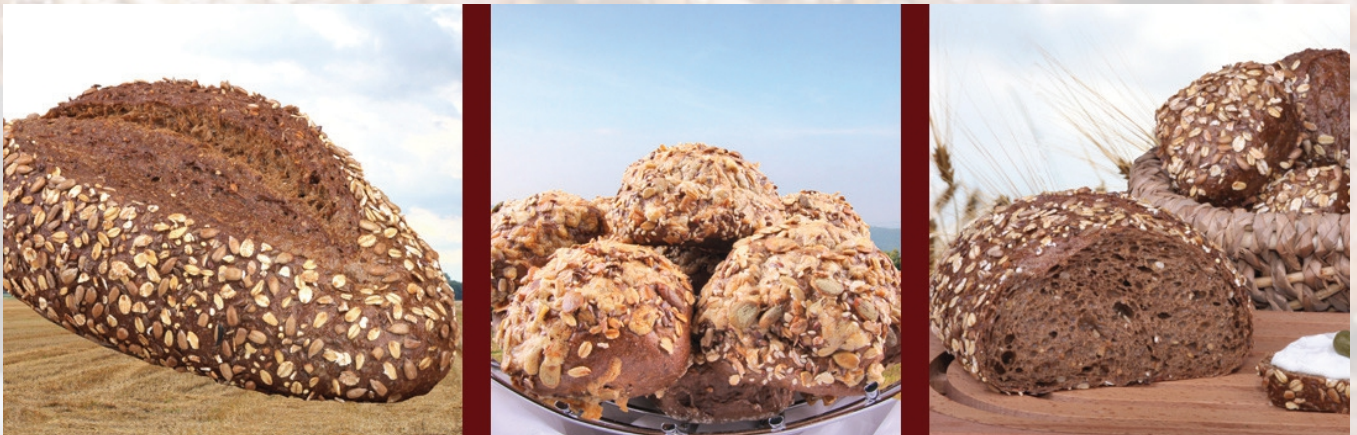


# Hellin

## Powerkorn - terades peitub jõud!

Powerkorn leivaküpsetussegul on ehe lõhn ja maitse. Esmaklassilised, valitud aroomilinnased koos jõulise teraviljamekiga (rukis, oder, nisu) ning tublisti sojasrotti, lina-, päevalille- ja seesamiseemneid annavad tulemuseks mahlase leivasisu, tummise seemnesuutäie ja pika säilivusaja.



### Linnase-teraleib

5,000 kg **Hellin-nisujahu 550**  
5,000 kg **Powerkorn**  
0,300 kg **UNIFERM Profiferm**, pärm  
~5,800 kg vesi

**Segamine:** ~15 minutit aeglasel + 9 minutit kiirel käigul  
**Temperatuur:** Optimaalne taigna temperatuur on 25-26 °C.  
**Taigna puhkeaeg:** ~10 minutit.  
**Valmistamine:** Pärast puhkeaega jagata taigen 800-grammisteks tükkideks ja vormida ümaraks. Teha ~5-minutiline vahekerge ja seejärel venitada tükid piklikuks. Taigna pealispinda hoolikalt niisutada ja veeretada seemnesegus ning panna kerkima.  
**Kerkimine:** Kerkeaeg on temperatuuril 34 °C ja õhuniiskusel 75% ~40-50 minutit.  
**Küpsetamine:** Väheese kerke pealt teha pätsidesse soovitud sisselõiked ja lükata keskmise auruga ahju. Küpsetustemperatuur on ~240 °C. Umbes 5 minuti järel alandada temperatuuri ~190 kraadile ja avada klapp.  
**Küpsemisaeg:** Küpsemisaeg on kokku umbes 38-45 minutit.