



Kaurapellava- leipä

970176	Leipurin kaurapellava-mix	2500 g
970001	Leipurin vehnä jauho	7500 g
307206	Tuore palahiiva	350 g
562863	Suola	180 g
970081	Rypsiöljy	100 g
	Vesi	5800 g
	Paino	16550 g

Taikinan sekoitusaika	2 + 7
Taikinakone	Spiraali
Taikinan lämpötila	26° C
Taikinalepo,	10 min
Palan paino, muotoilu polakaksi	400 g
Nostatuslämpötila	36° C
Nostatusaika	50 min
Paistolämpötila	240 -> 190° C
Paistoaika, - runsas alkuhöyry - viimeiset 10 min höyrynpoistopelti auki	27 min

Katso kaikki Leipurin Ammattilaisreseptit verkosta:
www.leipurin.com/reseptit

LEIPURIN.
Ammattilaisreseptit