

Panadería Rincón del Segura

Cereales y características de las harinas

CUALIDADES DE LOS CEREALES CON LOS QUE TRABAJAMOS

Nuestras harinas de trigo están hechas principalmente de trigos tradicionales que tienen poca fuerza, pero que **nuestro organismo digiere mejor**, pues dispone de las **enzimas apropiadas para asimilar ese tipo de gluten**. Por el contrario, los trigos modernos contienen nuevas gluteínas que nuestro organismo puede no asimilarlas bien por carecer de enzimas apropiadas.

Las harinas conseguidas de los granos de Espelta y Khorasan son también variedades antiguas muy apreciadas por su **mejor asimilación**.

LA FUERZA (W) DE LAS HARINAS

Las harinas que tenemos son **harinas panificables con la suficiente fuerza (W en los análisis) para hacer pan** con levadura madre o levadura prensada. Resultado de la molienda en nuestros molinos de piedra obtenemos integral, semintegral o blanca. En el caso de las harinas de trigo, están hechas de una mezcla de trigos extensibles tradicionales en mayor proporción (Chamorro, Marius, Aragón 03, etc.) y el resto de trigo de fuerza (un 20% aproximadamente de Florencia Aurora o Galera).

Respecto a la **W** que tienen las harinas, los valores de cada cereal oscilan en los siguientes parámetros:

- Harinas de Trigo panificable (Chamorro, Marius y Aragón 03 mezclados con Galera o Florencia Aurora): entre 90 y 130.
- Harina Blanca de Trigo de Fuerza (Florencia Aurora y Galera): entre 240 y 350.
- Harinas de Espelta y Khorasan: entre 80 y 120.
- Harinas de Centeno: Es un cereal con poco gluten que a la hora de panificarlo da un pan poco esponjoso, con poca subida.

GERMEN

Todas nuestras harinas contienen el germen, que es la parte más vital del grano y es muy necesario para completar las propiedades nutricionales de la harina. El germen contiene ácidos grasos esenciales, vitaminas del tipo B, vitamina E, magnesio, potasio, zinc y manganeso.

SALVADO

El salvado no lo contienen todas las harinas. **El grado de extracción indica el porcentaje de salvado que lleva:**

- La harina integral lleva todo el salvado.
- La harina semintegral lleva la mitad del salvado (Extracción del 90% aproximadamente). De 100 kg de grano se elaboran 90 kg de harina semintegral y se apartan 10 kg de salvado.
- La harina blanca no lleva apenas nada de salvado (Extracción del 80% aproximadamente). De 100 kg de grano se elaboran 80 kg de harina Blanca y se apartan 20 kg de salvado.