

LEIPURIN®

LEIPÄAKATEMIA

---

MONIVILJA  
VUOKA  
LEIPÄ

---

MAUKAS • TIIVIS • RUOKAISA

---

KEVÄT 2017

© Leipurin Oyj 4/2017



## MONIVILJAVUOKALEIPÄ KOLMIOLEIPIIN

### ESITAIKINA

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

Liota esitaikinan aineksia 3 tuntia.

### TAIKINA

920577	Kulmbacher-Mix, suolaton	2.500 g
920338	Ruislestyjauho	1.000 g
970001	Leipurin Vehnäjauho	4.500 g
295245	Vehnägluteeni	400 g
307200	Bene-Via, tuorehiiva	200 g
414557	Suola	170 g
970036	Leipurin Taikina TT, margariini	400 g
116822	Neste Sokeri 77	200 g
951301	Bred-Mate 20	60 g
999999	Vesi (12°C)	3.800 g
		<b>13.230 g</b>



### TYÖOHJEET

Taikinan sekoitus:	2+6 minuuttia (spiraali)
Taikinalämpö:	25°C
Patalepo:	-
Palapaino:	2.050 g, kannellinen leipävuoka
Välilepo:	-
Nostatus:	32°C:ssa 120 minuuttia (rH 78 %)
Paisto:	220°C > 200°C:ssa 38 minuuttia,
Höyry:	Höyrynpöistopelti kiinni

### Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1154 kJ	(275 kcal)	
Rasvaa	6,1 g	josta tyydyttyneitä	1,7 g
Hiilihydraatteja	40,3 g	josta sokereita	2,2 g
Proteiinia	11,5 g		
Ravintokuitua	5,5 g		
Suolaa	1,160 g		
Laktoosia	0,0 g		

