top

Dinextra

CERES

top

Dinextra

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de blé, Farine de blé intégrale, Farine de seigle, Gluten de blé, Émulsifiants E471, E481, Germes de blé, Farine de blé malté, Enzymes : amylase (blé), xylanase (blé), Anti-oxydant : acide ascorbique E300
Structure :	Poudre
Allergènes :	Blé, Seigle, peut contenir des traces d'Orge, Avoine, Épeautre, Soja et Sésame

Pain

Couleur :	Brun clair
Odeur :	Neutre

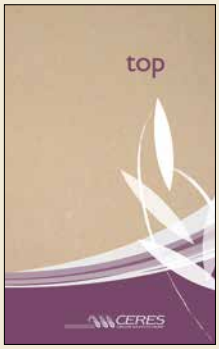
Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

Energie	346 kcal/1464 kJ
Hydrates de carbone	67,4 g
Matières grasses	1,6 g
Protéines (Nx6,25)	12,6 g
Fibres alimentaires	5,6 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

Livraison en silo



Recette

Ingrédients principaux

DINEXTRA	10 kg
Eau*	± 6,7 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Petrissage

Spirale	4' + 5'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	720 g
Bouler ou étirer	
2° repos	15'
Bouler ou étirer	
Apprêt	± 60'

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur des pains de 920 g)	± 45' (pour

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

Ceres sa
Avenue de Vilvorde 300 - 1130 Bruxelles
T. +32 2 240 06 00 - F. +32 2 242 43 90 - info@ceres.be - www.ceres.be

CERES