



Version: 27.05.25

DINAMIC

Top

La farine Dinamic se caractérise par une fraîcheur exceptionnelle et une haute capacité d'absorption, assurant des résultats réguliers et de qualité. Son odeur neutre et sa couleur blanche à légèrement crème en font une farine polyvalente, adaptée à de nombreuses applications boulangères.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Farine de seigle, Gluten de blé, Germes de blé micronisés,
Emulsifiants : E471 - E481, Farine de blé malté,
Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide Ascorbique E300

Taux de cendres: 750

Absorbtion: ± 63l

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt)

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal: 350
Énergie kJ: 1486
Hydrates de carbone: 71.6g
Matières grasses: 1.7g
Protéines (Nx6,25): 12.0g
Fibres alimentaires: 2.8g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur: Neutre
Couleur: Blanc ou légèrement crème

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

Ingrédients principaux

DINAMIC: 10 kg
Eau*: ± 6,3 l
Levure: 250 g
Sel: 170 g

Pétrissage

Normal: 20'
Spirale: 1° vitesse 3'
2° vitesse 6'
Pétrin rapide 2'15"
Température de la pâte 25 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

1° repose 20'
2° repose 20'
Apprêt 45' - 60'
Température de levage 32 °C
Humidité relative 80 %

Cuisson

Température de cuisson: 220 °C
Temps de cuisson: 35' - 45'

Remarques

Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

