

TÄYSJYVÄ

# KAURALEIPÄ

GLUTEENITON

## TAIKINA

562836	Singluplus Wholemeal Oat	10000 g
414558	Suola	200 g
307206	Tuore palahiiva	300 g
	Vesi +32C	10000 g
154401	GF Antischim	30 g
	Ylöslyöntijauho	
281499	HM Kaurajauho gluteeniton	
		<b>20530 g</b>

## VALMISTUS

Massan sekoitusaika:	6+2
Sekoituskone:	Yleiskone tai spiraali
Massan lämpötila:	26 °C
Annostelu:	600 gr
Nostatusaika:	60 min
Nostatus Lämpötila:	37° C
Kosteus:	75 %
Paisto lämpötila:	Arina 230-> 200 °C
Paistoaika:	60 min



Maukas ja upea  
gluteeniton  
täysjyväkauraleipä.