



LEIPURIN®

LEIPURIN AKATEMIA

KAHDEN HAPANTAIKINAN
RUKIINEN
MAALAIK
LEIPÄ

HERKKU-PUOTIKIERTUE 2018

© Leipuri Oy 10/2018



KAHDEN HAPANTAIKINAN RUKIINEN MAALAISLEIPÄ

VEHNÄESITAIKINA			24 kpl á 750 g (640 g)
970001	Leipurin Vehnäjauho	2.000 g	Raskin käyntiaika 5 tuntia +25°C:ssa, jonka jälkeen viilennys. Käyttölämpötila +4°C.
	Vesi	2.000 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	30 g	
4.030 g			

MUUT RAAKA-AINEET			
920841	Ruishapate Natural	100 g	Sekoita vehnäesitaikina, muut raaka-aineet ja vesi mahdollisimman hyväsitkoiseksi taikinaksi.
920172	Vehnäraski	400 g	
970001	Leipurin Vehnäjauho	6.500 g	
970004	Leipurin Ruisjauho, karkea	1.500 g	
414560	Suola, jodioitu	220 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	100 g	
145486	Craft-Malz, mallasjauho	500 g	
970081	Leipurin Rypsiöljy	200 g	
	Vesi	5.000 g	
14.520 g			

TYÖOHJE		
Palapaino:	750 g (paistohävikki 15 %, paistetun tuotteen paino noin 640 g)	Temperoinnin jälkeen paloittelu, muotoilu, nostatus ja paisto. Käytä ylöslyöntiin ruisjauhoa.
Sekoitus:	2+8 minuuttia (spiraali)	
Taik.lämpö:	+25°C	
Taik.lepo:	15 tuntia +5°C:ssa	
Temperointi:	60 minuuttia	
Muotoilu:	polakka	
Nostatus:	+30°C:ssa (rH 60 %)	
Paisto:	220°C:ssa 35 minuuttia arinauunissa	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	1052	kJ	
Rasvaa	2,6	g	josta tyydyttyneitä 0,3 g
Hiilihydraatteja	45,7	g	josta sokereita 0,7 g
Proteiinia	7,9	g	
Suolaa	1,4	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	4,8	g	