



Version: 27.05.25

DINAMIC

Top

De Dinamic bloem wordt gekenmerkt door een uitzonderlijke versheid en een hoge absorptiecapaciteit, wat zorgt voor consistente resultaten van hoge kwaliteit. De neutrale geur en de witte tot lichtcrème kleur maken het een veelzijdige bloem, geschikt voor vele baktoepassingen.

MEEL

Ingrediënten: Bloem van tarwe, roggemeel, tarwegluten, gemicroniseerde tarwekiemen, emulgatoren: E471 - E481, moutbloem, enzymen (hemicellulasen, alfa-amylase), antioxidant: ascorbinezuur E300

Asgehalte: 750

Absorptie: ± 63l

Allergenen: Granen die gluten bevatten (tarwe, rogge, mout)

VOEDINGSWAARDE (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

*De cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal

Couleur: Blanc ou légèrement crème

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

DINAMIC	10 kg
Water*:	± 6,3 l
Gist:	250 g
Zout	170 g

Kneedproces

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

Rust- en rijdsduur

1e rust	20'
2e rust	20'
Voorrijs	45' - 60'
Rijstemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80 %

Bakken

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

Opmerkingen

Voor speciaal brood, voeg de benodigde ingrediënten toe volgens de wettelijke voorschriften.

* De hoeveelheid toe te voegen water hangt af van de nieuwe oogst.

