



Version: 27.05.25

Dinastar

specials

La Farine Dinastar est une farine de blé hautement performante, enrichie en gluten et en enzymes pour une élasticité et une tenue de pâte optimales. Spécialement formulée pour la panification classique, elle permet d'obtenir des pains à la mie blanche, bien développés et réguliers. Sa composition technique assure un excellent rendement et une grande stabilité en production.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Gluten de blé, Emulsifiants: E471 - E472e, Farine de blé malté, Amylase (blé), Hémicellulase (blé), Lipase (blé), Acide ascorbique E300.

Taux de cendres: 680

Absorption: $\pm 57,5$ l

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal: 341

Energy kJ: 1445

Hydrates de carbone: 68,7 g

Matières grasses: 1,7 g

Protéines (Nx6,25): 11,1 g

Fibres alimentaires: 3,2 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur: Neutre

Couleur: Blanc ou légèrement crème

EMBALLAGE

25 kg

EMBALLAGE

Mie très régulière.



RECETTE

Ingrédients principaux

DINASTAR: 10 kg

Eau*: $\pm 6,3$ l

Levure: 250

Sel: 170 g

Pétrissage

Normal: 20'

Spirale: 1^o vitesse 3'

2^o vitesse 6'

Pétrin rapide: 2'15"

Température de la pâte: 24 °C - 26 °C

Temps de repos et de levage

1^o repos: 20'

Peser: 350 g

2^o repos: 20'

Apprêt: 60' - 75'

Température de levage: 28 °C - 30 °C

Humidité relative: 80%

Cuisson

Température de cuisson: 220 °C

Temps de cuisson: 20' - 23'

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

