

El Molino  
D CEREJINOS



*Harina de trigo  
de producción Ecológica*

**W-200**

**Características**

A partir de una esmerada selección de trigos ecológicos y molturados en nuestra fabrica de cilindros, se produce una harina de fuerza, refinada y regular, que fideliza.

Y como siempre, incorporando el germen del trigo con todos los aromas y sabores

**Utilidades**

Panes ecológicos de cualquier tipo, hogazas, panes de agua, masa para pizzas, así como masas hidratadas de larga fermentación.

**Formato**

Envase de 25 kg.



[www.elmolinodocerejinos.com](http://www.elmolinodocerejinos.com)

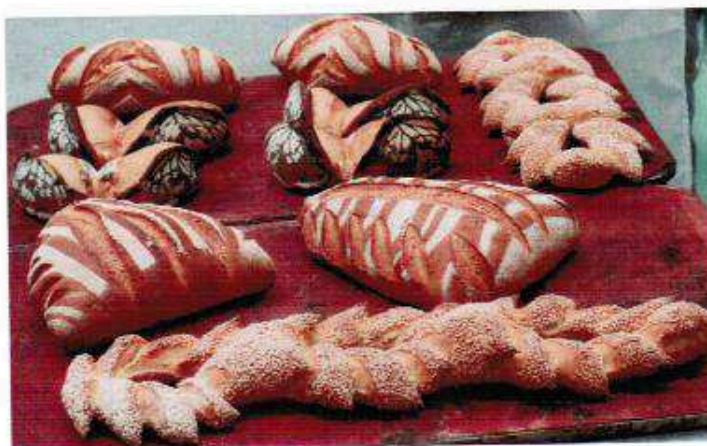


@molinosdelduero

[www.gabinabobo.com](http://www.gabinabobo.com)



## **PAN DE CENTENO Y TRIGO** **ECOLÓGICO**



### **Formulación**

Harina de Centeno Ecológica "El Molino de Cerecinos"

Harina de Trigo Ecológica "El Molino de Cerecinos"

Agua

Sal

Masa Madre Dura de Centeno

Levadura Fresca

600gr.

350gr.

600 ml.

30 gr.

1000gr.

0,2gr.

### **Proceso de Elaboración**

1-Amasar todos los ingredientes añadiendo el agua poco a poco.

3-Prefermentar en bloque 120 min.dando un pliegue a la masa a los 60 min.

4-Dividir porciones de 350 gr.

5-Formar las piezas, rebozando con semillas de girasol remojadas.

6-Fermentar 35 min.

7-Cocer a horno fuerte con temperatura (245°) con vapor, abriendo el tiro o la puerta los últimos 15 minutos.

**El Molino**  
**DE CERECINOS**

Web: [www.gabinobobo.com](http://www.gabinobobo.com)  
[www.elmolinodeserecinos.com](http://www.elmolinodeserecinos.com)  
Twitter: @molinosdelduero  
Facebook: Harina Tradicional Zamorana  
Canal youtube: molinos del duero  
Tlf: 980521513

harina **GABINO BOBO S.A.**