

LEIPURIN®

LEIPÄAKATEMIA

VAALEA SUBI

MEHEVÄ • LYHYTRAKENTEINEN

KEVÄT 2017

© Leipurin Oyj 4/2017

ESITAIKINA

970001	Leipurin Vehnäjauho	2.000 g
307200	Bene-Via, tuorehiiva	10 g
999999	Vesi (20°C)	2.000 g
		4.010 g

Liota esitaikinan aineksia 3 tuntia. Lisää muut ainekset ja muotoile noin 30 cm:n minipatongeiksi ennen nostatusta.

TAIKINA

970001	Leipurin Vehnäjauho	4.000 g
970002	Leipurin Hiivaleipävehnäjauho	4.000 g
920722	Soffino MB Ireks	150 g
295245	Vehnägluteeni	200 g
307200	Bene-Via, tuorehiiva	200 g
414557	Suola	170 g
970036	Leipurin Taikina TT, margariini	400 g
116822	Neste Sokeri 77	400 g
999999	Vesi (12°C)	3.600 g
		13.210 g



TYÖOHJEET

Taikinan sekoitus:	2+6 minuuttia
Taikinalämpö:	25°C
Patalepo:	-
Palapaino:	220 g
Välilepo:	-
Nostatus:	32°C:ssa 120 minuuttia (rH 78 %)
Paisto:	200°C > 175°C:ssa 15 minuuttia
Höyry:	Pieni alkuhöyry, höyrynpoistopelti kiinni

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1118 kJ	(266 kcal)	
Rasvaa	3,9 g	josta tyydyttyneitä	1,1 g
Hiilihydraatteja	46,7 g	josta sokereita	2,2 g
Proteiinia	9,3 g		
Ravintokuitua	3,8 g		
Suolaa	1,156 g		
Laktoosia	0,0 g		

