



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

Ingrediénts:	Farine de blé, Broyage, Gluten de blé, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Germes de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300
Structure:	Farine de froment partiellement intégrale à 25 %, avec grains de froment concassés
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Malt) Peut contenir des traces de Soja et Sésame

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	340
Énergie kJ:	1442
Hydrates de carbone:	69,2 g
Matières grasses:	1,7 g
Protéines (Nx6,25):	11,8 g
Fibres alimentaires:	4,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Mie:	Légère
Couleur:	Brun très clair



EMBALLAGE

25 kg

Ingrediénts principaux

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

RECETTE

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 %

Ingrediénts 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 1° vitesse	3'
2° vitesse	6' - 8'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	15'
Batteur - Mélangeur 1° vitesse	3'
2° vitesse	10'

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.

