

PUNAJUURI ARTESAAANILEIPÄ

Vesi 4000 g

1200011 / Vehnäjauho puolikarkea 7200 g

1600029 / Vehnägluteeni 500 g

1600026 / Vehnähapate Bricola 400 g

4400151 / Suola 200 g

214071 / Tuorehiiva 125 g

2200063 / Punajuurisose Bonne 2500 g

3000083 / Punajuurikuutio 10 mm kuivattu 300 g

3000034 / Punajuurijauhe 250 g

+ Vesi 2000 g

Taikinalämpötila	26 °C
Sekoitus aika	5+10 min
Lepoaika	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:

Mittaa vesi, punajuurisose ja punajuurikuutiot pataan tai ämpäriin ja anna liota n. 60 min. Punnitse loput 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 öljyittyihin tai jauhotettuihin laatikoihin ja anna kohota huoneenlämmössä 2 tuntia tai jääkaapissa yön yli.

Noussut taikina kaadetaan jauhotetulle pöydälle. Taikinan pinnan jauhotetaan tai laitetaan pinnalle esim. siemeniä tai hiutaleita.

Taikina paloitellaan. Leivät nostetaan reikäpelleille. Leivät voidaan paistaa heti tai antaa kohota vaunussa jolloin leivälle saadaan rapeampi kuori.

Leivät paistetaan.



CONDITE