



Version: 27.05.25

Dina 25

specials

DINA 25-meel is gebruiksklaar en heeft een lange houdbaarheid. Verrijkt met gebroken tarwekorrels, geeft het een lichte kruim en een zeer lichtbruine kleur, ideaal voor authentieke en smaakvolle broden.

MEEL

Ingrediënten: Tarwemeel, Gebroken tarwe, Tarwegluten, Emulgatoren: E471 - E472e - E481, Tarwekiemen, Gemout tarwemeel, Enzymen (hemicellulase, alfa-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Deels volkoren tarwemeel (25%) met gebroken tarwekorrels

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)
Kan sporen van soja en sesam bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 340
Energie kJ: 1442
Koolhydraten: 69,2 g
Vetten: 1,7 g
Eiwitten (Nx6,25): 11,8 g
Voedingsvezels: 4,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

BROOD

Kruim: Licht
Kleur: Zeer lichtbruin

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

DINA 25	10 kg
Water (61%)*	± 6,1 l
Gist	300 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 3'
	2e snelheid 6' - 8'
Diosna	1e snelheid 5'
	2e snelheid 15'
Klopper - menger	
1e snelheid	3'
2e snelheid	10'

Rust- en rijstijd

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

Cuisson

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	45'

Opmerkingen

- Afhankelijk van het gewenste volume en de gewenste structuur kan de massa rust achterwege worden gelaten.
- Voor speciaal brood de nodige ingrediënten toevoegen volgens de wettelijke bepalingen.

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

