

# LUMOAVA OLUTLEIPÄ

## Resepti:

Vesi **3000 g**

1200060 / Bonne kotikalja mallasuute **1000 g**

1200011 / Condite vehnä jauho **5400 g**

2873 / Lantciabatta **520 g**

214071 / Tuorehiiva sininen **60 g**

4400062 / Suola **150 g**

## Leivontaohjeet:

Sekoitus aika	3+8 min
Taikinalepo	120 min tai yön yli jääkaapissa
Nostatus	50 min
Paistolämpö	220 °C
Paistoaika	20-25 min

Valmista taikina ohjeen mukaisesti.

Laita taikina öljytyihin tai jauhotettuihin laatikoihin ja anna taikinan levätä laatikossa 120 minuuttia leipomon lämmössä tai yön yli jääkaapissa. Kaada hyvin noussut taikina jauhotetulle pöydälle ja paloittele halutun kokoisia paloja. Nostata ja paista.

Pintaan voit tehdä oluesta ja ruisjauhosta kuorrutteen.

Vesi **1000 g**

1200060 / Bonne kotikalja mallasuute **1000 g**

1200029 / Ruisjauho karkea **1000 g**

4200034 / Leipomosiirappi **600 g**

Sekoitetaan sekaisin ja voidellaan leivän päälle ennen nostatusta.

1200060 / Bonne kotikalja mallasuute

