



Version: 27.05.25

DINASUPER

Top

La farine DINASUPER se distingue par sa longue conservation et son bon goût, garantissant des produits finis savoureux et durables. Grâce à sa haute capacité d'absorption et à sa grande tolérance, elle assure une excellente performance en boulangerie. Son odeur neutre et sa couleur blanche en font une farine polyvalente et adaptée à de nombreuses 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
Absorption:	± 65 l
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt)

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	349
Énergie kJ:	1481
Hydrates de carbone:	71.0g
Matières grasses:	1.4g
Protéines (Nx6,25):	13.1g
Fibres alimentaires:	2.7g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur:	Neutre
Couleur:	Blanc



EMBALLAGE

25 kg

Ingrediénts principaux

DINASUPER:	10kg
Eau*:	± 6,5 l
Levure:	250g
Sel:	170g

RECETTE

Pétrissage

Normal:	20'
Spirale: 1° vitesse	3'
2° vitesse	6'
Pétrin rapide	2'15"

Température de la pâte 25 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

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

Cuisson

Température de cuisson:	220°C
Temps de cuisson:	35'-45'

Remarques

- Si des matières grasses et/ou d'autres additifs sont utilisés, l'absorption d'eau peut diminuer en fonction de la quantité.
- Pour le pain spécial : 2 % de matières grasses. Si un agent améliorant actif est utilisé, c'est 1 % de matières grasses et 1 % d'un autre agent améliorant actif (pour le pain).

Pour les pistolets, les sandwiches et d'autres produits, on conserve la recette habituelle et on augmente uniquement l'adjonction d'eau.

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

