

El Molino
D CERECHINOS



Harinas Especiales

TRIGO T-80

Características

Elaborada con trigos mejorantes seleccionados de la vieja Castilla, que molidos a la piedra con todo su germen, incorporan a la harina el aroma y sabor del trigo.

Con piedras de sílex "La Ferte sous Jouarre" moliendo a bajas revoluciones y el oficio de nuestro molinero, hemos conseguido recuperar las texturas de antaño.

Utilidades

Harina especial para Masas Madre naturales.

Muy apropiada también en procesos de alta hidratación y largas fermentaciones.

Hogazas, panes de agua, pan molinero, bases de pizzas y en general mezclada con harinas de fábrica, actúa como mejorante en cualquier elaboración.

Formato

Envase de 25 kg



www.elmolinodecercinos.com

  @molinosdelduero

www.gabinobobo.com

PAN MOLINERO T80



INGREDIENTES

Harina de trigo de molino de piedra T80 "El Molino de Cerecinos"	1000grs.
Agua.	750 grs
Sal.	22 grs.
Masa madre .	200 grs.
Levadura.	20 grs.

PROCESO DE ELABORACION

- 1) Amasar todos los ingredientes (añadiendo el agua a partir del 60% poco a poco)
- 2) Prefermentar en bloque 120 m. dando un plegado a la masa cada 30 m
- 3) Dividir porciones de 500 g
- 4) Preformar las piezas según formato final
- 5) Formar
- 6) Fermentar 30 m. más.
- 7) Cocer a horno fuerte (240") con temperatura descendiente (200") a los 15 m con vapor

**El Molino
de CERECINOS**

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

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