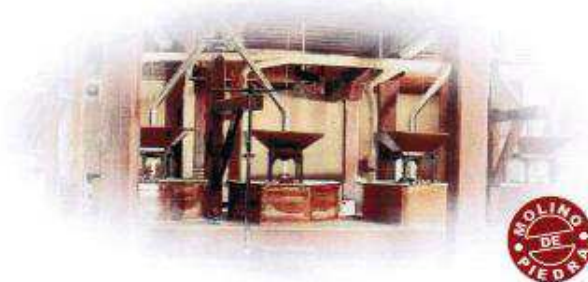


El Molino
D CEREÇINOS



Harinas Especiales
TRIGO
“DO PAIS GALEGO”

Características

Elaborada a partir de una cuidadosa selección de trigos del Sur de Galicia.

Varios lustros manejando esta genuina materia prima Gallega nos avalan, consiguiendo calidades óptimas, ahora mejoradas con nuestro molino de piedra.

Con todo su germen y por tanto plena de aroma y sabor.

Utilidades

Indispensable para la elaboración de la bolla gallega, mezclada con harina de gran fuerza. Y en general para grandes panes, desarrollando una corteza resistente que ayuda en gran medida a su conservación.

Formato

Envase de 25 kg.



www.elmolinodecerezinos.com

  @molinosdelduero

www.gabinobobo.com

HOGAZA GALLEGA



INGREDIENTES

Harina Gold Medal	900 g.
Harina Do Pais Gallego (El Molino de Cerecinos)	100 g.
Agua	950 g.
Sal	23 g.
Masa madre	200 g.
Levadura	15 g.

PROCESO DE ELABORACION

- 1) Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten.
- 2) Prefermentar en bloque 70 m.
- 3) Dividir porciones de 500 g mínimo.
- 4) Formar las piezas según formato
- 5) Fermentar 70 m. más.
- 6) Cocer a horno fuerte con temperatura (240°) descendente (200°) con vapor.

**El Molino
de CERECHINOS**

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

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