



LEIPURIN®

LEIPURIN AKATEMIA

BLOODY MARY

KIERREPULLA

HERKKUPUOTIKIERTUE 2018

© Leipurin Oyj 10/2018

BLOODY MARY KIERREPULLA

TAIKINA			74 kpl á 85 g (76 g)
970001	Leipurin Vehnäjauho	2.700 g	Valmista taikina normaaliin tapaan. Kauli taikina noin 3 mm:n vahvuuteen, nauhan leveys 28 cm.
405522	Kidesokeri 390	500 g	
414560	Suola, jodioitu	25 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	150 g	
930310	Meijerivoi, laktoositon	500 g	
902015	Leipurin Long Life, munam.	200 g	
153300	Leipurin Plussa	54 g	
	Vesi	1.000 g	
5.129 g			

TÄYTE			
920527	Kranfil's Red Fruit	1.200 g	Levitä Kranfil's täyte taikinamatolle ja rullaa taikina. Leikkaa noin 85 g:n painoisia kiekkoja ja nostata. Voitele kananmunalla ja paista.
		1.200 g	

KUORRUTE			
970166	Leipurin Blokki, valkoinen	550 g	Kuorruta jäähtyneet pullat kuorrutteella.
920527	Kranfil's Red Fruit	200 g	
		750 g	

TYÖOHJE	
Palapaino:	85 g (paistohävikki 10 %, paistetun tuotteen paino noin 76 g)
Sekoitus:	2+7 minuuttia (spiraali)
Taik.lämpö:	+27°C
Patalepo:	15 minuuttia
Nostatus:	+34°C:ssa 60 minuuttia (rH 70 %)
Paisto:	200°C:ssa 8 minuuttia

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	1735	kJ	
Rasvaa	17,9	g	josta tyydyttyneitä 8,5 g
Hiilihydraatteja	54,1	g	josta sokereita 23,4 g
Proteiinia	7,3	g	
Suolaa		g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	3,0	g	