

top

Dina 25





Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Broyage, Gluten de blé, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Germes de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Farine de froment partiellement intégrale à 25 %, avec grains de froment concassés

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

Peut contenir des traces de Soja et Sésame

Pain

Mie : Légère

Couleur : Brun très clair

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

Energie	340 kcal/1442 kJ
Hydrates de carbone	69,2 g
Matières grasses	1,7 g
Protéines (Nx6,25)	11,8 g
Fibres alimentaires	4,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

- Prêt à l'emploi
- Longue conservation
- Avec grains de froment concassés

Recette

Ingrédients principaux

DINA 25	10 kg
Eau (61%)*	± 6,1 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Préparation

- Mélanger la farine, l'eau et la levure en première vitesse.
- Ajouter ensuite le sel et mélanger en deuxième vitesse.
- Ajouter éventuellement la matière grasse au terme du pétrissage afin d'obtenir une structure plus fine.

Pétrissage

Pétrisseur rapide	3'
Spirale 1° vitesse	3'
2° vitesse	6' - 8'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	15'
Batteur - Mélangeur	
1° vitesse	3'
2° vitesse	10'

Temps de repos et de fermentation

Repos en masse 1° repos	15'
2° repos	15'
Détente	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de fermentation	32 °C - 34 °C
Humidité relative	75 % - 85 %

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	45'

Remarques

- En fonction du volume et de la structure désirée, on peut se passer d'un repos en masse.
- Pour un pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

