



Rouheinen maalaisleipä

Erinomainen, herkullinen maalaisleipä varsinkin niille leipojille, jotka haluaisivat leipoa ilman paranteita.

Raaka-aineet:

107110	Pizzajauho 00 Blu	8900 g
562445	Karkea vehnälese	700 g
566719	Carat	400 g
295249	Vehnägluteeni	200 g
307206	Tuore palahiiva	130 g
562867	Suola	200 g
	Vesi	7000 g
	Paino yht.	17530 g

Sekoita taikinan aineksia spiraalilla 2 + 8 minuuttia.

Taikinan lämpötila +25 °C.

Lepuuta taikinaa leipomon lämmössä 3 tuntia.

Muotoile 500 g painaviksi maalaisleiviksi.

Ylöslyöntijauho TipTop.

Nostata 35 °C:ssa ja 60 %:ssa 60 minuuttia.

Paista arinalla 235 °C:ssa 40 minuuttia.

Katso kaikki Leipurin Ammattilaisreseptit verkosta:

www.leipurin.com/reseptit

LEIPURIN.
Ammattilaisreseptit