



TIPOS DE HARINA DE TRIGO



Las harinas de trigo son la base de la mayoría de los panes. Por eso, es importante que conozcas la amplia variedad de éstas



Harina común

- Es el resultado de la mezcla de trigo duro y blando
- Contiene menor cantidad de proteína y gluten
- Se usa mayormente para pastelería



Harina de sémola gruesa o fina

- Tiene una consistencia arenosa o harina fina
- Se obtiene del endospermo del trigo duro
- Puede emplearse para la combinación con harina para hacer pan



Harina de trigo integral

- Hecho del grano de trigo entero
- Produce un pan de sabor más intenso y nutritivo
- Por el alto contenido de fibra, no crece mucho la masa



Harina malteada

- Es la combinación de harina integral, trigo candeal y centeno, mezclados con granos suaves malteados
- Harina que da un sabor dulce y un toque a nuez en el pan



Harina de fuerza

- También conocida como harina de panificación
- Se obtiene de la molienda dura del trigo, por eso, tiene mayor cantidad de proteína que la harina común
- Por su alto contenido de gluten, hace a la masa más elástica ligera.



Harina de trigo marrón

- También llamada harina de trigo
- Contiene la mayor parte del germen del trigo, pero se le ha quitado un poco de salvado
- Produce un pan más ligero que la harina integral

