

Ota mestareiden tuoreet taidonnäytteet valikoimiisi.

Käsitlemme taikinaa ja kehitämme reseptejä niin, että kaikki leipämme olisivat leipien parhaimmistoa ja säilyisivät hyvinä mahdollisimman pitkään. Emme säästele maussa. Taikinoidemme koti on Joutsenossa.

Kaikki taikinat paistuvat maukkaiksi leiviksi samalla ohjeella. Sulata 1 h huoneenlämmössä tai yön yli kylmiössä. Paista 8–10 minuuttia 190° C. Voit käyttää höyryä paiston alussa.



MESTARIN

Siinä maistuu hyvä

RUOKAA
OMASTA
MAASTA



LAKTOOSITON
VEGAANINEN



7-kauran leipä

Tämä rustiikkisen rapea-kuorinen leipä on juureen leivottu, runsaskuituinen ja sisältä pehmeä. Siinä on kauraa monessa eri muodossa.

RUNSAKUITUINEN
6,3%
KUITUA

KAURAA
56%
LEIVÄN
VILJASTA

Siemenleipä

Tämän leivän ihanuus piilee siemenissä ja jyvissä. Se on rapea ulkoa ja pehmeä sisältä.

JUUREN
LEIVOTTU

RUNSAKUITUINEN
8,3%
KUITUA



LAKTOOSITON
VEGAANINEN

RUOKAA
OMASTA
MAASTA



LAKTOOSITON
VEGAANINEN



Hapanjuuri-leipä

Perinteinen hapanjuuri pääsee tässä leivässä oikeuksiinsa. Leivinhiivaa ei ole lisätty lainkaan. Leivän pinnalla ja pohjassa on herkullista ruisrouhetta.

JUUREN
LEIVOTTU

ILMAN
LISÄTTYÄ
LEIVIN-
HIIVAA

Myslileipä

Nyt ei ole siemenissä tai hedelmissä säästelty. Tämä maukas leipä on viimeistelty käsin Joutsenossa.

JUUREN
LEIVOTTU

ILMAN
LISÄTTYÄ
LEIVIN-
HIIVAA



LAKTOOSITON
VEGAANINEN