

## VINKKEJÄ LEIVONNAN OHJAAMISEEN

Leivontaillan aluksi (ennen leivontaa)

Aloita leivontailta kertomalla, että

-on tärkeää myös kotona, että gluteenittomuus säilyy jauhopaketista suuhun saakka (dia 2 ohjaajan materiaaleissa)

-leivontaillan keittiössä työskentely aloitetaan pyyhkimällä työpöydät puhtailla, ohjaajien mukanaan tuomilla pöytäpyyhkeillä ja pesemällä kädet

-roskat ja jätteet lajitellaan (vähintään bio, kartonki ja sekajäte). Kerro mistä eri roskapussit löytyvät (tuo ne mukanas)

Vinkit hiivaleivontaan: Nämä kannattaa käydä nopsasti läpi alussa yhteisesti

Mittaaminen

-oikea mittaaminen tärkeää (mittasarja -dia ohjaajan materiaaleissa) + näytä mittasarja ja kerro, miten sillä mitataan

Jauhoissa on eroja

-kerro jauhojen ja jauhoseosten eroista: leipomus ei välttämättä onnistu, jos leipojan käyttämä jauhoseos on eri merkkiä kuin reseptin kehittäjän käyttämä.

Aloittelevan leipurin kannattaa aloittaa jauhopaketin kyljessä tai jauhovalmistajan verkkosivuilla olevalla ohjeella, jolloin yleensä onnistuu varmimmin.

Hiiva:

Tuorehiiva: nesteen lämpötila 25-38 C  
Jos kylmempää => kohoaa hitaammin, mutta saa enemmän makua  
Jos nesteen lämpötila yli 50 C => hiiva kuolee, taikina ei kohoaa  
säilytä jääkaapissa  
lietä tuorehiiva nesteeseen

Kuivahiiva: =tuorehiivaa, josta vesi puristettu pois  
nesteen lämpötila voi olla korkeampi, max n. 42 C  
sekoita kuivahiiva pieneen määrään jauhoja  
säilytä huoneenlämmössä, avattu pussi jääkaapissa

Niksit gluteenittoman hiivaleivonnan onnistumiseen:

Vatkaaminen sähkövatkaimella

Taikinan lepuuttaminen

Vain yksi kohotus (tunnusta kohonnut taikina: sormella painettu kuoppa palautuu hitaasti))  
"Voiteluaineet"

Paistoaika (aina ohjeellinen) ja oma uuni (tunne oma uunisi)

Kypsän leivonnaisen tunnistus: pohja saa aina väriä, koputa pohjaa => kumisee ontosti

Mikä vikana, jos ei onnistu?

Taikinaneste oli liian kuumaa => hiiva on kuollut

Liian lyhyt kohotusaika

Kohotuspaikka viileä -olisi vaatinut pidemmän kohotusajan

Jauhoja oli liikaa tai liian vähän (mittavirhe? eri jauho?)

Liian tiivis taikina ei jaksa kohota

Liian löysä taikina kohoaa, mutta lässähtää viimeistään uunissa

Taikinassa liikaa rasvaa => ei jaksa nousta

Kuivahiiva oli vanhentunutta