

classics

# Amanda





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Gluten de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Protéines : 13

Taux de cendres : 680

Absorption : ± 59,5 l

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

### Produit croquant

Couleur : Blanc ou légèrement crème

Odeur : Neutre

### Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :\*

Énergie	336 kcal/ 1425 kJ
Hydrates de carbone	68,4 g
Matières grasses	1,1 g
Protéines (Nx6,25)	13,0 g
Fibres alimentaires	2,5 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

Riche en protéines.

## Recette

### Ingrédients principaux

AMANDA	10 kg
Eau*	± 6 l
Levure	500 g
Améliorant	250 g
Sel	170 g

### Pétrissage

Normal	18'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	6'
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

### Temps de repos et de levage

1° repos	10'
2° repos*	10'
Aprêt**	± 60'

### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	± 18' avec vapeur

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

\* Peser: p. ex. 1800 g/30 pièces.

\*\* Bouler avec la machine, mettre sur les plaques ou allonger pour faire des piccolos.

