



LEIPURIN®

LEIPURIN AKATEMIA

RUSTIIKKINEN
MONIVILJA
LEIPÄ

HERKKU-PUOTIKIERTUE 2018

© Leipurin Oyj 10/2018



RUSTIIKKINEN MONIVILJALEIPÄ

TAIKINA

42 kpl á 450 g (380 g)

920915	Germinated Rye Grains	1.000 g
955139	Seedmix-siementseos	1.000 g
970001	Leipurin Vehnäjauho	9.000 g
307200	Bene-Via, tuorehiiva	100 g
970081	Leipurin Rypsiöljy	200 g
145486	Craft-Malz, mallasjauho	500 g
414560	Suola, jodioitu	210 g
970137	Leipurin Quick Rustic	400 g
	Vesi (+12°C)	7.200 g
		19.610 g

Lisää kaikki raaka-aineet ja vesi taikinapataan ja sekoita mahdollisimman hyväsitkoiseksi taikinaksi.

PINTAKORISTELUUN

955139	Seedmix-siementseos	840 g
		840 g

20 g/leipä

TYÖOHJE

Palapaino:	450 g (paistohävikki 15 %, paistetun tuotteen paino noin 380 g)
Sekoitus:	2+10 minuuttia (spiraali)
Taik.lämpö:	+25°C
Patalepo:	2,5 tuntia
Temperointi:	60 minuuttia
Muotoilu:	neliö
Nostatus:	+30°C:ssa 45 minuuttia (rH 60 %)
Paisto:	220°C:ssa 28 minuuttia arinauunissa

Taikinalevon jälkeen paloittele 450 g:n palat ja ripottele Seedmix neliönmuotoisten taikinapalojen pintaan. Nostata 45 minuuttia. Viillä halutessasi. Paista.

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1135	kJ	
Rasvaa	5,7	g	josta tyydyttyneitä 0,5 g
Hiilihydraatteja	43,1	g	josta sokereita 1,9 g
Proteiinia	8,9	g	
Suolaa	1,3	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	4,7	g	