

PULLATAIKINA

Vesi **1000 g**

4200008 / Sokeri **450 g**

214081 / Tuorehiiva kahvileipä punainen **120 g**

1194 / Taikinamargariini **450 g**

F00049 / Kardemumma **20 g**

93689510 / Soft dough konsentraatti **500 g**

1200011 / Vehnäjauho puolikarkea **2000 g**

5500003 / Kokomunamassa **200 g**

Taikinalämpötila	26 °C
Sekoitus aika	2+6 min
Lepo aika	20 min
Taikinapaino	70 g
Muoto	Pyöreä
Leivontapeltti	pelti
Nostatus aika	50 min
Paistolämpö	200 °C
Paisto aika	10–12 min

Leivontaohje:

Punnitse raaka-aineet pataan ja vaivaa taikina.

Taikinalepo ja paloittele pullat 70 g paloiksi ja pyöritä pyöreiksi. 12 pullaa pellille ja nostatus 50 min. Voitele pullat ja ripottele pinnalle esim. raesokeria tai mantelilastua. Paista +200 °C noin 10–12 min.



CONDITE