



Version: 27.05.25

DINASUPER

Top

DINASUPER-meel onderscheidt zich door zijn lange houdbaarheid en goede smaak, wat zorgt voor smakvolle en duurzame eindproducten. Dankzij het hoge absorptievermogen en de grote tolerantie biedt het uitstekende prestaties in de bakkerij. De neutrale geur en witte kleur maken het een veelzijdig meel, geschikt voor tal van toepassingen.

MEEL

Ingrediënten: Tarwemeel, Roggebloem, Tarwegluten, Gemicroniseerde tarwekiemen, Emulgatoren: E471 - E481, Gemout tarwemeel, Enzymen (hemicellulase, alfa-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Asgehalte: 750

Absorptie: ± 65 l

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

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 349

Energie kJ: 1481

Koolhydraten: 71.0g

Vetten: 1.4g

Eiwitten (Nx6,25): 13.1g

Voedingsvezels: 2.7g

* De waarden zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal

Couleur: Wit

VERPAKKING

25 kg



Belangrijkste ingrediënten

DINASUPER:	10kg
Water*:	± 6,5 l
Gist:	250g
Zout:	170g

Kneedproces

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

RECEPT

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

Als vetten en/of andere additieven worden gebruikt, kan de waterabsorptie afnemen afhankelijk van de hoeveelheid.

Voor speciaal brood: 2% vetten. Als een actief verbeteringsmiddel wordt gebruikt, is het 1% vet en 1% van een ander actief verbeteringsmiddel (voor brood).

Voor broodjes, sandwiches en andere producten wordt het gebruikelijke recept aangehouden en wordt alleen de hoeveelheid toe te voegen water verhoogd.

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

