

KURPITSA ARTESAANILEIPÄ

Vesi 4000 g

1200011 / Vehnäjauho 7200 g

1600029 / Vehnägluteeni 500 g

1600026 / Vehnähapate Bricola 400 g

4400151 / Suola 200 g

214071 / Tuorehiiva 125 g

2200061 / Kurpitsasose Bonne 2500 g

4000071 / Paahdettu kurpitsansiemen 2500 g

+ Vesi 2000 g

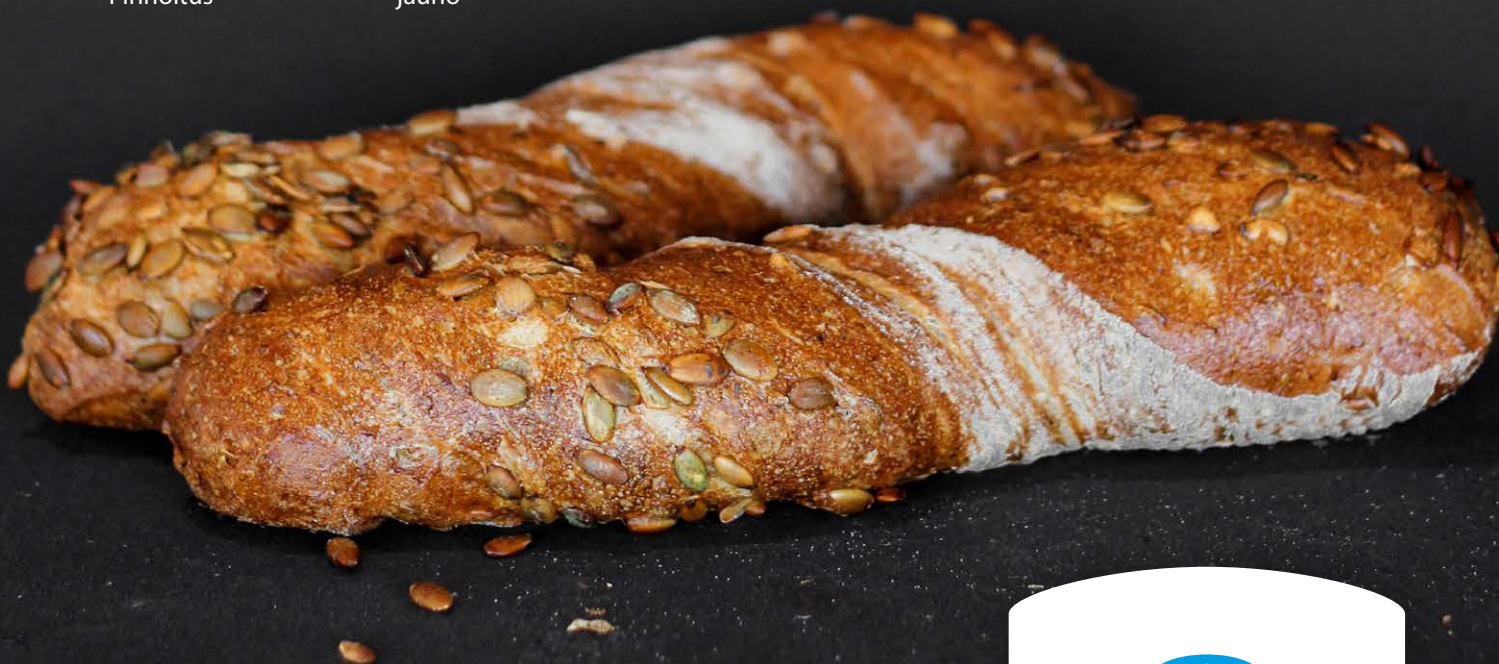
Taikinalämpötila	26 °C
Sekoitus aika	5+10 min
Lepo aika	2–12 h
Taikinapaino	400–600 g
Muoto	pitkä
Leivontapeltti	reikäpeltti
Nostatus aika	60 min
Höyry	15 sek
Paistolämpö	lähtö 250 °C, heti alas 200 °C
Paistoaika	30 min
Pinnoitus	jauho

Leivontaohje:

Punnitse raaka-aineet pataan. Paitsi vesi 2 l. Sekoita taikinaa n. 8 min. lisää loppu vesi (2 l) pieninä annoksina nopean pyörytyksen aikana. Laita hyvin vaivattu taikina öljytyihin tai jauhotettuihin laatikoihin ja anna kohota huoneenlämmössä 2 tuntia tai jääkaapissa yön yli.

Noussut taikina kaadetaan jauhotetulle pöydälle. Taikinan pinnalle ripotellaan kurpitsansiemeniä. Taikina paloitellaan. Leivät käännetään kierteelle ja nostetaan reikäpelleille. Leivät voidaan paistaa heti tai antaa kohota vaunussa jolloin leivälle saadaan rapeampi kuori.

Leivät paistetaan.



CONDITE