



Version: 27.05.25

Dinastar specials

Dinastar meel is een tarwebloem met hoge prestaties, verrijkt met gluten en enzymen voor optimale elasticiteit en stevigheid van het deeg. Speciaal ontwikkeld voor traditioneel brood bakken, levert het broden met een witte kruim, goed ontwikkelde structuur en constante kwaliteit. De technische samenstelling zorgt voor uitstekende opbrengst en hoge stabiliteit tijdens de productie.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, tarwe gluten, emulgatoren: E471 - E472e, gemoute tarwebloem, amy-lase (tarwe), hemicellulase (tarwe), lipase (tarwe), ascorbinezuur E300

Asgehalte: 680 mg/100g

Opname: ± 57,5 l

Allergenen: Graanproducten die gluten bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 341

Energie kJ: 1445

Koolhydraten: 68,7 g

Vet: 1,7 g

Eiwitten (Nx6,25): 11,1 g

Vezels: 3,2 g

* De waarden hangen af van de nieuwe oogst.

BROOK

Geur: Neutraal

Kleur: Wit of lichtcrème

VERPAKKING

25 kg



OPMERKINGEN

Zeer uniform deeg.

Belangrijkste ingrediënten

DINASTAR: 10 kg

Water*: ± 6,3 l

Gist: 250

Zout: 170 g

Kneden

Normaal: 20'

Spiraal 1° snelheid 3'

2° snelheid 6'

Snel kneden: 2'15"

Deegtemperatuur: 24 °C - 26 °C

RECEPT

Rijs- en rusttijden

1° rust: 20'

Wegen: 350 g

2° rust: 20'

Eindrijs: 60' - 75'

Rijstemperatuur: 28 °C - 30 °C

Relatieve vochtigheid: 80%

Bakken

Bakt temperatuur: 220 °C

Baktijd: 20' - 23'

* De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

