

LEIPURIN®

LEIPÄAKATEMIA

PANINI

LYHYT • MAUKAS • RAPEA

KEVÄT 2017

© Leipurin Oyj 4/2017



ESITAIKINA

920325	Vehnälitiste	1.500 g
999999	Vesi	3.000 g
		4.500 g

Liota esitaikinan aineksia yön yli +4°C:ssa.

TAIKINA

920172	Vehnäraski	500 g
	Minute Bread	250 g
414557	Suola	170 g
920876	Enzy-Matic	100 g
307200	Bene-Via, tuorehiiva	250 g
970001	Leipurin Vehnäjauho	8.000 g
999999	Vesi	3.500 g
970036	Leipurin Taikina TT, taikinamarg.	300 g
410878	Leipomosiirappi	200 g
		13.270 g



TYÖOHJEET

Taikinan sekoitus:	2+6 minuuttia (spiraali)
Taikinalämpö:	25°C
Patalepo:	-
Palapaino:	130 g
Välilepo:	-
Nostatus:	33°C:ssa 90 minuuttia (rH 75 %)
Paisto:	210°C > 160°C:ssa 18 minuuttia,
Höyry:	-

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1048 kJ	(250 kcal)	
Rasvaa	2,8 g	josta tyydyttyneitä	0,7 g
Hiilihydraatteja	45,2 g	josta sokereita	1,2 g
Proteiinia	8,0 g		
Ravintokuitua	4,5 g		
Suolaa	1,096 g		
Laktoosia	g		

