

LEIPURIN®

LEIPÄAKATEMIA

GLUTEENITON
KAURA
PELLAVA
LASTU

VEHNÄTÖN • GLUTEENITON • TIIVIS

KEVÄT 2017

© Leipurin Oyj 4/2017

GLUTEENITON KAURA-PELLAVALASTU

TAIKINA

920442	GF Sinfluplus Oat	10.000 g
999999	Vesi	10.000 g
414557	Suola	220 g
307200	Bene-Via, tuorehiiva	50 g
		20.270 g



Kaulaa taikina ulos 2 mm:n paksuisena. Voit kaulata esim. leivinpapereiden välissä. Halutessasi voit maustaa taikinalevyn esim. sormisuolalla.

Muotoiluvaihtoehdot:

- 1) Paista kuivaksi kokonaisena pellin kokoisena levynä ja murena näkkäripalat paiston jälkeen.
- 2) Leikkaa kaulauksesta haluamasi kokoiset näkkäripalat ja paista ne kuivaksi.

TYÖOHJEET

Taikinan sekoitus:	8 minuuttia hitaalla (spiraali)
Taikinalämpö:	28°C
Patalepo:	-
Palapaino:	500 g/pelti, 5 g/lastu
Välilepo:	-
Nostatus:	-
Paisto:	140°C:ssa 40 minuuttia
Höyry:	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1021 kJ	(243 kcal)	
Rasvaa	10,8 g	josta tyydyttyneitä	1,5 g
Hiilihydraatteja	26,3 g	josta sokereita	0,7 g
Proteiinia	7,3 g		
Ravintokuitua	6,0 g		
Suolaa	1,260 g		
Laktoosia	0,0 g		

