

# KAHDEN JUUREN LEVAINLEIPÄ

## RAAKA-AINE

970181	Leipurin Iso Kaurahiutale	700 g
970114	Leipurin Auringonkukansiemen	700 g
170027	Pellavansiemen ruskea	700 g
970001	Leipurin Vehnäjauho	7500 g
307231	Tuorehiiva	120 g
970081	Rypsiöljy	200 g
920461	Aromamalz	200 g
414557	Suola	210 g
970137	Leipurin Quick Rustic	400 g
	Vesi +12 °C	6700 g
920841	Ruishapate Natural	250 g
307207	Levain Durum	500 g
920323	Hiivaleipäjauho	300 g

Annostele kaikki ainekset taikinapataan ja sekoita hyväsitkoinen taikina.

Anna taikinalle 90 min lepo. Paloittele taikina ja muotoile nyyteiksi.

Aseta nyytit nousemaan vanereille ripotteellinen taitos alaspäin.

Nostata leipomonlämmössä noin kolme varttia, ja käännä nyytit reikäpelleille taitos ylöspäin. Anna runsas alkuhöyrytys, ja paista reilusti noin kolme varttia.

## PINTARIPOTTELU SEKOITUS

920888	Seedmix	
970181	Leipurin Iso kaurahiutale	
	TAI	

Kappalepaino	500 gr
Taikinan sekoitusaika	2 + 10
Taikinakone	spiraali
Taikinan lämpötila	25 °C

## PINTAJAUHOTUS

970004	Leipurin karkea Ruisjauho
--------	---------------------------

Patalepo	90 min
Nostatusaika	45 min
Nostatus Lämpötila	32 °C
Kosteus	50 %
Paisto lämpötila	
Pinnavaunussa	220 -> 170 °C
Paistoaika	45 min