

LEIPURIN®

LEIPÄAKATEMIA

---

# MAALAIS KIERRE

---

SITKEÄ • MAKUA • LUONNETTA

---

KEVÄT 2017

© Leipurin Oyj 4/2017





## MAALAISKIERRE

### TAIKINA

920451	Rustigette	10.000 g
307200	Bene-Via, tuorehiiva	100 g
414557	Suola	200 g
999999	Vesi (12°C)	7.700 g
		<b>18.000 g</b>



### TYÖOHJEET

Taikinän sekoitus:	2+15 minuuttia
Taikinalämpö:	25°C
Patalepo:	+4°C:ssa 12-20 tuntia
Palapaino:	150 g
Välilepo:	-
Nostatus:	32°C:ssa 60-120 minuuttia (rH 60 %)
Paisto:	200°C:ssa 24 minuuttia (kiertoilmauni)
Höyry:	Normaali alkuhöyry, höyrynpoistopelti auki 10 minuuttia paiston lopussa

### Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1039 kJ	(247 kcal)	
Rasvaa	1,0 g	josta tyydyttyneitä	0,4 g
Hiilihydraatteja	46,3 g	josta sokereita	0,6 g
Proteiinia	11,2 g		
Ravintokuitua	3,2 g		
Suolaa	1,443 g		
Laktoosia	0,0 g		

