

specials

Escanda

NUTRI-SCORE





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: **Spelbloem, Tarwebloem, Tarwevlokken, Integraal tarwemeel, Tarwegluten**, Emulgatoren: E471 - E472e, Enzymen: amylase (**tarwe**), Hemicellulase (**tarwe**), Lipase (**tarwe**), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Integraliteit: 25%

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Spelt, Mout)
Kan sporen bevatten van Soja en Sesamzaad

Brood

Kruim: Luchtig met kleine vezels

Kleur: Lichtbruin

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	340 kcal/ 1439 kJ
Koolhydraten	64,2 g
Vetten	1,8 g
Eiwit (Nx6,25)	13,8 g
Voedingsvezels	5,9 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg of bulk

Opmerkingen

Typisch Ardens.

Recept

Grondstoffen

ESCANDA	10 kg
Water*	± 5,6 l
Gist	300 g
Zout	170 g

Kneding

Normaal	20'
Spiraal 1° versnelling	4'
2° versnelling	5'
Diosna 1° versnelling	5'
2° versnelling	12'
Snelkneder	2'30"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijden

1° rust	15'
2° rust	15'
Narijs	45' - 60'
Rijstemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80%

Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	35' - 45'

Opmerkingen

- Voor speciaal brood, de nodige ingrediënten toevoegen, volgens de wettelijke bepalingen.

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

