

Artesaami- leivät



Artesaanin herkullisuutta

Mitä asiakkaila tulee mieleen sanasta artesaanileipä? Teimme pienen kyselyn täällä meillä Conditella ja saimme vastauksiksi esimerkiksi seuraavia asioita: rapea kuori ja pehmeä sisus, herkullisuus ja vastaleivotun leivän tuoksu, kiireettömyys ja käsityö.

Nämä ovat elementtejä, jotka toistuvat myös tämän esitteen sivuilla. Leipurimestarimme Jocke on kehittänyt neljä erilaista artesaanileipäreseptiä, jotka ovat myös helposti muokattavissa. Ne ovat nopeita ja helppoja

toteuttaa, sillä artesaanileipien leipomisen ei tarvitse olla liian monimutkaista. Onnistumisessa auttavat myös laadukkaat raaka-aineet, jotka löytyvät tietysti Naantalista, Conditin varastolta.

Vastaleivottu leipä on hyvää vaikka ihan sellaisenaan tai sitten erilaisilla päällisillä. Me inspiroiduimme tuoreista raaka-aineista ja teimme työntekijöidemme herkkuleipiä: katso muutamia erilaisia makuyhdistelmiä tämän esitteen viimeiseltä aukeamalta.

Uutta Conditella:

Bruinextra

Bruinextralla lisää väriä ja makua leipiin! Tuote tulee meille Orklan sisaryrityksestämme Sonneveldiltä. Bruinextra on jauhe, joka tuo leipään pehmeän ruskean kauniin sävyn sekä paahdettujen maltaiden makua ja rapean kuoren. Annostus 1% jauhoista.

8712789100810 Bruinextra 15 kg



Hapanleipäseos 12,5 kg

Kuoreen rapeutta ja sisälle pehmeyttä! Hapanleipäseos valmistetaan Orklan sisaryrityksessämme Credinillä ja meillä on ilo ottaa se nyt myös Conditin valmikoimaan. Hapanleipäseos on durumjauhoista tehty seos, jonka avulla leipiin ja sämpylöihin saadaan ilmavan pehmeä sisus ja ihanan rapea kuori – täydelliset ominaisuudet erilaisille artesaanileiville. Myös hapanraskin maun parhaimmat ominaisuudet korostuvat lopputuotteessa hyvin. Jauhoseosta on helppo käyttää ja se voidaan sekoittaa monien eri jauhotyyppien kanssa. Annostus 30% jauhoista.

94979718 Hapanleipäseos 12,5 kg



Muista myös:

Maltax Golden Rye

Nesteminen lisääaineeton ohra-ruismallasuute joka tuo leipiin kauniin kullan- /tummanruskean värin. Annostus 1-5% oman maun mukaan.

1200055 Maltax Golden Rye mallasuute 14 kg

Proson Rustic

Suosittu leivänparanne Proson Rustic mahdollistaa vehnäpohjaisen leivonnan leivinhiiava lisäämättä. Se tekee tuotteen sisuksesta mehevän ja maukkaan, sekä kuoresta rapean ja herkullisen. Annostus: korvaa hiiva Proson Rusticilla 1:1.

8712789124250 Proson Rustic 10x1 kg



*Rapea kuori
ja
pehmeä sisus!*



Lant- Ciabatta

TAIKINA

1200002	Vehnäjauho	1300 g
2873	Lantciabatta	130 g
8712789100810	Bruinextra	13 g
F00135	Merisuola, hieno	25 g
124250	Proson Rustic	40 g
	Vesi	1000 g
		2508 g

LEIVONTAOHJE

Punnitse kaikki raaka-aineet (jätä n. 10% vedestä sivuun). Vaivaa taikinaa 2+10 min lisää lopussa loppu vesi. Nostata taikinaa öljytyssä muoviasiassa 120 min. Käännä taikinaa kerran. Paloittele ja muotoile. Kuivanostata vapaasti tai nostatuskoreissa 120–150 min. Paista 250–200°C 30–40 min. Paiston alussa höyry. Avaa pelti paiston puolivälissä. (Sekoitus- ja paistoajat ovat laitekohtaisia.)



Sekoitus aika 2+10 min
Paistolämpötila 250–200°
Paisto aika 30–40 min

Sourdough Golden Rye

TAIKINA

1200002	Vehnäjauho	1400 g
94979718	Hapanleipäseos	600 g
1200055	Maltax Golden Rye	40 g
F00135	Merisuola, hieno	25 g
214071	Hiiva, tuore	40 g
	Vesi	1000 g
		3105 g

LEIVONTAOHJE

Punnitse kaikki raaka-aineet (jätä n. 10% vedestä sivuun). Vaivaa taikinaa 2+10 min lisää lopussa loppu vesi. Nostata taikinaa öljytyssä muoviasiassa 120 min. Käännä taikinaa kerran. Paloittele ja muotoile. Kuivanostata vapaasti tai nostatuskoreissa 120–150 min. Paista 250–200°C 30–40 min. Paiston alussa höyry. Avaa pelti paiston puolivälissä. (Sekoitus- ja paistoajat ovat laitekohtaisia.)



Sekoitus aika 2+10 min
Paistolämpötila 250–200°
Paisto aika 30–40 min



Sugrano Avena

TAIKINA

1200049	Kaurahiutale	100 g
	Vesi 1 - 100°C	400 g
1200009	Vehnäjauho	700 g
1600027	Kaurahapate Sugrano Avena	1200 g
F00135	Merisuola, hieno	30 g
124250	Proson Rustic	60 g
3200050	Rapsiöljy	20
	Vesi 2	700 g

3210 g

LEIVONTAOHJE

Punnitse kaurahiutale ja lisää vesi 1. Anna turvota 2 h. Punnitse kaikki muut raaka-aineet ja lisää taikinaan. Vaivaa taikinaa 2+8 min. Nostata taikinaa öljytyssä muoviasiassa 120 min. Käänä taikinaa kerran. Paloittele ja muotoile. Kuivanostata vapaasti tai nostatuskoreissa 60-120 min. Paista 250-200°C 30-40 min. Avaa pelti paiston puolivälissä. (Sekoitus- ja paistoaajat ovat laitekohtaisia.)



Sekoitus aika 2+8 min
Paistolämpötila 250-200°
Paistoaika 30-40 min

Rustic Baguette

TAIKINA

1400001	Toscafarina	2500 g
F00135	Merisuola, hieno	65 g
214071	Proson Rustic	75 g
	Vesi	1800 g
		4440 g

LEIVONTAOHJE

Punnitse kaikki raaka-aineet (jätä n. 10% vedestä sivuun). Vaivaa taikinaa 2+10 min lisää lopussa loppu vesi. Nostata taikinaa öljytyssä muoviasiassa 120 min. Käänä taikinaa kerran. Paloittele ja muotoile. Kuivanostata vapaasti tai nostatuskoreissa 120-150 min. Paista 250-200°C 20-30 min. Paiston alussa höyry. Avaa pelti paiston puolivälissä. (Sekoitus- ja paistoaajat ovat laitekohtaisia.)



Sekoitus aika 2+10 min
Paistolämpötila 250-200°
Paistoaika 20-30 min



Brie-juusto
ilmakuivattu kinkku
viikuna
hunaja



avokado
salaatinversot
seesaminsiemenet



tomaatti
mozzarella
basilika
mustapippuri



tuorejuusto
kylmäsavulohi
sitruuna
tilli
mustapippuri



Inspiroidu päällisistä

Nyt saa käyttää luovuutta! Hyväksitodettuja leivänpäällisyhdistelmiä on varmasti yhtä monta kuin niiden syöjiäkin. Me Conditella inspiroiduimme tällä kertaa melko perinteisistä suosikkitäytteistämme ja kuvasimme ne teille herkullisiksi inspiraatioiksi.



Vinkki!

Kokeile myös vaikka marinoitua sipulia, korianteria ja nyhtökanaa! Tai miksei makeaakin yhdistelmää: esim. Conditen sekamarjahilloa ja maapähkinävoita!





puh. 02 4365 900
tilaukset@condite.fi



#yhdessäolemmeenemmän
#conditeoy