

specials

Escanda





Description

Farine

Ingrédients : Farine d'épeautre, Farine de blé, Flocons de blé, Farine intégrale de blé, Emulsifiants : E471-E472e-E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Intégralité : 25%

Pain

Mie : Serrée

Couleur : Gris très léger

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

Energie	326 kcal/1383 kJ
Hydrates de carbone	67,0 g
Matières grasses	1,4 g
Protéines (Nx6,25)	11,2 g
Fibres alimentaires	5,4 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Typiquement ardennais.



Recette

Ingrédients principaux

ESCANDA	10 kg
Eau*	± 5,6 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	20'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	5'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	12'
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.

