



Vaniljatäytepitko

- Pehmeämpi ja mehevämpi täytepitkoherkutteluun
- Aito täyteläinen vaniljan maku

Vaniljatäytepitko

	Vesi	1000 g
990001	Leipurin Vehnäjauho	2600 g
307206	Tuorehiiva	150 g
562867	Suola	30 g
107200	Sokeri	400 g
920371	Voi	300 g
565670	Briocroissant	125 g
562942	Kardemumma	20 g
902015	Kananmunamassa	100 g
961210	Laktoositon Maitojauhe	70 g
Paino		4795 g

Valmistusohje:

Taikinan sekoitusaika 3+8 min

Taikinamatto auki 3,5mm, 30 cm leveys, vaniljakreemi (970174), rullaus, saksinta, palanmitta 20 cm, paino 450 g.

Nostatus 60 min, munavoitelu.

Paisto 170°C, 23 min.

Paiston jälkeen jäähdytys.

Viimeistely laktoosittomalla valkoisella kuorutteella (565541).