LEIPURIN

JUUREEN LEIVOTTU

MAALAISLEIPÄ

RAAKA-AINE

	Ruisraski 18 h 30°C	
	Juuri	20 g
920786	Ruisraskijauho	520 g
	Vesi	1 000 g

	Taikina	
	Vesi	7 500 g
970001	Leipurin Vehnäjauho	9 500 g
414557	Suola	250 g
307206	Tuore palahiiva	95g
562848	Levain Durum	480 g
		19 365 g

Komea ulkonäkö, aromia ja makua, joka syntyy ruisraskista ja Levain Durumista, käyttövalmiista vehnäraskista kätevässä bag-in-boxissa.

Näin ruisraskia käytetään vehnäleivonnassa!

Taikinan sekoitusaika	2 + 12
Taikinakone	Spiraali
Taikinan lämpötila	25°C
Taikinalepo	Laatikossa jääkaapissa 20h 5°C
Temperointi	1 - 2 h leipomon lämmössä
Paloittelu	685 g
Muotoilu	Neliöt
Nostatus	Leipomon lämmössä 60 min
Paisto lämpötila	Arinauuni 230°C
Paistoaika	Normaali alkuhöyrytys 30 min