

top

# Dina 100







## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Son de **blé**, **Gluten de blé**, Emulsifiant E471, E472e, E481, Germes de **blé**, Farine d'**orge** maltée toastée, Farine de **blé malté**, Colorant: E150c, Extrait de malt d'**orge**, Enzymes: Amylase (**blé**), Lipase (**blé**), Xylanase (**blé**), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300, Acidifiant : E270

Structure : Poudre avec sons

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)  
Peut contenir des traces de Soja et Sésame

### Pain

Mie : Moyennement grosse

Couleur : Brun

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

Energie	338 kcal/1428 kJ
Hydrates de carbone	60,0 g
Matières grasses	2,2 g
Protéines (Nx6,25)	13,8 g
Fibres alimentaires	11,6 g

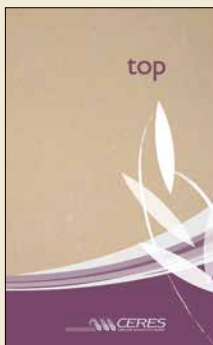
\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

### Emballage

25 kg ou vrac

### Remarques

- Prêt à l'emploi
- Longue conservation
- Avec de gros sons



## Recette

### Ingrédients principaux

DINA 100	10 kg
Eau (71 %)*	± 72 l
Levure	250 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	5'
2° vitesse	6' - 8'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	13' - 15'
Batteur - Mélangeur 1° vitesse	3'
2° vitesse	12'
Température de la pâte	26 °C - 28 °C

### 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 apprêt.
- Pour un pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

