



Version: 27.05.25

Escanda Intégrale

specials

ESCANDA VOLKOREN-meel onderscheidt zich door een compacte kruim en een kenmerkende lichtzure smaak. Het heeft een neutrale geur en een donkerbruine kleur, ideaal voor het maken van volkorenbroden met een authentieke smaak en een dichte structuur.

MEEL

Ingrediënten: Volkoren speltmeel, Tarwemeel, Tarwegluten, Emulgatoren: E471 - E472e - E481, Enzymen: Amylasen (tarwe), Hemicellulasen (tarwe), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Poeder met stukjes

Volledigheid: 100%

Allergenen: Céréales contenant du gluten (Blé, Epeautre)
Peut contenir des traces de Soja et Sésame

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 328

Energie kJ: 1383

Koolhydraten: 56,6 g

Vetten: 2,6 g

Eiwitten (Nx6,25): 13,2 g

Voedingsvezels: 12,5 g

* De waarden zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal

Kleur: Donkerbruin

Kruim : Compact

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

ESCANDA INTÉGRAL	10 kg
Water*	± 6,4 l
Gist	300 g
Zout	170 g

Kneden

Normaal	15'
Spiraal:	1e snelheid 4'
	2e snelheid 4'
Snelle kneedmachine	2'30"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijd

1e rust	15'
2e rust	15'
Rijzen	45'-60'
Rijst temperatuur	32°C
Relatieve vochtigheid	80%

Cuisson

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	35' - 45'

Opmerkingen

Voor speciaal brood, voeg de benodigde ingrediënten toe volgens de wettelijke voorschriften.

*De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

