



Version: 27.05.25

Dina 25

specials

La farine DINA 25 est prête à l'emploi et offre une longue conservation. Enrichie de grains de froment concassés, elle permet d'obtenir une mie légère et une couleur brun très clair, idéale pour des pains authentiques et savoureux.

FARINE		VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)	
Ingrédients:	Farine de blé, Broyage, Gluten de blé, Emulsifiants : E471 - E472e - E481,	Énergie kcal:	340
	Germes de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemi-cellulases, alpha-amylase),	Énergie kJ:	1442
	Anti-oxydant : Acide ascorbique E300	Hydrates de carbone:	69,2 g
Structure:	Farine de froment partiellement intégrale à 25 %, avec grains de froment concassés	Matières grasses:	1,7 g
		Protéines (Nx6,25):	11,8 g
		Fibres alimentaires:	4,5 g
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Malt) Peut contenir des traces de Soja et Sésame		
* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.			

PAIN

Mie: Légère
Couleur: Brun très clair

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

Ingrédients principaux

DINA 25	10 kg
Eau (61%)*	± 6,1 l
Levure	300 g
Sel:	170 g

Ingrédients principaux

- Mélanger la farine, l'eau et la levure en première vitesse.
- Ajouter ensuite le sel et mélanger en deuxième vitesse.
- Ajouter éventuellement la matière grasse au terme du pétrissage afin d'obtenir une structure plus fine.

Pétrissage

Pétrisseur rapide	3'
Spirale	3'
	1° vitesse
	2° vitesse
Diosna	6' - 8'
	1° vitesse
	2° vitesse
Batteur - Mélangeur	15'
	1° vitesse
	2° vitesse
	3'
	10'

Temps de repos et de levage

Repos en masse	
1° repos	15'
2° repos	15'
Détente	15'
Apprêt:	45' - 60'
Température de fermentation	32 °C - 34 °C
Humidité relative	75 % - 85 %

Cuisson

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

Remarques

- En fonction du volume et de la structure désirée, on peut se passer d'un repos en masse.
- Pour un pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

