

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	500 g
Muoto	Bostonkakku
Leivontapeltti	peltti
Nostatus aika	50 min
Paistolämpö	180 °C
Paistoaika	20 min

Leivontaohje:

Punnitse raaka-aineet pataan ja vaivaa taikina. taikinalepo ja paloittele taikina 500 g paloihin ja riivaa pyöreiksi. Kaulitse palat ja täytä palat täytteellä. Rullaa palat ja leikkaa kahdeksaa osaa ja laita palat Boston renkasiin. Nostata Bostonit ja paista. Kuorruta Bostonit.



CONDITE