



Erinomainen pullataikina

Pehmeäkin pehmeämpi ja maistuva pullataikina esimerkiksi täytteellisiin tuotteisiin Soffino-paranteen kanssa.

Raaka-aineet:

990001	Vehnäjauho	1000 g
	Vesi +12 °C	1000 g
307206	Tuore palahiiva	120 g
961216	Laktoositon maitojauhe	70 g
562942	Kardemumma	20 g
562863	Suola	25 g
930310	Laktoositon voi	350 g
920722	Soffino	30 g
405522	Kidesokeri	350 g
990001	Vehnäjauho	1400 g
	Paino yht.	4365 g
902015	Munamassa	
936260	Koristerae	

Sekoita spiraalilla taikinaksi 1000 g vehnäjauhoja, vesi, tuore palahiiva, laktoositon maitojauhe ja kardemumma 2 minuutin ajan.

Raskita 30 minuuttia.

Lisää loput taikinan ainekset mukaan lepuutuksen jälkeen. Sekoita spiraalilla 7 minuutin ajan.

Pullan kappalepaino on 70 g, taikinan lämpötila +25 °C.

Patalepo 15 minuuttia ja nostatusaika 75 minuuttia.

Nostatuslämpötila +35 °C, kosteusprosentti 75 %.

Muotoile pulliksi, voitele munamassalla ja ripottele päälle koristerakeita.

Paista 210 °C:ssa 8 minuuttia.

Katso kaikki Leipurin Ammattilaisreseptit verkosta:

www.leipurin.com/reseptit

LEIPURIN.
Ammattilaisreseptit