

LEIPURIN®

LEIPÄAKATEMIA

GLUTEENITON
KAURA
PELLAVA
LEIPÄ

VEHNÄTÖN • GLUTEENITON • TIIVIS

KEVÄT 2017

© Leipurin Oyj 4/2017

GLUTEENITON KAURA-PELLAVALEIPÄ

TAIKINA

| | | |
|--------|----------------------|-----------------|
| 920442 | GF Sinfluplus Oat | 10.000 g |
| 999999 | Vesi | 10.000 g |
| 414557 | Suola | 220 g |
| 307200 | Bene-Via, tuorehiiva | 100 g |
| 951302 | Rice Mate | 100 g |
| | | 20.420 g |



TYÖOHJEET

| | |
|--------------------|---|
| Taikinän sekoitus: | 8 minuuttia hitaalla (spiraali) |
| Taikinalämpö: | 28°C |
| Patalepo: | - |
| Palapaino: | 650 g/1,2 ltr:n vuoka |
| Välilepo: | - |
| Nostatus: | 35°C:ssa 75 minuuttia (rH 75 %) |
| Paisto: | 200°C > 180°C:ssa 70 minuuttia (kiertoilmauuni) |
| Höyry: | |

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

| | | | |
|------------------|---------|---------------------|-------|
| Energiaa | 1022 kJ | (243 kcal) | |
| Rasvaa | 10,8 g | josta tyydyttyneitä | 1,5 g |
| Hiilihydraatteja | 26,5 g | josta sokereita | 0,7 g |
| Proteiinia | 7,3 g | | |
| Ravintokuitua | 6,0 g | | |
| Suolaa | 1,250 g | | |
| Laktoosia | 0,0 g | | |

