

top

# Dinalux





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de seigle, Gluten de blé, Germes de blé micronisés, Emulsifiants : E471 - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Protéines : 11,5

Taux de cendres : 750

Absorption : ± 64 l

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt)

### Pain

Couleur : Blanc ou légèrement crème

Odeur : Neutre

### Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :\*

Energie	349 kcal/ 1483 kJ
Hydrates de carbone	71,5 g
Matières grasses	1,5 g
Protéines (Nx6,25)	12,5 g
Fibres alimentaires	2,7 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

Haute absorption, fraîcheur exceptionnelle, bon goût.

## Recette

### Ingrédients principaux

DINALUX	10 kg
Eau*	± 6,4 l
Levure	250 g
Sel	170 g

### Pétrissage

Normal	20'
Spirale 1° vitesse	3'
2° vitesse	6'
Pétrin rapide	2'15"
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

### Temps de repos et de levage

1° repos	20'
2° repos	20'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80 %

### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	35' - 45'

### Remarques

- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

\* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

