



LEIPURIN®

LEIPÄAKATEMIA

RANSKALAINEN
PATONKI
PERINTEINEN • RAPEA • SITKEÄ

KEVÄT 2017

© Leipurin Oyj 4/2017

RANSKALAINEN PATONKI

TAIKINA

970001	Leipurin Vehnäjauho	9.000 g
930221	Durumjauho Myllyn Paras	1.000 g
920721	Chiapatta-Plus Ireks	500 g
307200	Bene-Via, tuorehiiva	80 g
414557	Suola	210 g
	Minute Bread	250 g
999999	Vesi	7.500 g
		18.540 g

Sekoita taikina täyteen sitkoon. Lisää suola taikinan valmistuksen loppuvaiheessa. Patongin pinnan tulee olla ehjä pitkäruillauksessa. Käytä ylöslyönnissä karkeaa vehnää.

TYÖOHJEET

Taikinan sekoitus:	3+12 minuuttia
Taikinalämpö:	25°C
Patalepo:	30 minuuttia
Palapaino:	330 g
Välilepo:	20 minuuttia
Nostatus:	7°C:ssa 15 tuntia
Paisto:	250°C:ssa 25 minuuttia (arinauuni)
Höyry:	Pieni alkuhöyry

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	956 kJ	(228 kcal)	
Rasvaa	1,2 g	josta tyydyttyneitä	0,2 g
Hiilihydraatteja	43,8 g	josta sokereita	0,3 g
Proteiinia	7,9 g		
Ravintokuitua	3,4 g		
Suolaa	1,257 g		
Laktoosia	g		

