

# RAHKA- KAURALEIPÄ

## KAURALIOTE

|        |                     |        |
|--------|---------------------|--------|
|        | Leipurin Kaurarouhe | 1500 g |
| 562339 | Vesi                | 1500 g |

Sekoita ja liota 90 min

## TAIKINA, SEKOITA

|        |                              |        |
|--------|------------------------------|--------|
|        | Vesi                         | 4000 g |
| 562339 | HM Lempää Kaurakonsentraatti | 2400 g |
| 307207 | Levain Durum                 | 300 g  |
| 920368 | Maitorahka                   | 1200 g |



Sekoita ja anna imeytyä 15 min

|        |                     |        |
|--------|---------------------|--------|
| 970001 | Leipurin Vehnäjauho | 4500 g |
| 295249 | Vehnägluteeni       | 300 gg |
| 307231 | Tuorehiiva          | 100 g  |
| 414557 | Suola               | 180 g  |



Sekoita taikina täyteen sitkoon

|                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Kappalepaino             | 450 g                               |
| Taikinan sekoitusaika    | 2+10 min                            |
| Taikinakone              | Spiraali                            |
| Taikinän lämpötila       | 25 °C                               |
| Patalepo                 | 2 h                                 |
| Muotoile kierrelleiviksi | Käytä ylöslyöntijauhona kaurajauhoa |
| Aseta kierteet pelleille | jääkaapissa yön yli                 |
| Nostatus                 | Pinnavaunu 230 -> 160 °C            |
| Paistolämpötila          | 40 min                              |
| Paistoaika               |                                     |

