

RUKIINEN

ESPRESSOPATONKI

RAAKA-AINE

| | | |
|--------|----------------------------|--------|
| | Ruisraski 18h 30°C | |
| 920786 | Raskiruisjauho | 500 g |
| | Vesi | 1000 g |
| | Juuri | 20 g |
| | Liotus 2h 30°C | |
| 562514 | Mallastettu ruishiutale | 1000 g |
| | Vesi | 1500 g |
| | Liotus 2h | |
| | Uute | |
| | Pikakahvi | 120 g |
| | Vesi, kuuma | 360 g |
| 970001 | Vehnäraski 18h 30°C | |
| | Vehnäjauho | 1000 g |
| | Vesi | 1000 g |
| | Juuri | 100 g |
| | Taikina | |
| 920451 | Leipurin Rustigette | 7500 g |
| 414557 | Suola | 240 g |
| 307206 | Tuore palahiiva | 100 g |
| 920461 | Aromamalz | 300 g |
| 970137 | Quick Rustic | 300 g |
| 970081 | Rypsiöljy | 200 g |
| | Vesi, kylmä | 3800 g |
| | 19040 g | |

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Kappalepaino g | 200 g |
| Taikinan sekoitusaika | 2+10 |
| Taikinakone | Spiraali |
| Taikinan lämpötila | 25°C |
| Lepoaika | 60min |
| Muotoilu patongiksi | |
| Pintajauho karkea ruisjauho | |
| Nostatuslämpö | jääkaappi 20 h |
| Paistolämpötila Arina | 235°C |
| Paistoaika | 35 min |
| normaali alkuhöyryllä | |

