



GOURMETBAS LEIPÄSEOS

TUOTEKUVAUS

Maukas artesaanityyppinen leipäseos

KÄYTTÖOHJE

Vehnäjauho 1200 g
Gourmetbas 500 g
Kuivahiiva 20 g
Vesi n. 1000 g

Sekoita kaikki aineet 2 min. hitaalla ja 12 min. nopealla. Anna taikinan levätä rasvatussa kulhossa n. 60–120 min.
Muotoile taikina varovasti leiviksi. Kuivanostata 60 min.

Taikinalämpö: 26–28 °C
Alkulämpötila: 230 °C
Höyry: n. 20 sek.
Paistolämpötila: 200 °C
Paistoaika (550 g): noin 25 min.

PAKKAUS

Tunnus
4001

Koko
20 kg

Tyyppi
Säkki

Kappalemäärä lavalla

LISÄTIETOA

Kaikki tiedot ja suositukset perustuvat luotettavaksi todettuihin testeihin sekä tutkimuksiin. Niiden tarkkuudesta ei kuitenkaan voida antaa mitään takeita. Valmistajat eivät voi valvoa, kuinka ostajat kuljettavat, varastoivat, käsittelevät tai käyttävät heidän tuotteitaan. Tästä syystä kaikissa suosituksissa on ehtona se, että valmistajat tai myyjät eivät ole vastuussa tuotteiden käytöstä aiheutuneista vahingoista. Kukaan valmistajien edustaja ei ole oikeutettu poistamaan tai muuttamaan edellä mainittuja ehtoja. Henkilökuntamme on kuitenkin valmis auttamaan ostajia muokkaamalla tuotteet ostajien tarpeiden ja olosuhteiden mukaisiksi. Mikään tässä esitetty ei johda suosituksiin, jotka loukkaisivat nyt tai tulevaisuudessa voimassaolevia patenteja.



SÄILYTYS

Kuivassa ja viileässä



SÄILYVYYS

360 päivää



TUOTEKATEGORIA

Leipäseokset, Leipäjauhot ja paranteet



AINESOSIEN OMINAISUUDET

Kananmunaton, Lakto-ovo-vegetaristinen, Laktoositon, Maidoton, Vegaaninen



VALMIS TUOTE

Ruokaleipä