

VALLOITTAVA PORKKANAKAURA

Resepti:

Vesi **4000 g**

2200046 / Bonne Porkkanasose 100 % **2000 g**

1635 / Kaura Mix **5000 g**

1200011 / Condite vehnä jauho **5500 g**

400007 / Auringonkukansiemen **750 g**

214071 / Tuorehiiva sininen **350 g**

1600027 / Avena kaurahapate **250 g**

4200034 / Leipomosiirappi **250 g**

1194 / Taikinamargariini Exellent **250 g**

8712789103897 / Fermeson Prestige **150 g**

Leivontaohjeet:

Sekoitus aika	2+8 min
Taikinalepo	20 min
Nostatus	50 min
Paistolämpö	220 °C
Paistoaika	20-25 min

Valmista taikina ohjeen mukaisesti.
Muotoile taikinasta pyöreitä tai pitkiä leipiä.
Jauhota leivän pinta.

2200046 / Bonne Porkkanasose 100 %



CONDITE