Warszawa, 10.10.2019 r.

**Mąka na wiele sposobów**

**Zboża stanowią podstawę polskiej kuchni i towarzyszą nam praktycznie codziennie. To z nich powstaje mąka pozwalająca wyczarować dosłownie wszystko i to na każdą okazję. Począwszy od pysznych śniadaniowych bułeczek, po kluseczki na niedzielny obiad czy placki ziemniaczane na ciepłą kolację, aż po okazjonalne wypieki. Jednak mąka to również często niewidoczny, ale nadający charakteru składnik wielu półproduktów: sosów, panierek, zakwasów czy gulaszy. A najlepsze ze zboża to oczywiście Lubella.**

**Na co dzień i od święta**

Wszystko zawsze smakuje lepiej, gdy podamy gościom domowe potrawy. Mówi się, że w nie wkłada się najwięcej serca. Niezależnie od tego czy jesteśmy miłośnikami tradycji, czy lubimy eksperymentować, powinniśmy postawić przede wszystkim na dobrą bazę. Często to właśnie mąka odpowiada za to, czy rogaliki będą odpowiednio kruche, chleb będzie miał odpowiednią strukturę, a ciasto do pizzy dobrze się wyrobi i pozostanie gładkie. A domowe wypieki? W przypadku praktycznie każdego rodzaju ciast składnikiem, od którego zależy prawie wszystko jest wysokiej jakości mąka. To właśnie ona zapewnia idealny efekt.

**Każde danie potrzebuje swojej mąki**

Mąka, mące nierówna. Sekret idealnego dania tkwi w doborze odpowiedniego jej rodzaju. To on odpowiada za właściwą konsystencję, smak, a nawet powodzenie potrawy. Grubo zmielone Pełne Ziarno jest doskonałym źródłem błonnika i nada się do chleba czy naleśników. Natomiast jeśli zależy nam na delikatniejszym smaku, warto wybrać mąki Puszyste. Tortowa, sprawi, że babka idealnie wyrośnie, a kruche ciasto będzie rzeczywiście kruche. Z kolei Uniwersalna dobrze będzie się komponować z każdą potrawą. Wybór mąk jest naprawdę duży, a każda ma swój unikalny charakter. Możemy jej nie dostrzegać w daniu, ale często przesądza o charakterze i formie potrawy. Sos czy zupa zyskuje odpowiednio gęstą formę, a mięsa, ryby czy warzywa idealną panierkę. Rodzaj mąki należy dobierać stosownie do bieżących potrzeb i kuchennych ambicji.

**Najlepsze ze zboża**

Tylko najlepsze ziarna trafiają do młyna Lubelli w Lublinie, który jest jednym z najnowocześniejszych w Europie. To właśnie tam ziarna poddawane są oczyszczaniu i mieleniu. Dzięki czemu mąka jest odpowiednio sypka i zachowuje swoje właściwości. Potrawy mają wspaniały smak i są bogate w składniki odżywcze. A Lubella zna się na zbożach jak nikt inny – ma prawie 140 lat doświadczenia i tradycji.

**PRZEPISY**

**Torcik marchewkowy**

**Składniki na tortownicę o średnicy 20 cm (10-12 porcji)**

* 280 g [Mąki Puszystej Tortowej Lubella](https://www.lubella.pl/pl/produkty/maki/puszysta/-/maka_puszysta_tortowa/pid/943a959dcbaeb9ca323e09680b986fbf)
* 400 g marchewki (waga po obraniu)
* 4 jajka L
* 3/4 szklanki oleju
* 200 g drobnego cukru do wypieków
* 1 pomarańcza
* 1 opakowanie cukru waniliowego
* szczypta soli
* 2 łyżeczki proszku do pieczenia

**Dodatki**

* 500 ml śmietany 36%
* 250 g mascarpone
* 2 łyżki cukru pudru
* 250 g malin
* kiść winogron
* 100 ml soku pomarańczowego

**Wykonanie**

1. Obraną marchew zetrzyj na drobnych oczkach tarki.
2. Jajka wbij do misy miksera, dodaj sól, zacznij ubijanie. Dodaj cukier, cukier waniliowy i całość miksuj, aż do uzyskania gęstego, jasnego kremu.
3. Dodaj olej i całość miksuj do połączenia składników.
4. Dodaj marchewkę oraz otartą skórkę z pomarańczy. Wymieszaj szpatułką.
5. Na koniec dodaj przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
6. Przełóż ciasto do wysmarowanej olejem lub masłem tortownicy. Piecz 45–60 minut w temp. 180°C (do suchego patyczka), na środkowej półce. Po upieczeniu odłóż ciasto do wystudzenia.
7. Śmietanę oraz mascarpone miksuj w mikserze, aż do uzyskania gęstego kremu. Dodaj cukier puder i miksuj jeszcze chwilę do połączenia składników.
8. Ostudzone ciasto przekrój na dwa blaty. Ułóż jeden blat na paterze, zwilż go 50 ml soku pomarańczowego. Wyłóż na niego około 1/3 kremu wymieszanego z częścią malin. Przykryj drugim blatem. Zwilż go pozostałą częścią soku. Posmaruj boki masą kremową, resztę wyłóż na górę. Ozdób ciasto malinami oraz winogronem. Podawaj schłodzone.

**Chlebek odrywany z suszonymi pomidorami**

**Składniki**

**Ciasto (okrągła foremka o średnicy 22 cm, 4-6 osób)**

* 500 g Mąki [Puszystej Uniwersalnej Lubella](https://www.lubella.pl/pl/produkty/maki/puszysta/-/maka_puszysta_uniwersalna/pid/cf6bc1bd6eec5e490afa5c0616ddc895) + do posypania
* 250 ml mleka
* 85 g masła roztopionego
* 2 jajka
* 7 g drożdży suszonych
* 1 łyżeczka soli
* 1 łyżeczka cukru
* 2 łyżki posiekanych świeżych ziół (np. tymianek, rozmaryn, cząber, natka pietruszki)
* 2 ząbki czosnku
* 1 łyżka oleju

**Farsz**

* 12 suszonych pomidorów z zalewy z oleju
* garść oliwek
* 3 łyżki zalewy spod pomidorów suszonych
* 4 duże ząbki czosnku
* 150 g mozzarelli

**Wykonanie**

**Farsz**

1. Pomidory, oliwki i mozzarellę pokrój w drobną kostkę, czosnek zetrzyj na drobno.
2. Wszystko przełóż do miseczki, dodaj olej i wymieszaj.

**Ciasto**

1. Mąkę przesiej do większej miski. Dodaj drożdże, ciepłe mleko, masło, zioła, starty czosnek, jajka i sól. Wszystko dokładnie wymieszaj i wyrabiaj 5 minut. Czynność tę możesz wykonać w mikserze z końcówką do ciasta drożdżowego. Ciasto po wyrobieniu powinno być elastyczne i łatwo odchodzić od ręki.
2. Wyrobione ciasto uformuj w kulę, przełóż do miski, przykryj ściereczką i odstaw do podwojenia objętości w ciepłe miejsce. Zajmuje to od 30 do 60 minut.
3. Wyrośnięte ciasto przełóż na stolnicę. Chwilę wyrabiaj i uformuj wałek, który rozwałkujesz na prostokąt (wymiary 30x100 cm).
4. Wyłóż równomiernie na ciasto farsz, a następnie złóż ciasto wzdłuż dłuższego boku i pokrój je na około 30 kawałków.
5. Foremkę wysmaruj olejem i posyp mąką. Kawałki ciasta cięciem do góry wyłóż do formy, jeden kawałek obok drugiego, ale nie bardzo ciasno.
6. Całość odstaw na 15 minut, następnie piecz w temperaturze 180°C przez około 35 minut. Chlebek podawaj ciepły.

**OPIS PRODUKTU:**

**Lubella Mąka Puszysta Tortowa** – mąka pszenna tortowa, typ 450. Idealna na ciasta biszkoptowe, torty i babki. Jej jasna barwa i drobna granulacja sprawią, że wypieki będą delikatne i puszyste.

Cena rekomendowana półkowa: 2,59zł

**Lubella Mąka Puszysta Uniwersalna** – mąka pszenna, typ 520. Polecana do biszkoptów, ciast drożdżowych, na pierogi, bułki i do zagęszczania sosów i zup – jest to kompromis wszystkich mąk, dlatego znajduje wszechstronne zastosowanie.

Cena rekomendowana półkowa: 2,59zł

**Więcej informacji**

**PR Hub**

**Marta Gryglewicz, Account Manager**

e-mail: marta.gryglewicz@prhub.eu

tel. 504 640 360

**Lubella:
Dorota Liszka, Manager ds. Komunikacji Korporacyjnej**

e-mail: d.liszka@maspex.com

tel.: 33 870 82 04

Lubella to zdecydowany lider na rynku makaronów w Polsce oraz znany i ceniony producent wyrobów zbożowych m.in.: płatków śniadaniowych, mąk, kasz oraz paluszków. Marka posiada prawie 140-letnie doświadczenie w zakresie przetwórstwa zbóż, umiejętnie łącząc tradycję z nowoczesnymi technologiami. Do produkcji firma używa tylko surowców najwyższej jakości, dostarczanych przez najlepszych i sprawdzonych dostawców. Wszystko po to, aby spełnić najwyższe standardy na każdym etapie powstawania produktów i w efekcie dostarczyć na rynek wyroby o stałej, gwarantowanej jakości.