



Version: 27.05.25

Dina 100

Top

De DINA 480 bloem is klaar voor gebruik en heeft een lange houdbaarheid. Het bevat zemelen voor een snellere fermentatie en een donkerdere kleur, ideaal voor rustieke en voedzame broden.

MEEL	VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)
Ingrediënten: Bloem van tarwe, Tarwezemelen, Tarwegluten, Emulgator E471, E472e, E481, Tarwekiemen, Geroosterd gerstemoutmeel, Gematigd tarwemeel, Kleurstof: E150c, Gerstemoutextract, Enzymen: Amylase (tarwe), Lipase (tarwe), Xylanase (tarwe), Antioxidant: Ascorbinezuur E300, Voedingszuur: E270	Energie kcal: 338
Structuur: Poudre avec sons	Energie kJ: 1428
Allergenen: Granen die gluten bevatten (tarwe, mout) Kan sporen van soja en sesam bevatten	Koolhydraten: 60,0 g
	Vetten: 2,2 g
	Eiwitten (Nx6,25): 13,8 g
	Voedingsvezels: 11,6 g

*De cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Kurim: Middelmatisch grof
Kleur: Bruin



VERPAKKING

25 kg

RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

DINA 100	10 kg
Water (71%)*	± 7,2 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Bereiding

Meng de bloem, het water en de gist op de eerste snelheid.

Voeg daarna het zout toe en meng op de tweede snelheid.

Voeg indien gewenst aan het einde van het kneden het vetstof toe, voor een fijnere structuur.

Kneden

Snelkneder	3'
Spiraal	1e snelheid 5'
	2e snelheid 6' - 8'
Diosna	1e snelheid 5'
	2e snelheid 13' - 15'
Klopper - Menger	
	1e snelheid 3'
	2e snelheid 12'
Deegtemperatuur	26 °C - 28 °C

Rust- en fermentatietijd

Massa rust	
1e rust	15'
2e rust	15'
Oppunten	15'
Rijzen	45' - 60'
Gistingstemperatuur	32 °C - 34 °C
Relatieve luchtvochtigheid	75 % - 85 %

Bakken

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	45'

Remarques

- Afhankelijk van het gewenste volume en de gewenste structuur kan het rijzen worden weggelaten.
- Voor speciaal brood de nodige ingrediënten toevoegen volgens de wettelijke bepalingen.

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

