

Dina 100



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwezemelen, Tarwegluten, Emulgator E471, E472e, E481, Tarwekiemen, Gemoute en geroosterde gerstbloem, Kleurstof: E150c, Gerstemoutextract, Moutbloem, Enzymen: Amylase (tarwe), Lipase (tarwe), Xylanase (tarwe), Antioxidant: Ascorbinezuur E300, Voedingszuur E270

Structuur: Poeder met zemelen

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)
Kan sporen bevatten van Soja en Sesamzaad

Brood

Kruim: Middelmattig grof
Kleur: Bruin

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	338 kcal/1428 kJ
Koolhydraten	60,0 g
Vetten	2,2 g
Eiwit (Nx6,25)	13,8 g
Voedingsvezels	11,6 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

- Kant en klaar
- Blijft langer vers
- Met grove zemelen

Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Grondstoffen

DINA 100	10 kg
Water (71%)*	± 7,2 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Verwerking

- Meel, water en gist mengen in eerste versnelling.
- Nadien zout toevoegen in tweede versnelling.
- Eventueel de vetstof op het einde van de kneding toevoegen om een fijnere structuur te bekomen.

Kneding

Snelkneder	3'
Spiraal 1° versnelling	5'
2° versnelling	6' - 8'
Diosna 1° versnelling	5'
2° versnelling	13' - 15'
Klopper - Mengelaar	
1° versnelling	3'
2° versnelling	12'
Deegtemperatuur	26 °C - 28 °C

Rust -en rijstijden

Voorrijs 1° rust	15'
2° rust	15'
Bolrijs	15'
Narijs	45' - 60'
Rijsttemperatuur	32 °C - 34 °C
Relatieve vochtigheid	75% - 85%

Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	45'

Opmerkingen

- In functie van het volume en de gewenste structuur kan een narijs weggelaten worden.
- Voor speciaal brood, de nodige ingrediënten toevoegen volgens de wettelijke bepalingen.

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.



CERES BLOEM BY
Castle Ingredients®
Probably the Best Food Ingredients

+ 32 87 33 45 19
www.castle-group.eu
info@castle-ingredients.com

