



Version: 27.05.25

Dinalux

Top

De Dinalux-bloem onderscheidt zich door de hoge absorptiecapaciteit, wat zorgt voor goed gehydrateerd en makkelijk te verwerken deeg. Het biedt een uitzonderlijke versheid en een goede smaak die alle bakbereidingen versterken. De neutrale geur en de witte tot lichtcrème kleur maken het een veelzijdig ingrediënt, ideaal voor een grote verscheidenheid aan toepassingen.

MEEL	VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)
Ingrediënten: Bloem van tarwe, Roggemeel, Tarwegluten, Gemincroniseerde tarwekiemen, Emulgatoren: E471 - E481, Moutbloem, Enzymen (hemicellulases, alfa-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300	Energie kcal: 349
Asgehalte: 750	Energie kJ: 1483
Absorptie: ± 64l	Koolhydraten: 71.5g
Allergenen: Granen die gluten bevatten (tarwe, rogge, mout)	Vetten: 1.5g
	Eiwitten (Nx6,25): 12.5g
	Voedingsvezels: 2.7g
	* De cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal
Kleur: Wit of lichtcrème

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

DINALUX:	10kg
Water*:	± 6,4 l
Gist:	250g
Zout:	170g

Kneden

Normaal:	20'
Spiraal: 1e snelheid	3'
2e snelheid	6'
Snelle kneder	2'15"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijd

Eerste rust	20'
Tweede rust	20'
Rijzen	45'-60'
Rijst temperatuur	32°C
Relatieve vochtigheid	80%

Bakken

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

Opmerkingen

Voor speciaal brood de nodige ingrediënten toevoegen volgens de wettelijke bepalingen.

*De toevoeging van water is afhankelijk van de nieuwe oogst.

