

Juubelisai

Kogus 2 tk

KIRJELDUS Kolme vädiga punutud 25-30 cm streislipustega palmik.

Saia kaal **0.400 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.485
Presspärm	0.030
Suhkur	0.107
Margariin	0.065
Munamass/muna	0.025
Vaniljesuhkur	0.030
Sool	0.005
Piim	0.100
Vesi~	0.120

Kokku **0.927**

Jahu, suhkur, sool, vaniljesuhkur segatakse, lisatakse muna, soe piima-veesegu koos pärmiga. Segatakse tainas masinaga ühtlaseks, lisatakse margariin ja segatakse veel 8-10 minutit. Lastakse tainal käärida kuni maht on kahekordistunud, segatakse veel kord läbi ja vormitakse 15-20 min pärast.

Tainas kaalutakse kaheks osaks ja mõlemad tainatükid jagatakse veel omakorda kolmeks. Veeretatakse tugevad, ühepikkused ja ühejämedused vädid ja punutakse palmikuks.

Kerkekapi temperatuur 35-38 °C.

Kerkimise aeg 40-50 min.

PUISTE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.020
Või	0.010
Vaniljesuhkur	0.005
Suhkur	0.020

Kokku **0.055**

Segatakse jahu, suhkur, vaniljesuhkur ja pehme või omavahel puisteks.

VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.080
Munamass/muna	0.025
Vesi	0.025

Kokku **0.130**

Jahu kasutatakse tööpinnal puisteks toote vormimisel. Kerkinud palmikud määratakse munamäärdega ja puistatakse peale streislipuru. Küpsetatakse ~180 °C juures 20-25 min. Küpsetamise esimeses faasis antakse 15 sekundit auru.

Vormisai

Kogus 2 tk

KIRJELDUS Vormis küpsetatud lihttainast sai.

Saia kaal **0.400 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.551
Presspärm	0.022
Suhkur	0.016
Margariin	0.016
Piimapulber	0.008
Sool	0.009
Vesi~	0.316

Kokku **0.938**

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida. Kerkekapi temperatuur 30-35 °C. Käärimise aeg 15-40 min.

VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Toiduõli	0.010
Nisujahu 550	0.050

Kokku **0.060**

Jahu kasutatakse saiade vormimisel tööpinna puisteks. Toiduõli kasutatakse vormide õlitamiseks.

Tainas tükeldatakse kaheks võrdseks osaks, vormitakse saiad ja asetatakse ettevalmistatud vormi. Kergitatakse. Kerkekapi temperatuur 30-35 °C. Kerkimise aeg 30-50 min.

VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.020

Kokku **0.020**

Enne ahju asetamist viimistletakse tooted vajadusel veega. Küpsetatakse ~180 °C juures 20-25 minutit. Küpsetamise esimeses faasis antakse 15 sekundit auru.

Kodusai

Kogus 2 tk

KIRJELDUS Piklik 3-4 lõikega lausai.

saia kaal **0.250 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.339
Presspärm	0.016
Suhkur	0.016
Taimne õli	0.026
Sool	0.005
Vesi~	0.198

Kokku **0.600**

VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.040

Kokku **0.040**

VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.020

Kokku **0.020**

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida 30-60 min. Vajadusel lüüakse käärimise ajal tainast alla 1-2 korda. Tainas jagatakse kahte võrdsesse ossa ja ümardatakse. Ümardatud tainas puhkab 10-15 minutit. Seejärel vormitakse batoonideks. Pannakse kerkima - kerkekapi temperatuur 32-38 °C, õhuniiskus 70%. Kerkimise aeg 20-50 min. Kerkinud batoonidele tehakse peale 3-4 lõiget.

Jahu kasutatakse toote vormimisel tööpinna puisteks.

Enne ahju asetamist viimistletakse tooted vajadusel veega. Küpsetatakse ~190 °C kuumuses 15 min. Küpsetamise esimeses faasis antakse 15 sekundit auru.

Hommikukukkel

Kogus 20 tk

KIRJELDUS Ümmarguse kujuga kukkel, mille pealispinnale on puistatud riivitud juust.

Toote kaal **0.050 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.685
Presspärm	0.044
Suhkur	0.017
Margariin	0.033
Munamass/muna	0.033
Piim	0.287
Taimne õli	0.022
Sool	0.011
Vesi~	0.122

Kokku **1.254**

Valmistatakse ette toorained ja segatakse pärmitainas. Lastakse tainal käärida 30-60 minutit.

VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.020

Kokku **0.020**

Tainas jagatakse 58-60 g tükkideks ja veeretatakse kuklid. Kergitatakse 36-38 °C ja 70% niiskusesisaldusega kerkekapis.

VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogus kg
Munamass/muna	0.020
Vesi	0.020
Juust	0.120

Kokku **0.160**

Valmistatakse munamääre, määratakse tooted ja puistatakse peale riivitud juust. Küpsetatakse ~200-220 °C juures 8-12 minutit. Küpsetamise algaasis lastakse 15 sekundit auru.