



Version: 27.05.25

Dinalux

Top

La farine Dinalux se distingue par sa haute capacité d'absorption, garantissant des pâtes bien hydratées et faciles à travailler. Elle offre une fraîcheur exceptionnelle et un bon goût qui valorisent toutes les préparations boulangères. Son odeur neutre et sa couleur blanche à légèrement crème en font un ingrédient polyvalent, idéal pour une grande variété d'applications.

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:	± 64l
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt)

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	349
Énergie kJ:	1483
Hydrates de carbone:	71.5g
Matières grasses:	1.5g
Protéines (Nx6,25):	12.5g
Fibres alimentaires:	2.7g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur:	Neutre
Couleur:	Blanc ou légèrement crème



EMBALLAGE

25 kg

Ingrédients principaux

DINALUX:	10kg
Eau*:	± 6,4 l
Levure:	250g
Sel:	170g

Pétrissage

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

RECETTE

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.

