

LEIPURIN®

LEIPÄAKATEMIA

RUIS

REIKÄLEIPÄ

PERINTEINEN • HAPAN

KEVÄT 2017

© Leipurin Oyj 4/2017



RUISREIKÄLEIPÄ RIIHIRUKIISTA

ESITAIKINA

	Leipomon taikinajuuri	130 g
999999	Vesi	6.600 g
907593	Leikattu Täysjyväruisrae	1.600 g
970003	Leipurin Ruisjauho	1.600 g
		9.930 g

Liota esitaikinan aineksia 30°C:ssa 14 tuntia.

TAIKINA

920899	Riihiruisjauho	6.800 g
920882	Ryex-Fin	130 g
307200	Bene-Via, tuorehiiva	150 g
414557	Suola	230 g
999999	Vesi (40°C)	2.600 g
		9.910 g



TYÖOHJEET

Taikinan sekoitus:	6+2 minuuttia
Taikinalämpö:	32°C
Patalepo:	45 minuuttia
Palapaino:	350 g
Välilepo:	-
Nostatus:	32°C:ssa 60 minuuttia (rH 60 %)
Paisto:	260°C:ssa 30 minuuttia (arinauuni)
Höyry:	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	796 kJ	(190 kcal)	
Rasvaa	1,2 g	josta tyydyttyneitä	0,2 g
Hiilihydraatteja	36,3 g	josta sokereita	0,8 g
Proteiinia	6,3 g		
Ravintokuitua	8,6 g		
Suolaa	1,288 g		
Laktoosia	0,0 g		

