



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
Absorption:	± 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

Ingrédients principaux

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

RECETTE

Temps de repos et de levage

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

Pétrissage

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

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.

