



LEIPURIN ARTE-MIX

Helposti aitoa artesaaniteyhtiä

**Uudella Arte-mix-jauhoseoksella syntyvät
herkulliset ja terveelliset artesaanileivät.**

Helppokäyttöinen Leipurin Arte-mix varmistaa artesaaniteyppisten leipien, sämpylöiden ja patonkien onnistuneen valmistamisen. Herkulliset artesaanituotteet antavat aitoutta, luonnetta ja rouheutta leipätarjontaan. Tsekkaa herkullinen leipäresepti kääntöpuolelta!



[LEIPURIN.COM](https://leipurin.com)

LEIPURIN®

Arte-Mix

Helppokäyttöinen ja varmatoiminen vehnähapantaikina-mallasseos artesaanityyppisten leipien, patonkien ja sämpylöiden valmistukseen. Annostus 20 % jauhojen kokonaismäärästä.

Tuotenro:	920457
Annostus:	20 % jauhojen kokonaismäärästä
Ainekset:	Vehnäjauho, vehnägluteeni, suola, vehnämallasjauho, vehnähapantaikina (vehnä jauho, starter-viljelmä), ruismallasjauho, mallasuute (ohramallas, vesi), ruisjauho, vehnälese, vehnämallasjauho (paahdettu), happamuudensäätöaine E270, jauhonparanteet (E300, E920), entsyymit
Allergeenit:	Vehnä, ohra, ruis
Allergeenit, mahdolliset:	kaura, speltti, maito, kananmuna, sinappi
Ominaisuudet:	Kananmunaton, maidoton, pähkinätön, soijaton
Ravintoarvot:	Energiaa (kJ) 1331 Energiaa (kcal) 318 Rasvaa (g) 1.5 josta tyydyttyneitä (g) 0.6 Hiilihydraattia (g) 46.6 josta sokereita (g) 1.8 Ravintokuitua (g) 3.9 Proteiinia (g) 26.1 Suolaa (g) 12.3
Myyntierä:	25 kg SK
Tuotteen nettopaino (kg):	25
Perusyksiköitä per lava:	30
Varasto-/tilaustuote:	Varastotuote
Säilyvyys:	Kuivassa ja viileässä 270 vrk
Valmistusmaa:	Saksa



ROUHEINEN ARTESANILEIPÄ

TAIKINA

920325	Vehnälitiste	1 400 g	Liota vehnälitistettä 20 min. Sekoita taikinaa 10 min. spiraalilla. Anna taikinan levähtää 90 min. 25 °C lämmössä. Paloittele ja muotoile taikina 3 cm paksuisella suorakulmalla 500 g paloiksi. Nostata leipomon lämmössä 30 min. Paista arinassa 235 °C lämmössä 35 min.
	Vesi +10 °C	6 000 g	
414557	Suola	220 g	
920457	Arte-Mix	2 000 g	
307231	Tuorehiiva	150 g	
970001	Vehnäjauho	6 600 g	
	Vesi	1 500 g	
970081	Rypsiöljy	200 g	