

BRIOCHE MEDITERRANEO DE MANTEQUILLA

Composición de la masa:

Harina ARIANA Gold Medal	1000gr
Sal	20gr
Levadura	100gr
Huevos	380gr
Mantequilla	250gr
Masa fermentada	200gr
Agua	150ml
Canela en polvo y piel de limón.	



Proceso de elaboración:

- 1.- Amasar todos los ingredientes excepto la masa madre, la levadura y la mantequilla. Esta última la incorporaremos cuando falten 5 minutos para el acaobado del amasado. Debe de estar cortada a dados y fría. Incorporar también al final la masa fermentada y la levadura junto con un poco de agua para facilitar la absorción. Realizar un plegado de la masa y dejarla en la nevera tapada con plástico entre 2 y 4 horas.
- 2.- Dividir y bolear.

Varietades con masa de brioche (naranja chocolate)

- 1000gr de masa
- 50gr de piel de naranja
- 150gr de gotas de chocolate.
- 10gr de levadura.

Tartaleta de struessel

Base de brioche. Mazapán de almendras. Virutas de chocolate. Struessel

Brioche de nueces

- 1000gr de masa de brioche
- 200gr nueces troceadas
- 5 gr de ralladura de limón

Otras variedades

Brioche de anís en grano, de pasas, de canela



**MOLINOS
DEL
DUERO**

El Molino
DE CERECINOS

Tradición y Calidad
harinas GABINO BOBO S.A.

HARINA
TRADICIONAL
ZAMORANA
MARCA
GARANTÍA

PAN DE CHIA Y CENTENO

Composición de la masa:

Harina ARIANA Gold Medal	600gr
Harina de Centeno Integral Molino de Cerecinos	300gr
Chía (tostada hidratada)	100gr
Masa madre	200gr
Levadura	6gr
Agua	650gr
Sal	20gr
Canela	1 gramo
Alcaravea	2 gramos
Miel	5 gramos



Proceso de elaboración:

1. Tostar, hidratar con agua la misma cantidad de agua que de peso de semillas.
2. Mezclar en la amasadora velocidad lenta 11 minutos. Temperatura de la masa al terminar el amasado 25/26º C.
3. Dejar fermentar en bloque 45 minutos, hacer un pliegue y fermentar 30 minutos
4. Dividir, formar, rebozar con chía, colocar en banetones.
5. Introducir al frio para el día siguiente.
6. Pasar del frio al horno, hornear con vapor.



COCA ESCALIBADA Y FOCACCIAS

Composición de la masa:

BIGA

Harina ARIANA Gold Medal 4000gr
 Harina Tradicional Zamorana 4000gr
 Levadura 40gr

RESTO MASA

Harina Tradicional Zamorana 12000gr
 Agua fría 6000gr
 Sal 400gr



Proceso de elaboración:

1. Fermentar toda la masa junta en bloque durante 60 minutos.
2. Dividir en piezas de 500gr, para 6 raciones, formar un barrote, colocar en una lata con papel de horno, untar de aceite por la parte de la basa, dejar fermentar 45 minutos.
3. Añadir aceite de oliva virgen por encima de la masa, aplastar con los dedos.
4. Colocar enzima 400gr de escalibada, una pizca de hiervas aromáticas, y sal gruesa natural.
5. Hornear a temperatura de 250gr, preferiblemente en horno de solera refractaria, tiempo aproximada 18 minutos, pintar suavemente con aceite de oliva a la salida del horno.

**MOLINOS
DEL
DUERO**

El Molino
D CERECINOS

Tradición y Calidad
 harinas GABINO BOBO S.A.

HARINA
TRADICIONAL
ZAMORANA
MARCA
GARANTÍA

HOGAZA DE TRIGO DURO

Composición de la masa:

Harina de Trigo Duro Molino de Cerecinos	5000gr
Sal	100gr
Masa madre cultivo natural	1000gr
Agua	3500gr
Levadura	50gr



Proceso de elaboración:

1. Hacer un autólisis con la harina y el agua de 30 minutos.
2. Amasar todos los ingredientes juntos, temperatura de la masa al terminar el amasado 21/24º C
3. Reposar en bloque la masa 45 minutos, hacer un pliegue y dejar que doble el volumen inicial
4. Dividir, formar.
5. Fermentar hasta que doble el volumen inicial.
6. Hornear con vapor.

 **MOLINOS
DEL
DUERO**

**El Molino
de CERECINOS**

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

**HARINA
TRADICIONAL
ZAMORANA**
MARCA
GARANTÍA

COCA DE SAN JUAN (ECOLÓGICA)

Composición de la masa:

Harina Ecológica Molino de Cerecinos W300	1000 gr	
Agua	250 gr	
Sal (ecológica)	15 gr	1,5%
Huevos (ecológica)	50 Ud	
Miel (ecológica)	20gr	2%
Azúcar (ecológica)	200gr	20%
Mantequilla (ecológica)	140gr	14%
Aceite de oliva (ecológica)	60gr	6%
Levadura (ecológica)	40gr	4%



Proceso de elaboración:

1. Amasar todos los ingredientes juntos, menos la sal que la añadiremos a los 5 minutos, y la grasa a partir de mitad del amasado cuando el gluten empieza a estar formado. Temperatura de la masa al finalizar el amasado 25/28º C.
2. Reposar la totalidad de la masa en bloque 60/70 minutos hacer un pliegue e introducir al frio.
3. Dividir, dejar que la masa pierda el frio, formar un barrote, aplastar con un rodillo, añadir crema pastelera, y frutas escarchadas.
4. Fermentar hasta que dobla el volumen inicial.
5. Hornear.

**MOLINOS
DEL
DUERO**

El Molino
de CERECINOS

Tradición y Calidad
harinas GABINO BOBO S.A.

HARINA
TRADICIONAL
ZAMORANA
MARCA
GARANTÍA

PAN DE ESPELTA CON QUINOA

Escaldado

Harina de Espelta Integral Molino de Cerecinos	150gr
Agua (hirviendo)	300gr

Composición de la masa:

Harina de Espelta Blanca Molino de Cerecinos	850gr
Sal	20gr
Agua	400gr
Levadura	8gr
Masa madre	200gr
Zumo de naranja	50gr
Quinoa hidratada	75gr

Proceso de elaboración:

1. Elaborar el escaldado y dejar enfriar.
2. Hidratar la semilla de quinoa, con 24 horas de antelación.
3. Amasar todos los ingredientes juntos, temperatura de la masa al terminar el amasado 22/14º C.
4. Reposar en bloque 45 minutos, hacer un pliegue, y antes de que doble el volumen formar para banetones.
5. Introducir al frio positivo entre 0/3º C, y dejar para el día siguiente.
6. Pasar del frio al horno.
7. Hornear con vapor.



**MOLINOS
DEL
DUERO**

El Molino
de CERECINOS

Tradición y Calidad
harinas GABINO BOBO S.A.

HARINA
TRADICIONAL
ZAMORANA
MARCA
GARANTÍA

PAN DE TRIGO COMPLETO

Escaldado

Harina Integral Molino de Cerecinos	500gr
Agua (hirviendo)	1000gr

El escaldado aporta más humedad a la miga y masa sabor (carameliza proteína y almidón)

Composición de la masa:

Harina Integral Molino de Cerecinos	4500gr
Sal	100gr
Agua	1950gr
Levadura	30gr
Masa madre	100gr

Proceso de elaboración:

1. Elaborar el escaldado y dejar enfriar.
2. Amasar todos los ingredientes juntos, temperatura de la masa al terminar el amasado 22/14º C.
3. Reposar en bloque 45 minutos, hacer un pliegue, y antes de que doble el volumen formar para banetones..
4. Introducir al frio positivo entre 0/3º C, y dejar para el día siguiente.
5. Pasar del frio al horno.
6. Hornear con vapor.



**MOLINOS
DEL
DUERO**

El Molino
de CERECINOS

Tradición y Calidad
harinas GABINO BOBO S.A.

HARINA
TRADICIONAL
ZAMORANA
MARCA
GARANTÍA