



Version: 27.05.25

Escanda Intégrale

specials

La farine ESCANDA INTÉGRALE se distingue par une mie serrée et un goût acidulé caractéristique. Elle présente une odeur neutre et une couleur brun foncé, idéale pour la fabrication de pains complets à la saveur authentique et à la structure dense.

FARINE

Ingrédients:	Farine d'épeautre intégral, Farine de blé, Gluten de blé, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Enzymes : Amylases (blé), Hemi-cellulases (blé), Anti-oxydant : Acide Ascorbique E300
Structure:	Poudre avec morceaux
Integralité:	100%
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Epeautre) Peut contenir des traces de Soja et Sésame

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	328
Énergie kJ:	1383
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.

PAIN

Odeur:	Neutre
Couleur:	Brun forncé
Mie:	Serrée

EMBALLAGE

25 kg



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.

