



Saaristolaisleipä

Leipurin valmiilla jauhoseoksella valmistat saaristolaisleivät todella helposti ja vaivattomasti! Voit käyttää leivontaan vaihtoehtoisesti joko vettä tai piimää.

TAIKINA

562615	Saaristolaisleipäjauho	5 000 g
	Kuivahiiva	100 g
	Piimä TAI vesi	3 000 g
	Paino yht.	8 100 g

Lämmitä piimä tai vesi esim. mikrossa 40 asteiseksi. Sekoita taikinan ainekset. Taikina saa jäädä löysäksi, ei sitkoa. Annostele taikinaa kauhalla 700 g paperilla varustettuun pärevuokaan. Nostata 45 minuuttia ja paista sen jälkeen miedossa lämmössä n. 175 °C 60 min pärevuoassa.

TYÖOHJE

Kappalepaino	700 g
Taikinan sekoitusaika	5 min 1 nopeudella
Taikinakone	Spiraali
Taikinan lämpötila	30 °C
Patalepo	10 min
Nostatusaika	60 min
Nostatuslämpötila	35 °C
Kosteus	75 %
Paistolämpötila	175 °C
Paistoaika	60 min

