

LEIPURIN®

LEIPURIN AKATEMIA

KAURA PESTO FOCACCIA

HERKKUPUOTIKIERTUE 2018

© Leipuriin Oyj 10/2018

KAURA-PESTO FOCACCIA

LIOTUS			47 kpl á 400 g (360 g)
970184	Leipurin Kaura, leikattu	500 g	Liota 2 tuntia +25°C:ssa
	Vesi (+10°C)	500 g	
		1.000 g	

TAIKINA			
930221	MP Durumjauho	4.000 g	Sekoita liotus, muut raaka-aineet ja vesi mahdollisimman hyväsitkoiseksi taikinaksi.
107110	Pizzajauho 00 Girasole	6.000 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	100 g	
414560	Suola, jodioitu	230 g	
920172	Vehnäraski	500 g	
	Vesi (+10°C)	7.000 g	
		18.830 g	

PINTAKORISTELUUN			
970075	Leipurin Gouda/Edam-raaste	1.410 g	
	Vihreä Pesto	1.880 g	
	Hiutalesuola		

TYÖOHJE			
Palapaino:	400 g (paistohävikki 10 %, paistetun tuotteen paino noin 360 g)	Temperoinnin jälkeen paloittele 400 g:n paloihin. Anna palojen nousta leipomon lämmössä. Ennen paistoa paina taikinapaloja voimakkaasti sormenpäillä, välttääksesi pallomaisen ulkonäön. Pursota leivän päälle 40 g vihreää pestoa, ripottele 30 g juustoraastetta sekä viimeistele hiutalesuolalla. Paista.	
Sekoitus:	2+10 minuuttia (spiraali)		
Taik.lämpö:	+25°C		
Patalepo:	15 tuntia +6°C:ssa		
Temperointi:	60 minuuttia		
Nostatus:	+32°C:ssa 45 minuuttia (rH 50 %)		
Paisto:	200°C:ssa 16 minuuttia kiertoilmauunissa		

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	944	kJ	
Rasvaa	1,1	g	josta tyydyttyneitä 0,2 g
Hiilihydraatteja	43,2	g	josta sokereita 0,7 g
Proteiinia	9,0	g	
Suolaa	1,27	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	2,0	g	