	min			ISO 27971:2008
Absorpcja wody	56	min		14 % um.	ICC N° 115
Stabilność	7	min	minuty		ICC N° 115

1. Przygotowanie ciasta

- Rozpuść drożdże w letniej wodzie (ok. 20–22°C).
- Dodaj 3/4 mąki i zacznij mieszać ręką lub mikserem z hakiem.
- Gdy składniki się połączą, dodaj sól, następnie resztę mąki.
- Zagnieć ciasto przez 10–15 minut (ręcznie lub w mikserze) – powinno być elastyczne i gładkie.
- Dodaj oliwę opcjonalnie pod koniec wyrabiania.
- Uformuj kulkę, przykryj ściereczką i zostaw do wstępnego wyrastania przez 1 godzinę w temperaturze pokojowej.
- Podziel ciasto na 2 kulki po ok. 400–450 g.
- Przełóż kulki do pojemników lub przykryj i wstaw do lodówki na 8–24 godziny (zimna fermentacja).
- Na 1–2 godziny przed pieczeniem, wyjmij ciasto z lodówki, by ogrzało się do temperatury pokojowej.

2. Wypiek

Piec w temp. 320–350°C.



NR INDEKSU 42914

OPAKOWANIE

worek 25 kg/ paleta 36 x 25 kg (900 kg)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

2 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

pieczywo rustykalne/ciabatta/makaron

Semola Rimacinata di Grano Duro

Rimacinata Speciale jest produkowana z wyselekcjonowanych ziaren i wyróżnia się doskonałą rozciągliwością, wchłaniałością oraz trwałością. Polecana zarówno do wypieku pieczywa małej (ciabatty), jak i dużej (pugliese) wielkości. Nadaje się także do komór fermentacyjnych z kontrolowanym procesem rozrostu.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15,5	max	%	S.S. d.b.	D.M. 27/05/85
Popiół	0,90	max	%	S.S. d.b.	ISO 2171:2007
Białko	13	min	%	S.S. d.b.	D.M. 23/07/94
Gluten	12	min	%	S.S. d.b.	D.M. 23/07/94
Liczba opadania	300	min	sekundy	S.S. d.b.	ISP 3093:2009
W	230	+/- 15	X10-4J		ISO 27971:2008
P/L	0,8	min			ISO 27971:2008
Barwnik b	20	min	numer		Colorimetro Minolta

Włoski Chleb Pugliese

10,00 kg	Mąka semolina Rimacinato
1,73 kg	Kwas naturalny żytni zakwasowy
78 g	Słód pszenny
87 g	Drożdże świeże ENZYM
6,06 kg	Woda
217 g	Sól



1. Wyrabianie ciasta

Umieść wszystkie składniki w dzieży. Mieszaj: 5 minut na 1. biegu, następnie 6-7 minut na 2. biegu.

2. Spoczynek i dzielenie

Odstaw ciasto na 30 minut w spoczynku. Podziel na porcje po 700 g, zaokrąglaj. Umieść w koszykach rozrostowych (wyłożonych np. płótnem).

3. Fermentacja wsteczna (zimna)

Koszycki z ciastem umieść w chłodni: Temperatura: 5-8°C
Czas: 20-24 godziny

4. Aktywacja przed wypiekiem

Wyjmij koszycki z chłodni. Pozostaw w temperaturze pokojowej na 15-30 minut, w zależności od stopnia wyrośnięcia ciasta po fermentacji.

5. Wypiek

Przełóż delikatnie ciasto z koszyków na aparat załadunkowy. Wykonaj cięcie wzdłużne (zyletką).

Piecz z obfitym zaparowaniem:
Temperatura: 230-240°C
Czas: ok 40 minut

Nie przerywaj ciągu pary zbyt wcześnie - pozwól jej uchodzić dopiero pod koniec pieczenia, jeśli to konieczne, dla uzyskania chrupkiej skórki.



SPRZĄDŹ OFERTĘ
NA KOSZYKI DO ROZROSTU



NR INDEKSU 53489

OPAKOWANIE
worek 25 kg / paleta 40 x 25 kg (1000g)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
2 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA
Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

pannetone/colomba/brioszka

Manitoba Tipo „00”

Manitoba tipo 00 to mąka o **wysokiej zawartości białka** i dobrej stabilności, charakteryzująca się długim czasem wyrastania. Nadaje się do wypieków o średnim i długim czasie wyrastania (min. 18/20 godzin), do wypieków drożdżowych (rogalików, ciast colomba, bułek, brioszek i panettone) oraz do wzmacniania słabszych mąk.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15.5	max	%		D.M. 27/05/85
Popiół	0.55	max	%	s.s./ s.m	ISO 2171:2007
Białko	15	min	%	s.s./ s.m	D.M. 23/07/94
Gluten	14	min	%	s.s./ s.m	D.M. 23/07/94
Liczba opadania	300	min	sekundy	t.q. /s.n.	ISP 3093:2009
W	400	+/- 15	X10⁻⁴j	t.q. /s.n.	ISO 27971:2008
P/L	0,55	+/-0,1		t.q. /s.n.	ISO 27971:2008
Absorpcja wody	60	min	%	t.q. /s.n.	ICC N° 115
Stabilność	20	min	min	t.q. /s.n.	ICC N° 115



makaron/gnocci/pieczyno rustykalne/ciabatta/

Pasta Antygrumi Frumentia „00”

Semolina z pszenicy durum powstaje w wyniku mielenia, a następnie przesiewania oczyszczonej pszenicy.

Jak stosować?

Idealna do domowego makaronu. Znacznie zmniejsza powstawanie grudek w kremach i sosie beszamelowym.

NR INDEKSU 38401

OPAKOWANIE
worek 5 kg/ paleta: 180 x 5 kg (900 kg)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
2 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA
Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15,5	max	%	s.s. d.b.	D.M. 27/05/85
Popiół	0,40	max	%	s.s. d.b.	ISO 2171:2007
Białko	10,5	min	%	s.s. d.b.	D.M. 23/07/94
Gluten	9,5	min	%	s.s. d.b.	D.M. 23/07/94
Liczba opadania	250	min	sec	t.q.	ISP 3093:2009
W	200	min	x10-4J	.	ISO 27971:2008
P/L	0,8	min			ISO 27971:2008
Absorbpcja wody	55	max	numer	14 % um.	ICC N° 115
Stabilność	2	max	%	t.q.	ICC N° 115

Gnocchi Di Patate

1,00 kg	Ziemniaki gotowane w mundurkach
0,50 kg	Mąka 00 Frumentia (38401)
0,08 kg	Sól (27121)
1,32 kg	Jajko
0,12 kg	Gorąca woda
0,05 kg	Sól



1. Wyrabianie ciasta

Ziemniaki ugotować w mundurkach. Po ugotowaniu lekko przestudzić, następnie obrać i przecisnąć przez praskę. Ziemniaki obsypać mąką i delikatnie posiekać, dodać jajko, parmezan, sól. Całość delikatnie mieszamy, aż do połączenia składników w gładką masę. ciasto formujemy ręcznie, lub używając maszyny.

Gotowe gnocchi gotujemy we wrzącej osolonej wodzie. Aby uniknąć sklejanania się klusek, wrzucamy do wody jednocześnie mieszając. Gotować jeszcze chwilę po wypłynięciu. Rozgrzewamy masło, wrzucamy kilka listków szalwii i dusimy przez chwilę. Na talerz wykładamy porcję klusek, polewamy masłem i posypujemy parmezanem.





NR INDEKSU 38402

OPAKOWANIE

worek 5 kg/ paleta: paleta: 180 x 5 kg (900 kg)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

2 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

biszkopt/ciasto parzone

Mąka Semola Frumenta „00”

Mąka typu 00, uniwersalna w zastosowaniu dzięki wysokiej jakości skrobi. Zrównoważona pod względem siły i właściwości wypiekowych. Idealna do ciast bezpośrednich z krótkim czasem wyrastania. Odpowiednia do kremów, biszkoptów, ciasta parzonego, deserów miękkich oraz do wypieków cukierniczych

Jak stosować?

Semolina z pszenicy durum może być stosowana samodzielnie lub mieszana z mąką pszenną typu 00 Frumenta do produkcji świeżego makaronu bez grudek.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15,5	max	%		D.M. 27/05/85
Popiół	0,9	max	%	s.s.	ISO 2171:2007
Białko	12	min	%	s.s.	D.M. 23/07/94
Gluten	11	min	%	s.s.	D.M. 23/07/94
Barwnik b	23	min	numer		Kolorometr Minolta
Czarne plamki	10	max	numer	10 cmq	Analiza Obrazu
Cząstki otrębów	100	max	numer	10 cmq	Analiza Obrazu
Pszenica miękka	3	max	%		
Indeks glutenu	70	max	%		Glutomatyczna



croissanty, briochy, panettone, średnio i długo fermentujące ciasta

Deli Blu

Mąka o dobrej odporności i starannie dobranych białkach, które gwarantują doskonałą łatwość obróbki. Zalecana do wypieku brioszek i croissantów. Doskonała również do końcowego ciasta na panettone lub do produktów o średniej i długiej trwałości z dodatkami, na przykład kandyzowanymi owocami, orzechami laskowymi itp.



NR INDEKSU 53504

OPAKOWANIE
worek 25 kg/paleta: 40 x 25 kg (1000 kg)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
2 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA
Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15.5	max	%		D.M. 27/05/85
Popiół	0.55	max	%	s.s./ s.m	ISO 2171:2007
Białko	14	min	%	s.s./ s.m	D.M. 23/07/94
Gluten	13	min	%	s.s./ s.m	D.M. 23/07/94
Liczba opadania	300	min	Sekundy	t.q. /s.n.	ISP 3093:2009
W	370	+/- 15	X10⁻⁴j	t.q. /s.n.	ISO 27971:2008
P/L	0,55	+/-0,1		t.q. /s.n.	ISO 27971:2008
Absorpcja wody	58	min	%	t.q. /s.n.	ICC N° 115
Stabilność	15	min	min	t.q. /s.n.	ICC N° 115

Grande bagietka

1000 g	Mąka Deli Blu
20 g	Woda
30 g	Drożdże świeże ENZYM
1000 g	Mąka Delli Rosso
20 g	Semolina (Rimacinato)
30 g	Zimna woda
2,63 kg	Autoliza
2,29 kg	Biga
0,014 kg	Sól pszenny
0,09 kg	Oliwa
0,06 kg	Sól

1. Przygotowanie bigi – dzień wcześniej

Wymieszaj wszystkie składniki przez 7 minut na I. biegu. Pozostaw na 30 minut w temperaturze pokojowej. Wstaw do chłodni (5-8°C) na 20-24 godziny.

2. Autoliza – 30 minut przed ciastem

Umieść w dzieży mąkę Delli Rosso, semolinę i zimną wodę. Wymieszaj na I. biegu przez 6-7 minut do połączenia składników. Odstaw na 30 minut.

3. Właściwe ciasto

Dodaj do autolizy: bigę i sól pszenny. Mieszaj na I. biegu przez 6 minut, powoli dodając oliwę. Zmień na 2. bieg, dodaj sól i mieszaj kolejne 6 minut.

4. Formowanie i wypiek

- Podziel ciasto na porcje po 350 g, lekko zaokrąglij i wydłuż.
- Odstaw na 15 minut wstępnego odpoczynku.
- Uformuj bagietki, przełóż do koszyków/profilu.
- Pozostaw do końcowego rozrostu (wygarowanie).
- Piecz z zaparowaniem w temperaturze 240°C przez około 28 minut.



kruche ciasta, ptyisie, biszkopty, wypieki cukiernicze

Deli Rosso

Mąka typu 00, uniwersalna w zastosowaniu dzięki wysokiej jakości skrobi. Zrównoważona pod względem siły i właściwości wypiekowych.



Jak stosować?

Do wypieków o krótkiej fermentacji.

NR INDEKSU 53502

OPAKOWANIE

worek 25 kg/ paleta 40 x 25kg (1000g)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOZYCIA

2 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15,5	max	%		D.M. 27/05/85
Popiół	0,55	max	%	s.s./ s.m	ISO 2171:2007
Białko	11,5	min	%	s.s./ s.m	D.M. 23/07/94
Gluten	10,5	min	%	s.s./ s.m	D.M. 23/07/94
Liczba opadania	280	min	Sekundy	t.q. /s.n.	ISP 3093:2009
W	230	+/- 15	X10⁻⁴j	t.q. /s.n.	ISO 27971:2008
P/L	0,55	+/-0,1		t.q. /s.n.	ISO 27971:2008
Absorpcja wody	55	min	%	t.q. /s.n.	ICC N° 115
Stabilność	5	min	min	t.q. /s.n.	ICC N° 115

Ciasto kruche Grande Molini

0,70 kg	Mąka Deli Rossa
0,325 kg	Cukier
0,50 kg	Masło
1 szt.	Laska wanilii
0,03 kg	Sól
1 szt.	Jajka
3 szt.	Żółtka
0,050 kg	Miód
0,016 kg	Proszek do pieczenia

Przygotowanie

Na stolnicy wymieszaj mąkę, cukier, sól i proszek do pieczenia.

Zrób zagłębienie i dodaj masło, jajka oraz miód. Zagnieć wszystko, aż uzyskasz gładkie ciasto.

Uformuj kulę i włóż do lodówki na 20-30 minut. Rozwałkuj ciasto wałkiem na grubość ok. 1,5 cm, a następnie wykrawaj ciasteczka foremkami. Ułóż je na papierze do pieczenia.

Piecz w temperaturze 180°C przez 10-15 minut.



Zaczyn Levito Naturale

Zaczyn Levito Naturale pozwala znacząco poprawić strukturę ciasta. Sprawia, że ciasto staje się znacznie bardziej rozciągliwe i łatwiejsze do formowania, a wypieki zyskują na smaku, aromacie i chrupkości – zarówno na ciepło, jak i na zimno. Obecność zaczynu jest zauważalna, nadaje gotowemu produktowi złocisty kolor.

Jak stosować?

Dozowanie: od 2% do 5% całkowitej zawartości mąki

NR INDEKSU 36717

OPAKOWANIE

worek 5 kg/ paleta 180 x 5 kg (900 kg)

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA
Wilgotność	10	max	%
PH	4,5	+/- 1,5	
Kwasowość	12	min	
Aktywność wodna	0,61	max	





Centrala - Pyskowice
Pyskowice 44-120,
ul. Wyszyńskiego 62
(Wjazd od ul. Bytomskiej)
tel. +48/32 30 19 100
biuro@polmarkus.com.pl

Kraków
Skawina 32-050,
ul. A. Hałacińskiego 2
tel. +48/12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

Wrocław
Wrocław 52-438,
ul. Giełdowa 24
tel. +48/71 71 22 304
wroclaw@polmarkus.com.pl

Łódź
Ksawerów 95-054,
ul. Łódzka 46
(wjazd od Zachodniej 25)
tel. +48/42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

Szukaj nas tutaj:



polmarkus.com.pl



Słupsk
Słupsk 76-200,
ul. Słoneczna 15A
tel. +48/59 727 95 95
slupsk@polmarkus.com.pl

Warszawa
Piastów 05-810,
ul. Dworcowa 69
tel. +48/32 30 19 100,
+48 601 243 273
handel@polmarkus.com.pl

Czechy
Frýdek Místek 738 01,
ul. Sadová 618
Česká Republika
tel. +420/55 86 40 594
info@polmarkus.cz