



Roadshow 2025

Kaura 100 Palaleipä

LEIPURIN®



Raaka-aineet:

Tuotenimi	Tuotenumero	g	%
HPMC	E20009	10	0,1
Psyllium	566431	40	0,6
Vesi +25°C		4000	57,7
Sekoita			
Suola	562863	87	1,3
Täysjyvä Kaurajauho	281505	1125	16,2
Leipurin Kaurahiutale	970180	1375	19,8
Tuore palahiiva	307206	150	2,2
Kauramallasuute	566753	150	2,2
Paino g		6937	100



Työohjeet:

- Kappalepaino g: 100 g
- Taikinan sekoitusaika: Vatkaa!! 20min 3.nopeudella
- Taikinakone: Lapa
- Taikinan lämpötila: 25°C
- Patalepo: 2h
- Muotoilu palaleiviksi: Ylöslyöntijauho
Täysjyväkaurajauho (281505)
- Nostatusaika: 60min
- Nostatus Lämpötila: 32° C
- Kosteus: 60 %
- Paisto lämpötila: Arinauuni 240° C
- Paistoaika: Normaali alkuhöyry 40 min. Höyrynpoistopelti
auki 10min lopussa

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>