

specials

# Escanda Intégrale

NUTRI-SCORE





# Escanda Intégrale



## Description

### Farine

Ingrédients : Farine d'**épeautre** intégral, Farine de **blé**, Gluten de **blé**, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Enzymes : Amylases (**blé**), Hemicellulases (**blé**),  
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

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

Energie	328 kcal/1383 kJ
Hydrates de carbone	56,6 g
Matières grasses	2,6 g
Protéines (Nx6,25)	13,2 g
Fibres alimentaires	12,5 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.

