



Ranskalainen Maalaisleipä

Ilman lisättyä leiviniivaa

- Leipurin klassikkoseos Rustigette nyt leiviniivattomana reseptinä.
- Aito ranskalainen maalaisleipä suomalaisen makuun.

Vehnäjuuri

990001	Leipurin Vehnäjauho	2500 g
	Vesi (+40°C)	1500 g
565681	Lievito Madre Puro Attivo	250 g
	Raskitus 15h +30°C	
565622	Rustigette	7500 g
	Vesi (+15°C)	4700 g
562863	Suola	230 g
	Paino	16680 g

Valmistusohje:

Kappalepaino	1200 g
Taikinan sekoitusaika	4+5 min
Taikinakone	spiraali
Taikinan lämpötila	25°C
Patalepo	60 min
Paloittelu ja muotoilu: pyöreä	
Nostatusaika leipomon lämmössä n. 15 h	
Paistolämpötila	235°C
	Arinauunissa
Paistoaika	50 min