

# KAURAOMENALEIPÄ

## Vesi **4000 g**

1200011 / Vehnäjauho **5200 g**

1600026 / Bricola vehnähapate **320 g**

4400151 / Suola **160 g**

214071 / Tuorehiiva **200 g**

Omenasose Bonne 200 % **1200 g**

3000008 / Omenapala kuivattu **200 g**

2600012 / Cashew pala **800 g**

1200049 / Kaurahiutale **1200 g**

1194 / Exellent taikinamargariini **280 g**

4200034 / Leipomosiirappi **360 g**

F00808 / Kaneli **28 g**

## Leivontaohje:

Punnitse pataan vesi, kaurahiutale, omenasose ja omenakuutio. Anna liota n. 60 min. Punnitse loput raaka-aineet ja vaivaa taikina. Taikina lepo 1 tunti. Paloittele taikina ja riivaa palat. Kastele leivän pinta ja paina leivät kaurahiutaleisiin. Laita leivät pelleille. Nostatus ja viiltely. Paista leivät.

Taikinalämpötila	26 °C
Sekoitus aika	2+8 min
Lepo aika	1 h
Taikinapaino	400–600 g
Muoto	pyöreä
Leivontapeltti	reikäpeltti
Nostatus aika	60 min
Höyry	15 sek
Paistolämpö	lähtö 250 °C, heti alas 200 °C
Paistoaika	20–25 min
Pinnoitus	kaurahiutale



**CONDITE**