

top

Dina 25





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Broyage, Tarwegluten, Emulgatoren: E471 - E472e - E481, Tarwekiemen, Moutbloem, Enzymen (hemicellulase, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Gedeeltelijk voltarwemeel 25%, met fijn gebroken tarwekorrels

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

Kan sporen bevatten van Soja en Sesamzaad

Brood

Kruim: Luchtig

Kleur: Zeer licht bruin

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	340 kcal/ 1442 kJ
Koolhydraten	69,2 g
Velten	1,7 g
Eiwit (Nx6,25)	11,8 g
Voedingsvezels	4,5 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg of bulk

Opmerkingen

- Kant en klaar
- Blijft langer vers
- Met fijn gebroken tarwekorrels

Recept

Grondstoffen

DINA 25	10 kg
Water (61%)*	± 6,1 l
Gist	300 g
Zout	170 g

Verwerking

- Meel, water en gist mengen in eerste versnelling.
- Nadien zout toevoegen in tweede versnelling.
- Eventueel de vetstof op het einde van de kneding toevoegen om een fijnere structuur te bekomen.

Kneding

Snelkneder		3'
Spiraal	1° versnelling	3'
	2° versnelling	6' - 8'
Diosna	1° versnelling	5'
	2° versnelling	15'
Klopper - Mengelaar		
	1° versnelling	3'
	2° versnelling	10'

Rust -en rijstijden

Voorrijs	1° rust	15'
	2° rust	15'
Bolrijs		15'
Narijs		45' - 60'
Rijstemperatuur		32 °C - 34 °C
Relatieve vochtigheid		75% - 85%

Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	45'

Opmerkingen

- In functie van het volume en de gewenste structuur kan een voorrijs weggelaten worden.
- Voor speciaal brood, de nodige ingrediënten toevoegen volgens de wettelijke bepalingen.

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

