

LEIPURIN®

LEIPÄAKATEMIA

SAARISTOLAIS
VUOKA

LEIPÄ

RUISLEIPÄMÄINEN
PERINTEINEN • MAKEA • TUMMA

KEVÄT 2017

© Leipurin Oyj 4/2017

SAARISTOLAISVUOKALEIPÄ RUISLEIPÄMÄINEN

ESITAIKINA

920884	Röma	1.500 g
920362	Leikattu Ruis	500 g
999999	Vesi (100°C)	3.000 g
		5.000 g

Sekoita ja jäähdytä.

TAIKINA

124132	Ohramallasuute Laihian Mallas	250 g
970002	Leipurin Hiivaleipävehnä jauho	2.500 g
295245	Vehnägluteeni	150 g
970003	Leipurin Ruisjauho	1.000 g
414557	Suola	125 g
307200	Bene-Via, tuorehiiva	185 g
410878	Leipomosiirappi	1.700 g
999999	Vesi	1.250 g
		7.160 g



TYÖOHJEET

Taikinan sekoitus:	6+3 minuuttia (spiraali)
Taikinalämpö:	30°C
Patalepo:	30 minuuttia
Palapaino:	550 g
Välilepo:	-
Nostatus:	35°C:ssa 60 minuuttia (rH 75 %)
Paisto:	230°C > 180°C:ssa 60 minuuttia
Höyry:	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1003 kJ	(239 kcal)	
Rasvaa	1,2 g	josta tyydyttyneitä	0,2 g
Hiilihydraatteja	47,2 g	josta sokereita	13,8 g
Proteiinia	7,2 g		
Ravintokuitua	6,2 g		
Suolaa	1,208 g		
Laktoosia	0,0 g		

