



# Rouheinen maalaiissämpylä

Ajankohtaista kuluttajien tarpeeseen  
Tämä helposti valmistettava resepti on varsinainen helmi

Katso kaikki Leipurin Ammattilaisreseptit verkosta:  
[www.leipurin.com/reseptit](http://www.leipurin.com/reseptit)

LEIPURIN.  
**Ammattilaisreseptit**

# Rouheinen maalaißämpylä

565714	3-viljan mix	1670 g
920843	Vehnähapate	320 g
	Vesi (20° C)	6400 g
	<i>Liuotus 30 min</i>	
970001	Leipurin vehnä jauho	8330 g
307206	Tuore palahiiva	160 g
562863	Suola	65 g
565724	Leipurin Sopiva paranne	50 g
	<b>Paino</b>	<b>16995 g</b>

Taikinan sekoitusaika	2 + 7
Taikinakone	Spiraali
Taikinan lämpötila	26° C
Taikinalepo, laatikkolepo	20h, +5° Cn
Temperointi, leipomon lämmössä	1 – 2 h
Palan paino, paloittelu	100 g
Nostusaika, leipomon lämmössä	30 – 60 min
Paistolämpötila	240 -> 210° C
Paistoaika, runsas alkuhöyry	18 min