

El Molino
D CEREJINOS



Harina Ecológica de **ESPELTA**

Características

Harina de Espelta ecológica certificada, contiene todos los aminoácidos esenciales, así como mas vitaminas y minerales que el trigo común.

Antiguo cereal, antepasado del trigo, que fue la base de la alimentación humana durante años. De marcado sabor y aroma, su gluten es de mejor calidad que el de otros trigos actuales y generalmente bien tolerado por personas alérgicas al trigo, pero no indicado para celíacos.

Alto contenido en triptofano, elemento que favorece nuestro bienestar mental.

Utilidades

Panes de espelta en cualquiera de sus variedades, ricos en fósforo, magnesio y calcio.

Alimento nutricionalmente muy equilibrado y de fácil asimilación.

Formato

Envase de 25 kg.



PAN DE ESPELTA ECO



INGREDIENTES

Harina de Espelta Eco "El Molino de Cerecinos".	1000 grs.
Agua.	700 ml.
Masa madre	200 grs.
Sal.	20 grs.
Levadura.	10 grs.

PROCESO DE ELABORACION

- 1) Amasar resto de ingredientes, añadiendo el agua poco a poco.
- 2) Prefermentar en bloque 120 min. dando un plegado a los 60 min.
- 3) Dividir en porciones según formato.
- 4) Formar las piezas según formato.
- 5) Fermentar 20 min. más, según el tipo de pan.
- 6) Cocer a horno fuerte con temperatura de 245°, descendiente a 230°, con vapor.

**El Molino
de CERECINOS**

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



harina **GABINO BOBO S.A.**