

El Molino
DE CERECINOS



Harinas Especiales

TRIGO ESPECIAL DORADA

Características

Harina elaborada a partir de una equilibrada mezcla de trigo de fuerza y trigo duro, con el característico color amarillo que le aporta este último.

Harina de fuerza suave con propiedades estabilizadoras en la masa y gran absorción de agua, así como fuente de vitaminas y carbohidratos.

Utilidades

Indispensable para mejorar masas en procesos de frío.

Panes con cortezas gruesas y crujientes, que lo mantendrán mas fresco y tierno.

Mezclada con otras harinas, proporciona al pan un aroma especial a horno de leña.

Formato

Envase de 25 kg.



www.elmolinodercerecinos.com



@molinosdelduero

www.gabinobobo.com

PAN ESPECIAL DORADO



INGREDIENTES

Harina Especial Dorada "El Molino de Cerceninos"	1000grs.
Agua.	800 grs
Sal.	22 grs.
Masa madre ,	200 grs.
Levadura.	20 grs.

PROCESO DE ELABORACION

- 1) Amasar todos los ingredientes añadiendo el agua poco a poco
- 2) Prefermentar en bloque 120 m. dando un plegado a la masa cada 60 m
- 3) Dividir porciones de 350 gr
- 4) Formar las piezas
- 5) Fermentar 35 min.
- 6) Cocer a horno fuerte (245") con vapor, abriendo el tiro los últimos 15 minutos.

**El Molino
DE CERECINOS**

Web: www.gabinobabo.com
www.elmolinodecereninos.com
 Twitter: @molinosdelduero
 Facebook: Harina Tradicional Zamorana
 Canal youtube: molinos del duero
 Tlf: 980521513

 **Tradición y Calidad**
 harinas **GABINO BOSO S.A.**