

top

# Dinasuper





## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Roggebloem, Tarwe gluten, Gemiconiseerde tarwekiemen, Emulgator: E471 - E481, Moutbloem, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Eiwitten: 12,5

Asgehalte: 750

Absorptie: ± 65 l

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Mout)

### Brood

Kleur: Wit

Geur: Smakelijke geur

### Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):\*

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| Energetische waarden | 349 kcal/1481 kJ |
| Koolhydraten         | 71,0 g           |
| Vetten               | 1,4 g            |
| Eiwit (Nx6,25)       | 13,1 g           |
| Voedingsvezels       | 2,7 g            |

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg of bulk

## Opmerkingen

Uitstekende versbaarheid, lekkere smaak, grote waterabsorptie, hoge tolerantie.

## Recept

### Grondstoffen

|           |         |
|-----------|---------|
| DINASUPER | 10 kg   |
| Water*    | ± 6,5 l |
| Gist      | 250 g   |
| Zout      | 170 g   |

### Kneding

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Normaal                | 20'           |
| Spiraal 1° versnelling | 3'            |
| 2° versnelling         | 6'            |
| Snelkneder             | 2'15"         |
| Deegtemperatuur        | 25 °C - 27 °C |

### Rust- en rijstijden

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| 1° rust               | 20'       |
| 2° rust               | 20'       |
| Narijs                | 45' - 60' |
| Rijstemperatuur       | 32 °C     |
| Relatieve vochtigheid | 80%       |

### Bakproces

|                |           |
|----------------|-----------|
| Baktemperatuur | 220 °C    |
| Baktijd        | 35' - 45' |

### Opmerkingen

- Indien er vetstoffen en/of andere toevoegingen gebruikt worden kan de waterabsorptie verminderen naargelang de hoeveelheid.
- Voor speciaal brood 2% vetstof en indien er actieve verbeteraar gebruikt wordt dan 1% vetstof en 1% andere actieve verbeteraar (voor brood) en voor pistolets, sandwiches en andere producten het gewone recept aan- houden en enkel de watertoevoeging verhogen.

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

