

# TYRNI ARTESAANILEIPÄ

Vesi **10000 g**  
Vehnäjauho **18000 g**  
Hiiva **300 g**  
Gluteeni **1500 g**  
Vehnähapate Briciola **1000 g**  
Suola **500 g**  
Tyrnise Bonne **4000 g**  
Viikunaruhe **3000 g**  
Cashewpähkinärouhe **1500 g**  
Vesi **5000 g**

Taikinalämpötila **26 °C**  
Sekoitus aika **5+12 min**  
Lepoaika **2–12 h**  
Taikinapaino **400–600 g**  
Muoto **pitkä**  
Leivontapelti **reikäpelti**  
Nostatusaika **60 min**  
Höyry **15 sek**  
Paistolämpö **lähtö 250 °C, heti alas 200 °C**  
Paistoaika **30 min**  
Pinnoitus **jauho**

## Leivontaohje:

Punnitse pataan lämmin vesi, 10 kg jauhoja, hiiva, gluteeni ja vehnähapate. Sekoita hyvin ja anna käydä n. 5 tuntia. Punnitse pataan loput raaka-aineet, paitsi viikunaruhe, cashewpähkinärouhe ja vesi 5 l. Sekoita taikinaa n. 10 min. Lisää loppu vesi (5 l) pieninä annoksina nopean pyörytyksen aikana. Lisää cashewpähkinät ja viikunaruhe. Laita hyvin vaivattu taikina öljytyihin tai jauhotettuihin laatikoihin ja anna kohota huoneenlämmössä 2 tuntia tai jääkaapissa yön yli. Kaada noussut taikina jauhotetulle pöydälle. Paloittele ja nosta reikäpelleille. Leivät voidaan paistaa heti tai antaa kohota vaunussa, jolloin niihin saadaan rapeampi kuori.



**CONDITE**