

specials

Escanda Intégrale



Escanda Intégrale



Description

Farine

Ingrédients : Farine d'épeautre intégral, Gluten de blé, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide Ascorbique E300

Structure : Poudre avec morceaux

Intégralité : 100%

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Epeautre)
Peut contenir des traces de Soja et Sésame

Pain

Mie : Serrée

Couleur : Brun foncé

Odeur : Neutre

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

Energie	301 kcal/1275 kJ
Hydrates de carbone	58,0 g
Matières grasses	2,0 g
Protéines (Nx6,25)	12,6 g
Fibres alimentaires	12,0 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Mie serrée et goût acidulé.

Recette

Ingrédients principaux

ESCANDA INTÉGRAL	10 kg
Eau*	± 6,4 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	15'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	4'
Pétrin rapide	2'30"
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	15'
2° repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80%

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	35' - 45'

Remarques

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

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

