



LEMPPEÄ KAURA- KONSENTRAATTI

Anna leivälle
kaurainen maku

**Uusi kaurakonsentraatti sisältää 48 %
suomalaista kauraa**

Leipurin valikoimasta löytyvä Lempeä Kaurakonsentraatti on oiva apu lisäaineettomaan leivontaan. Korkea kaurapitoisuus antaa leivälle lempeän kauraisen maun. Tuotteen kotimaisuusaste on 86 %.



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

LEIPURIN®

Lempeä kaurakonsentraatti

Kaurakonsentraattia voidaan käyttää 30–60 % jauhojen painosta. Lempeän kaurakonsentraatin kotimaisuusaste on 86 %.

Tuotenro:	562339
Ainekset:	Vehnäjauho, täysjyväkaura (rouhe ja hiutale), kauralese, gluteeni, vehnäalkio, sokeri, jauhonparanne (askorbiinihappo), entsyymi
Allergeenit:	Gluteeni (vehnä, kaura). Tuote saattaa myös sisältää jämiä rukiista ja ohrasta.
Ominaisuudet:	Kananmunaton, maidoton, soijaton, pähkinätön
Ravintoarvot:	Energiaa (kJ) 1520 Energiaa (kcal) 360 Rasvaa (g) 4.8 josta tyydyttyneitä (g) 0.8 Hiilihydraattia (g) 55 josta sokereita (g) 4 Ravintokuitua (g) 7.4 Proteiinia (g) 21 Suolaa (g) 0
Myyntierä:	20 kg säkki
Tuotteen nettopaino (kg):	20



RAHKA-KAURALEIPÄ

TAIKINA

	Vesi	2 800 g	Sekoita vesi ja lempeä kaurakonsentraatti ja anna imeytyä 15 min.
562339	HM Lempeä Kaurakonsentraatti	1 600 g	
970001	Vehnäjauho	2 700 g	Sekoita ainekset taikinaksi - lisää loppu vesi sitkoiseen taikinaan.
	Gluteeni	240 g	
307231	Tuorehiiva	550 g	
	Maitorahka laktoositon	1 000 g	
414557	Suola	90 g	
	Vesi	900 g	

TYÖOHJE

Kappalepaino (g)	400
Taikin sekoitusaika (min)	2+8+2
Taikinakone	Spiraali
Taikin lämpötila (°C)	25
Patalepo	2h
Nostatusaika (min)	30
Nostatuslämpötila (°C)	30
Kosteus (%)	60
Paistolämpötila (°C)	230
Paisto-aika (min)	30

