

El Molino
D CEREJINOS



Fabrica

Harinas Especiales

tritordeum.

Características

Nuevo cereal natural fruto de la combinación de trigo duro y cebada salvaje, con propiedades nutricionales que lo hacen especialmente saludable.

Más digestible que otros cereales, aunque no apto para celíacos.

Con mayor contenido en proteína, fibra dietética y luteína, un antioxidante relacionado con la salud ocular. Rico también en minerales esenciales.

Molido en nuestra fábrica incorporando todo su germen.

Utilidades

Multitud de aplicaciones en panadería, bollería, pastas, galletas, copos etc.

El pan de Tritordeum es sabroso al paladar, agradable al olfato y atractivo a la vista por su color dorado.

Formato

Envase de 25 kg.



www.elmolinoderejinos.com



@molinosdelduero

www.gabinobobo.com

PAN DE TRITORDEUM



INGREDIENTES

Harina de Tritordeum "El Molino de Cerecinos".	1000 grs.
Agua.	600 ml.
Masa madre de Tritordeum.	200 grs.
Sal.	22 grs.
Levadura.	15 grs.

PROCESO DE ELABORACION

Previo amasado autólisis de la harina y parte del agua durante 45 min.

- 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 de 300gr y 400gr.
- 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.elmolinodecerecinos.com
 Twitter: @molinosdelduero
 Facebook: Harina Tradicional Zamorana
 Canal youtube: molinos del duero
 Tlf: 980521513

Tradicional y Calidad
 Harinas GABINO BOBO S.A.