



Roadshow 2024

Maalaisleipä Durumjauhosta



Esitaikina:

Tuotenimi	Tuotenumero	g	%
Durum vehnä jauho semolina	566180	2000	11,4
Tuore palahiiva	307206	4	0,0
Vesi +20°C		2000	11,4

Taikina:

Tuotenimi	Tuotenumero	g	%
Durum vehnä jauho semolina	566180	8000	45,7
Quick Rustic	970137	400	2,3
Suola	562863	240	1,4
Tuore palahiiva	307206	80	0,5
Vesi +18°C		4800	27,4

Työohjeet:

- Sekoita esitaikina aineet ja anna käydä 3h
- Taikinan sekoitusaika: 10min hitaalla
- Taikinakone: Spiraali
- Taikinan lämpötila: 25°C
- Taikinalepo: 45min
- Palanpaino: 450gr
- Muotoile: pyöreä
- Nostatuslämpö: 8°C
- Nostatusaika: Jääkaappi 18h
- Paisto lämpötila: Kiertoilmauuni 235-> 200 °C
- Paistoaika: Norm alkuhöyry 30min

Olemme sinua varten!

Ammattilaisemme ovat paikalla, kun haluat kysyä lisää tuotteista ja niiden käyttömahdollisuuksista sesongin leivonnassa.



**Ruokaleivät, sämpylät,
snacksit ja
kahvileipätuotteet**

Kimmo Virtanen

+358 40 059 0772

kimmo.virtanen@leipurin.com

Tuotteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme
Joka arkipäivä 8-16.

+358 9 521 2600

tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme

<https://store.leipurin.com/fi/home>