



Version: 27.05.25

Dina 100

Top

La farine DINA 100 est prête à l'emploi et bénéficie d'une longue conservation. Elle contient de gros sons, offrant une mie moyennement grosse et une couleur brune, idéale pour des pains rustiques et nourrissants.

FARINE

Ingrédients:	Farine de blé, Son de blé, Gluten de blé, Émulsifiant E471, E472e, E481, Germes de blé, Farine d'orge maltée toastée, Farine de blé malté, Colorant: E150c, Extrait de malt d'orge, Enzymes: Amylase (blé), Lipase (blé), Xylanase (blé), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300, Acidifiant : E270
Structure:	Poudre avec sons
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Malt) Peut contenir des traces de Soja et Sésame

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	338
Énergie kJ:	1428
Hydrates de carbone:	60,0 g
Matières grasses:	2,2 g
Protéines (Nx6,25):	13,8 g
Fibres alimentaires:	11,6 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Mie:	Moyennement grosse
Couleur:	Brun

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

Ingrédients principaux

DINA 100	10 kg
Eau (71 %)*	± 7,2 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Préparation

- 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	5'
2° vitesse	6' - 8'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	13' - 15'
Batteur - Mélangeur 1° vitesse	3'
2° vitesse	12'
Température de la pâte	26 °C - 28 °C

Temps de repos et de fermentation

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 apprêt.
- Pour un pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

