



Hiivalla Hyvää



• pullaa • piirakkaa • leipää • sämpylöitä • pizzoja • simaa • niksejä



Hiivalla Hyvää

- L E I V O N T A O P A S -



Kodin onni rakentuu pienistä paloista ja onnen hetkistä. Nauravia suita, yhdessäoloa, herkullisia makuja, pullantuoksua... Yhteiset hetket ja mieleenpainuvat makumuistot ovat arvokkaita eväitä elämän polulle.

Kotona leipominen on antoisaa puuhaa, joka tuottaa varmasti mielihyvää sekä leipojille että maistajille. Vaikkapa pullataikinasta saa helposti

taiottua meheviä herkkuja jokaiseen suuhun - pienempiin ja vähän

isompiinkin. Tehdään hyvää koko perheen voimin!



Nautitaan yhdessä tuoksuista ja lämpimistä, suussasulavista leivonnaisista.

*Herkullisuuden ja kuohkeuden takaa aito suomalainen, ainoa kotimainen **tuorehiiva**.*



Suomen Hiiva Oy

Jos sinulla on tuorehiivaan tai sen käyttöön liittyviä kysymyksiä, soita numeroon 010 841 5000 tai vieraile internet-sivuillamme osoitteessa www.hiiva.fi. Kerromme mielellämme lisää tuorehiivasta.

*Suomen
Hiiva Oy*

s.4



*Hiivan käsittelyn niksejä
ja muita vihjeitä*

s.6



Pullat

s.10



*Mitä muuta pulla-
taikinasta?*



s.12

s.14

Sämpylät



*Suussasulavaa sämpylä-
taikinasta*

s.16



Leivät



s.18

*Lämpimäisiä
leipätaikinasta*



s.20



Pizzat

s.22

Sima

s.24



Muistiin s.27

s.25



Ainekset

Suomen Hiiva Oy

Hiivan valmistuksen pitkät perinteet

Hiivan historia Lahdessa alkoi vuonna 1897, jolloin Lahden Polttime ryhtyi valmistamaan hiivaa aiemman päätuotteensa, paloviinan rinnalla. Vuonna 1997 toiminta keskitettiin laajennettuun Lahden tehtaan, jonka teknologia edustaa alansa viimeisintä kehitystä kansainvälisestäkin verrattuna. Vuoden 2006 lopusta lähtien Suomen Hiiva Oy on kuulunut kanadalaiseen Lallemand-konserniin, joka on maailmanlaajuisesti toimiva leivinihiivojen ja muiden leivonta-ainesosien valmistaja.

Hyvää tuorehiivaa Suomesta



Suomen Hiiva Oy:n tuotteisiin kuuluvat puristehiiva eli perinteinen tuorehiiva ja teollisuusleivonnassa käytetty nestemäinen hiiva eli hiivakerma. Suomen Hiiva Oy:n kaikille hiivatuotteille

on myönnetty Hyvää Suomesta -joutsenlipun käyttöoikeus.

Mitä hiiva on?

Leivinihiiva (*Saccharomyces cerevisiae*) on elävä yksisoluinen organismi, joka luetaan sienten ryhmään. Hiivamassa muodostuu lukuisista, halkaisijaltaan noin 0,01 mm:n suuruista soluista. Yhteen grammaan hiivaa mahtuu noin 10 miljardia yksittäistä hiivasolua ja niiden yhteenlaskettu pinta-ala on 1m².

Tuorehiivan kasvatus on puhtaasti biologinen tapahtuma. Hiivamassa tarvitsee kasvaakseen vettä, juurikasmelassia ja paljon happea. Muutamia päiviä kestävän nelivaiheisen kasvatuksen tuloksena saadaan 200 gramman hiivaviljelmästä lähes 200 tonnia tuorehiivaa. Tuorehiivan laadun tasaisuutta, nostatuskykyä, säilyvyyttä ja mikrobiologista puhtautta seurataan koko tuotantoprosessin ajan.

Tuorehiivalla kuohkeaa, maukasta taikinaa

Taikinan nostatuksessa käytetään hyväksi hiivan kykyä muodostaa kaasuja. Hiiva pilkkoo taikinassa olevia sokereita käyttöönsä ja muodostaa niistä hiilidioksidia, alkoholia sekä makua antavia aromeja. Taikina nousee, kun hiivan tuottama kaasu jää loukkuun taikinaan, jolloin taikinahuokoset laajenevat ja taikina kohoaa. Hiiva ei tee rakennetta taikinaan: se on jauhojen ja riittävän vaivauksen asia.

Kaasujen määrä ja muodostumisnopeus riippuvat hiivamäärästä, nostatuslämpötilasta sekä tuorehiivan laadusta. Hiivasolut menettävät toimintakykynsä 5 - 10 minuutin kuluttua paiston alkamisesta. Hiiva pystyy nostattamaan taikinan pelkästään jauhon luontaisen sokerin avulla. Pieni sokerilisä nopeuttaa hiivan toimintaa. Jos taikinaan lisätään paljon sokeria ja rasvaa, on myös hiivan määrää lisättävä.

Monta hyvää syytä käyttää tuorehiivaa!

Suomalaisen tuorehiivan valmistukseen ei käytetä antibiootteja eikä hiivakantaa ole geneettisesti muunneltu. Tuorehiiva on täysin lisäaineeton, taatusti tuore ja hinnaltaan edullinen. Tuorehiiva on oikea vaihtoehto kaikkeen leivontaan, myös luomutuotteisiin. Lisäksi **TuoreHIIVA** on ainoa kotimainen tuorehiiva.

Tuorehiivan valmistusprosessi on ympäristöystävällisempi kuin kuivahiivan. Tuorehiivan valmistaminen kuluttaa vain kolmasosan siitä sähköstä ja vedestä, joka tarvitaan nostatusvoimaltaan vastaavaan määrään kuivahiivaa. Suomen Hiiva käsittelee hiivan kasvatuksessa syntyvän jäännöstuotteensa ekologisesti tehokkaimmalla tavalla toimittamalla sen bio-kaasun ja edelleen lämmitysenergian tuottamiseen.



Tuorehiivan käsittelyn *niksejä* ja muita vihjeitä.

Ennen kuin ryhdyt toteuttamaan seuraavilla sivuilla olevia reseptejä, haluamme kiinnittää huomiosi alla oleviin tärkeisiin asioihin:



• Tuorehiivan käyttömäärä

Hiivan käyttömäärä riippuu taikinan laadusta ja nostatukseen käytettävästä ajasta. Puolen litran vehnätaikinaan riittää normaalisti 50 g eli yksi pala tuorehiivaa. Jos taikinaan käytetään runsaasti rasvaa ja sokeria tai jos nostatukseen ei ole riittävästi aikaa, hiivan määrää on syytä lisätä.

• Tuorehiivan säilytys ja pakastaminen

Hiiva säilyy parhaiten jääkaapissa (+1... +8°C) omassa tiiviisti suljetussa kääreessään. Älä laita hiivaa muovi- tai foliokääreeseen.

Tuorehiivan voi pakastaa muovipussissa tai pakasterasiassa. Tuorehiiva säilyy pakastimessa muovipussiin pakattuna ainakin vuoden. Pakastettu tuorehiiva pidetään hetken, noin 15 minuuttia, huoneenlämpötilassa ennen leipomista. Vielä kylmä tuorehiiva liuotetaan kädenlämpöiseen taikinanesteeseen. Sulanut tuorehiiva on vellimäistä. Alusta taikina normaaliin tapaan.

• Tuorehiivan liuottaminen

Liuota hiiva aina kädenlämpöiseen nesteeseen. Älä erehdy hiertämään sitä suolan tai sokerin joukkoon.

• Taikinanesteen lämpötila

Kädenlämpöinen vesi on +37... +39 -asteista. Liian lämmin taikina heikentää hiivan toimintaa ja hiiva menettää toimintakykynsä. Kylmemmässä taikinassa hiiva toimii hitaammin vaatien vain pidemmän nostatusajan.

• Taikinan alustaminen

Taikinaan saadaan ilmaa, jos ensin lisätään puolet jauhoista ja vatkataan taikinaa voimakkaasti hetken. Alusta taikina hyvin eli vaivaa taikinaa, kunnes se on kimmainen ja irtaoo käsistä ja kulhon reunoista. Mitä enemmän taikinassa on leseitä, hiutaleita ja muita viljalajeja kuin vehnää, sitä tahmeammaksi taikina jää. Taikinan tarttuvuus vähenee jonkin verran nostatuksen aikana.

Taikinan vaivaaminen tehdään usein käsin. Tartu taikinaan kaksin käsin ja paina sitä kämmenpäkiöillä pöytää vasten työntäen itsestäsi pois päin. Taita taikina kahtia. Toista em. toimenpiteet useaan kertaan. Kääntelee taikinaa, jotta se tulisi alustetuksi joka puolelta. Taikinaa ei saa puristaa ja repiä, jotta sitkorakenne ei rikkoudu. Jonkin ajan kuluttua valmis taikina tuntuu joustavalta ja kimmoisalta.

• Taikinan nostatus

Nostata taikina lämpimässä leivinliinan alla tai muovikelmulla peiteltynä, mikä estää taikinapinnan kuivumisen. Lämmön vaikutuksesta hiiva toimii nopeammin. Voit asettaa taikinakulhon myös kädenlämpöiseen vesialtaaseen. Pellillä olevat taikinapalat voit nostattaa hellan päällä. Nostatus on riittävä, kun taikinapalaan sormella painettu kuoppa palautuu heti.

• Taikinan muotoilu

Taikinaa on helpompi käsitellä, jos jokaisen muokausvaiheen välissä taikinan annetaan levätä hetken. Pyöritä kaikki taikinapalat ensin palloiksi, ennen kuin jatkat muokkausta pitkulaisiksi leiviksi tai sämpylöiksi. Levähtämisen aikana taikinassa tapahtuu muutoksia, jotka tekevät siitä helpommin muotoiltavan.



Pullan tai sämpylän voi täyttää helposti kaulimalla taikina 1-1,5 cm:n paksuiseksi levyksi, jolle levitetään haluttu täyte. Kääri taikinalevy rullalle, leikkaa paloiksi ja aseta palat suoraan pellille tai paperisiin vuokiin.

Leipä- ja pullataikinoita on helppo nostattaa ja paistaa voidelluissa vuoissa tai vaikkapa rautapadassa. Nosta taikinapalat väljästi vuokaan, jotta niillä on tilaa laajentua nostatuksen aikana. Vuoassa paistettavan taikinan tulee täyttää vuoan tilavuudesta vain puolet, jotta kaksinkertaiseksi nostaminen on mahdollista.

Ennen paistamista tehdyt viillot antavat leivälle yksilöllisen ulkonäön. Tee noin 1 cm:n syvyiset viillot terävällä veitsellä tai keittiösaksilla.



• Voitelu

Leivonnaisten voiteluun voit käyttää kananmunaa, maitoa, vettä, kahvia tai siirappivettä. Keltuaisella voitelemalla saat pulliin kauniin ruskean värin.

Sämpylöihin ja leipiin saat rapeamman kuoren, jos kostutat niiden pinnan vedellä sumutepulloa käyttäen juuri ennen paistamista. Tämä parantaa leivonnaisen tilavuutta ja rapeutta. Jäähdytä leivonnaiset peittämättä niitä.

• Paistaminen

Paistokorkeuden valinnassa pätee seuraava nyrkisääntö: mitä ohuempi leivonnainen, sitä ylempänä ja mitä paksumpi leivonnainen, sitä alempana. Ohjeelliset paistolämpötilat ja -ajat ovat seuraavat:

Uunin keskitasolla paistuvat:

- pikkupullat ja korvapuustit 225°C 8 - 12 min
- sämpylät 225°C 10 - 12 min
- teeleivät 225°C 10 - 15 min
- ruisreikäleipä 250°C noin 20 min
- pizzat 250°C 15 - 20 min

Uunin alatasolla paistuvat:

- pitkot 200°C 20 - 30 min
- leivät 200°C 25 - 35 min
- patongit 225°C 18 - 22 min
- ruislimppu 225°C noin 60 min

Jos joudut paistamaan leivonnaiset ennen kuin ne ovat kunnolla nousseet, pane ne aluksi ohjelämpöä alhaisempaan uunilämpöön.

Jos leipien tai pitkojen pinta tummuu, peitä ne leivinpaperilla, säädä ylälämpö pois ja jatka kypsennystä näin, kunnes leivonnaiset ovat myös pohjasta kypsiä.

Tuorehiivan käsittelyn *niksejä* ja muita vihjeitä.

• Taikinan valmistus yleiskoneella

Jos valmistat hiivataikinan yleiskoneella, käytä jauhoja enemmän kuin käsin alustettaessa ja vaivaa taikinaa vain 1 - 3 minuuttia yleiskoneesta riippuen. Liian voimakkaasti vaivatussa taikinassa sitko väsyä, jolloin taikina leipoutuu heikommin.



• Tuorehiivan käyttö leipäkoneessa

Tuorehiiva soveltuu lähes kaikkiin leipäkoneisiin. Tuorehiivaa ei kuitenkaan saa panna joissakin malleissa olevaan kuivahiivalokeroon.

Mittaa koneen vuokaan ensin nestemäiset aineet, sitten mausteet ja jauhot ja lopuksi murennettu tuorehiiva. Työjärjestys on sama riippumatta siitä, käynnistätkö koneen heti vai ajastatko sen. Ajastinta käytettäessä hiiva on laitettava kuivien jauhojen päälle, jotta se ei ala toimia liian aikaisin.

Tuorehiiva nostattaa taikinan nopeasti ja tehokkaasti. Jos sitä on annosteltu runsaasti, leivästä voi tulla liiankin kuohkeaa - tai likilaskuista. Jos hiivaa on



liian vähän, leivästä tulee liian tiivis. Heikosti keskeltä noussut taikina voi jäädä sisältä raa'aksi. Useimpien leipäkoneiden ohjeisiin riittää 1/4 palaa tuorehiivaa, joka vastaa 1,5 tl kuivahiivaa. Reseptejä suunnittelevan kannattaa ottaa huomioon, että hiivaa tarvitaan enemmän, jos nestemäärä on suuri tai jos taikinassa on paljon "raskaita" aineita, kuten rasvaa, sokeria, kokojyväjauhoja tai leseitä.

• Leivonnaisten pakastaminen ja sulattaminen

Jäähdytetyt pullat ja leivät voit pakastaa pakastuspusseissa. Pane pakastimesta otetut pullat lämpimään 150 asteiseen uuniin. Pikkupullat sulavat 10 - 15 minuutissa. Pitkot vaativat noin 30 minuutin lämmityksen. Pullat voit myös sulattaa mikroaaltouunissa sulatusteholla.

• Kylmäleivonta

Saat vastapaistettuja sämpylöitä aamuksi tekemällä normaalin sämpylätaikinan, jonka annetaan nousta peiteltynä vain hetken. Muotoile sämpylät pellille, peitä ne hyvin ja laita nousemaan yön yli viileä- tai jääkaappiin. Aamulla sämpylät ovat nousseet. Nosta pelti huoneenlämpötilaan. Voitele sämpylät normaalisti. Paista sämpylöitä 20 astetta tavanomaista matalammassa lämpötilassa uunin alatasolla.

• Taikinan pakastaminen

Myös taikinan voi pakastaa alustamisen jälkeen. Tee taikinasta esimerkiksi pieniä palloja tai paloja. Aseta pallot tasaiselle alustalle muovipussin sisään ja pakasta ne. Sulata taikina huoneenlämmössä ja nostata se tavallisen taikinan tavoin. Pakastetusta taikinasta leivottujen pullien ja leipien paistamisessa kannattaa olla tavallista tarkempi aikojen ja lämpötilojen suhteen.



• Tuorehiiva hapanleivän leivonnassa

Hiivaa voi lisätä hapanjuureen, jolloin juuren happamoituminen edistyy. Hapanleipää leivottaessa hiiva lisätään taikinaan muiden aineiden kanssa. Hiivan lisäys saa taikinan kohoamaan hyvin.

• Tuorehiivalla hyvää!

Omasta uunista otettu leipä on maistuvaa ja taatusti tuoretta. Nosta oma leipomuksesi yläpäätä pöytään. Leipominen tuottaa taattua mielihyvää sekä leipojille että maistajille!

• Miksi hiivataikina ei nouse?

- taikina on liian kylmää tai liian kuumaa
- hiiva on vanhaa tai sitä on liian vähän
- nostatuspaikka on kylmä ja -aika lyhyt
- taikina sisältää runsaasti sokeria ja rasvaa
- taikina on liian kova eli jauhoja on liikaa

• Miksi hiivataikina halkeilee paistettaessa?

- nostatusaika on ollut liian lyhyt tai uuni liian kuuma
- taikinan sauma on jätetty ylöspäin eikä peltiä vasten
- taikinaa ei ole alustettu eli vaivattu tarpeeksi riittävän sitkon muodostumiseksi

• Miksi taikina leviää muttei nouse?

- taikinassa on liian vähän jauhoja
- taikinaa on nostatettu liian lämpimässä

• Miksi leivonnaiset jäävät litteiksi?

- taikinassa on liian vähän jauhoja
- taikinaa on nostatettu liian lämpimässä
- paistolämpötila on ollut liian matala

• Miksi valmiit leivonnaiset ovat kovia tai tiiviitä ja painavia?

- taikinaan ei ole vaivauksen aikana kehittynyt riittävästi sitkoa eli taikinaa ei ole vaivattu riittävästi
- leivonnaisia on nostatettu liian vähän aikaa
- uuni on ollut liian kuuma, leivonnaiset eivät ole ehtineet nousta uunissa ennen pinnan kuorruttumista

• Miksi valmiit leivonnaiset murenevät?

- taikinassa on liikaa jauhoja
- jos taikina on tehty koneella vaivaus on ollut liian pitkä ja sitkosäikeet ovat hajonneet
- nostatusaika on jäänyt liian lyhyeksi

Tuorehiivalla Hyvää.

Pullat

Mikä on parempaa kuin kotona leivotun pullan tuoksu? Ehkä sen maku. Tai se mielihyvä, jonka leipoja saa tarjotessaan itse leipomaansa tuoretta pullaa.

- 5 dl maitoa
- 1 pala tuorehiivaa
- 1 muna
- 2 tl suolaa
- 1 1/2 - 2 dl sokeria
- 15 - 16 dl (noin 1,2 kg) puolikarkeita vehnäjauhoja
- 150 - 200 g margariinia tai voita
- mausta halutessasi 1 rkl kardemummalla

Nosta ainekset huoneenlämpöön muutama tunti ennen leivontaa. Kylmät aineet jäähdyttävät taikinan ja hidastavat nostatusta. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi eli + 37 asteeseen. Tarkista maidon lämpötila tipauttamalla pari pisaraa sitä kädenselkämykseen.



Murenna tuorehiiva taikinakulhoon. Lisää osa maidosta ja sekoita, kunnes hiiva on liennut.

Lisää loput maidosta, muna ja mausteet. Sekoita maitoon 7 dl jauhoja, että saat sakean vellimäisen seoksen. Vatkaa seosta.



Lisää 7 dl jauhoja ja alusta taikinaa käsin kimmoisaksi. Lopuksi taikinaan lisätään huoneenlämpöinen rasva. Jatka vaivausta, kunnes taikina on sileä ja kimmoisa sekä irtaana käsistä ja kulhon reunoista. Voit tarvittaessa lisätä taikinaan jauhoja, jos taikina tuntuu liian tahmealta. Jätä vähän jauhoja leivontaan.



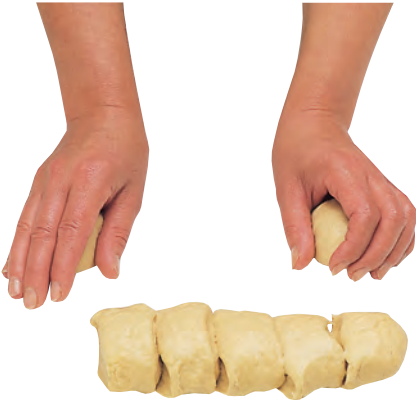
Peitä taikinakulho leivinliinalla ja nosta se lämpimään ja vedottomaan paikkaan nousemaan ainakin 20 minuutiksi.



Kaada taikina jauhotetulle leivinpöydälle ja vaivaa se sileäksi.



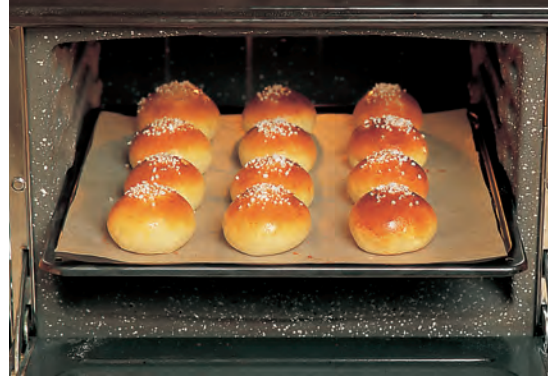
Jaa taikina kahteen osaan ja leivo palaset tangoksi. Paloittele tangot 12 palaan ja pyörittele ne pulliksi. Pikkupullia varten jaa taikina 40 osaan. Nosta pullat leivinpaperilla peitetylle uunipellille ja peitä leivinliinalla.



Nostata pullia lämpimässä ja vedottomassa paikassa, kunnes ne ovat pulleita, sileäpintaisia ja kooltaan lähes kaksinkertaisia. Voitele nostatetut ja sileäpintaiset pullat kananmunalla ja ripottele pinnalle raesokeria, mantelilastuja tai mantelirouhetta.



Paista pullia uunin keskiosassa 200 asteessa 15 - 20 minuuttia. Paista pikkupullia 225 asteessa 8 - 12 minuuttia.



Tarkista pullien kypsyyt. Kiepauta pulla nurin ja tarkista, että pohja on kauniisti väritynyt ja kypsä. Pulla tuntuu kevyeltä ja pullan pohjaa kopauttaessa siitä lähtee kumea ääni. Jäähdytä pullat ritilällä leivinliinalla peitettynä.

Voisilmäpullat:

Paina nostatettuihin ja voideltuihin pulliin sormella syvennys. Pane syvennykseen nokare voita ja halutessasi hienonnettua kardemummaa. Ripota pullien pinnalle sokeria ja paista tavalliseen tapaan.



Mitä muuta

Pullat

pullataikinasta?

Kierrepitkot:

Ota noin 1/4 taikinasta ja kauli se suorakaiteen muotoiseksi levyksi. Sivele levy pehmeällä rasvalla ja ripota sille pähkinärouhetta, sokeria ja rusinoita tai kanelia ja sokeria.



Kääri levy rullalle ja nosta kääri leivinpaperilla peitetylle pellille. Nostata kierrepitko sellaisenaan tai leikkaa kääri saksilla sentin paksuisiksi viipaleiksi, jotka ovat pohjasta kiinni toisissaan. Asettele viipaleet vuorotellen oikealle ja vasemmalle puolelle kääriä ja kolmas aina keskelle. Taivuta viipaleita hiukan taaksepäin.



Nostata pitko hyvin ja voitele kananmunalla. Paista uunin alaosassa 200 asteessa 25 - 30 minuuttia.



Omenapiiras:

Kauli noin 1/4 taikinasta ohueksi pyöreäksi levyksi leivinpaperin päällä.



Siirrä levy papereineen pellille ja anna nousta sillä aikaa, kun valmistat täytteen.

Kuori ja lohko muutama omena. Lado omenalohkot limittäin levyllä ja ripota pinnalle kanelia ja sokeria.



Taita ja rypytä piiraan reunat. Voitele reunat kananmunalla ja paista piirasta uunin keskiosassa 225 asteessa noin 20 minuuttia. Samalla tavalla voit valmistaa rahka- ja marjatäytteisen piirakan.



Korvapuustit:

Kauli taikina ohueksi suorakaiteen muotoiseksi levyksi ja sivele levyn pinta pehmeällä voilla tai margariinilla.



Ripota päälle sokeria ja kanelia. Kääri levy rullalle ja leikkaa vinottain palasiksi.



Paina peukaloilla palasten kapea kärki alas. Nostata korvapuustit pellillä, voitele munalla ja ripota pinnalle raesokeria.



Paista korvapuusteja uunin keskiosassa 225 asteessa 10 – 15 minuuttia.



Rusinarullat:

Kauli taikina kuten edellä ja sivele sen pintaan pehmeää voita tai margariinia. Ripota päälle sokeria ja rusinoita ja kääri rullalle. Leikkaa kääre parin kolmen sentin paksuisiksi paloiksi ja nosta palat paperisiin leivosvuokiin.



Nostata leivonnaiset leivinliinalla peitettynä, voitele munalla ja ripota pinnalle raesokeria. Paista uunin keskiosassa 225 asteessa noin 10 – 15 minuuttia.



Joulupullat:

Värvää joulupullien taikina kauniin keltaiseksi lisäämällä taikinanesteeseen hienonnettua sahramia. Leivo nousseesta ja vaivatusta taikinasta peukalon paksuisia säikeitä. Muotoile ne erimuotoisiksi joulupulliksi. Nosta pullat pellille, nostata, voitele munalla ja koristele raesokerilla.



Tuorehiivalla Hyvää.

Sämpylät

Sämpylät ovat nykyaikaista leipää. Niiden valmistaminen on nopeaa ja helppoa. Sämpylät ovat myös terveellisiä. Käytä mielikuvitustasi ja ryhdy leipomaan!

- 5 dl vettä tai maitoa
- 1 pala tuorehiivaa
- 2 tl suolaa
- 1 - 2 rkl sokeria tai siirappia
- 5 dl grahamjauhoja
- 6 - 8 dl vehnäjäuhoja
- 50 - 75 g kädenlämpöistä margariinia

Nosta ainekset huoneenlämpöön muutama tunti ennen leivontaa. Lämmitä neste kädenlämpöiseksi kattilassa tai mikroaaltouunissa.



Murena tuorehiiva nesteeseen ja sekoita, kunnes se on liennut.



Lisää mukaan sokeri, suola ja grahamjauhot. Alusta vehnäjäuhot ja rasva taikinaan käsin.



Vaivaa taikinaa, kunnes se irtoaa käsistä ja kulhon reunoista. Peitä taikinakulho leivinliinalla. Anna taikinan nousta ainakin 15 minuuttia.



Kaada taikina jauhotetulle leivinpöydälle ja vaivaa se tasaiseksi ja notkeaksi.



Jaa taikina kolmeen osaan ja leivo palaset tangoiksi.



Leikkaa palaset paksuhkoiksi viipaleiksi.



Kasta viipaleiden leikkauspinta grahamjauhoihin ja nosta pellille.



Nostata sämpylät lämpimässä, vedottomassa paikassa liinalla peitettynä. Sämpylät ovat riittävästi nousseet, kun niihin sormella painettu kuoppa palautuu heti.



Paista sämpylät uunin keskiosassa 225 asteessa 10 - 15 minuuttia.



Suussasulavaa

Sämpylät

sämpylätaikinasta.

Pikkupatukat:

Pyörittele noussut ja vaivattu taikina paksuhkoiksi tangoiksi.



Paloittele tangot sopivan kokoisiksi paloiksi ja pyörittele palaset pyöryköiksi.



Leivo pyörykät edelleen pitkänomaisiksi patukoiksi ja nosta ne pellille.



Nostata patukat hyvin liinalla peitettynä. Viillä nousseiden patukoiden pintaan vinoviivoja terävällä veitsellä ja sipaise pinnalle vielä jauhoja.



Paista patukoita uunin keskiosassa 225 asteessa noin 10 minuuttia. Jos haluat patukat rapeapintaisiksi, jäähdytä ne ritilällä ilman peittoa.



Sarvet:

Kauli nousseesta ja vaivatusta taikinasta ohuita, halkaisijaltaan noin 25 sentin suuruisia kiekkoja. Jaa kiekot taikinapyörällä kuuteen kolmioon.



Lisää kunkin kolmion leveään päähän nokare kermaviilillä kostutettua juustoraastetta ja kierrä kolmiot leveästä reunasta alkaen rullalle.



Nostata sarvet, voitele ne munalla ja ripota halutessasi pintaan kuminaa. Paista sarvet uunin keskiosassa 225 asteessa noin 10 minuuttia.

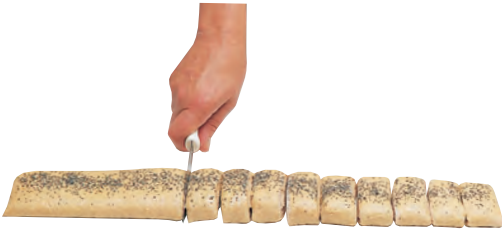


Unikkosämpylät:

Kauli levännyt ja vaivattu taikina ohueksi suorakaiteen muotoiseksi levyksi. Sivele levy sulalla margariinilla ja taita levy pituussuunnassa kolmin kerroin.



Voitele levy munalla ja ripota pintaan unikon-siemeniä. Paloittele levy noin 4 - 5 senttimetrin levyisiin palasiin ja nosta pellille.



Nostata sämpylät ja paista niitä uunin keski-osassa 225 asteessa 10 - 15 minuuttia.

Muista! Rouheilla, leseillä, raasteilla ja hiutaleilla sekä erilaisilla mausteilla (esim. kumina, fenkoli, anis) saat vaihtelua sämpylöiden makuun.



Tuorehiivalla Hyvää.

Leivät

Suomalainen syö paljon leipää – yli 50 kiloa vuodessa. Johtuisiko se siitä, että suomalainen leipä on sekä maultaan että ravintoarvoltaan niin hyvää? Vai siitä, että leivällä on Suomessa pitkät perinteet? Leivo leipää – se on hyvää ja täysipainoista ravintoa!

- 5 dl vettä tai maitoa
- 1 pala tuorehiivaa
- 2 tl suolaa
- 3 dl ruisjauhoja
- noin 9 dl hiivaleipäjauhoja

Varaa ainekset huoneenlämpöön riittävän ajoissa. Lämmitä neste kädenlämpöiseksi. Murennä tuorehiiva taikinakulhoon. Lisää neste ja sekoita, kunnes tuorehiiva on liennut.



Vatkaa taikinaan mukaan suola ja ruisjauhot. Alusta hiivaleipäjauhot taikinaan käsin.



Jätä taikina pehmeäksi, jolloin lopputuloskin on pehmeä. Alusta taikinaa, kunnes se irtoaa käsistä ja kulhon reunoista.



Anna taikinan nousta peitettynä lämpimässä ja vedottomassa paikassa noin 20 minuuttia. Kaada taikina jauhotetulle leivinpöydälle ja vaivaa se tasaiseksi. Jaa taikina kahteen osaan ja leivo palat pyöreiksi limpuiksi.

Taputtele leivät litteiksi ja nosta ne pellille nousemaan.



Pistele leivät haarukalla ja paista niitä uunin alaosassa 200 asteessa noin 30 minuuttia.



Tarkista leivän kypsyyt. Kopauta leivänpohjaan rystysillä. Leipä on riittävästi paistunut, kun leivästä lähtee kumea ääni, pohja on värittänyt ja leipä tuntuu kevyeltä.



Jäähdytä leipä ritilällä liinalla peitettynä.



Lämpimäisiä *Leivät* leipätaikinasta.

Pitkä leipä:

Jaa noussut ja vaivattu taikina kahteen osaan. Leivo osat pitkänomaisiksi leiviksi.



Nosta leivät pellille nousemaan. Viillä koho-
neeseen pintaan muutama vinoviilto terävällä
veitsellä.



Sipaise pinnalle vielä hiivaleipäjauhoja ja paista
leipiä uunin alaosassa 200 asteessa noin puoli
tuntia. Tarkista leipien kypsyys kuten edellä on
neuvottu ja jäähdytä leivät rutilällä ilman peittoa.



Jättisarvet:

Jaa noussut ja vaivattu taikina kahteen osaan.
Kauli palaset kahdeksi suureksi kiekoksi ja
kierrä kiekot rullalle.



Nosta rullat pellille ja taivuta sarven muotoon.
Nostata hyvin, voitele pinta vedellä tai maidolla
ja ripota päälle leseitä.



Voit myös kuvioda leivän pinnan viiltämällä
siihen ristiviiltoja. Paista kiekkoja uunin ala-
osassa 200 asteessa noin 30 minuuttia. Tarkista
kypsyys ja jäähdytä leivät peitettynä.



Lohkoleivät:

Jaa noussut ja vaivattu taikina kahteen osaan. Leivo palaset litteiksi suurehkoiksi leiviksi. Tee halutessasi leipiin reikä pienellä lasilla ja nosta leivät pellille.



Nostata leivät. Pistele leivät haarukalla ja paina leipien reunoihin kevyet viillot veitsellä tai taikinapyörällä.



Paista leipiä uunin alaosassa 200 - 225 asteessa 25 - 30 minuuttia. Tarkista kypsyyt.



Lettileipä vuoassa:

Jaa noussut ja vaivattu taikina 2 - 3 osaan. Leivo osaset kolmeksi yhtä pitkäksi säikeeksi. Letitä säikeet väljästi ja nosta valmis lettileipä voideltuun vuokaan.



Voit myös leipoa taikinasta 2 - 3 vuoan pituista tankoa. Nosta ne vuokiin ja nostata hyvin vuoassaan.



Sivele pinta maidolla ja ripota sille seesamin-siemeniä. Paista leipiä uunin alaosassa 200 asteessa 30 - 40 minuuttia.



Kumoa leipä vuoasta ja tarkista pohjan kypsyyt. Jos pohja on kostea, väritön ja kovin taikinamainen, pane leipä uudestaan uuniin ilman vuokaa ja kypsennä alalämmöllä, kunnes pohjakin on kypsä ja saanut väriä. Jos pidät seesaminsiemennistä, voit lisätä niitä 1 dl taikinan joukkoon.



Tuorehiivalla Hyvää!

Pizzat

Pizzojen suunnitleminen on luovaa työtä. Täytteiden tekemisessä voi vapaasti yhdistellä eri makuja - ja jopa värejä! Pizzojen pohja on tuorehiivalla nostatettua vehnäleipätaikinaa.

PIZZAPOHJA:

- 1 dl haaleaa vettä
- 1/2 palaa tuorehiivaa
- 1/2 tl suolaa
- noin 2 1/2 dl vehnä jauhoja
- 2 rkl öljyä

Liuota tuorehiiva haaleaan veteen.



Lisää suola, jauhot ja öljy kädellä sekoittaen. Vaivaa taikina notkeaksi niin, että se irtaoo käsistä ja kulhon reunoista.



Anna taikinan nousta hetki, vaivaa se tasaiseksi ja kauli tai taputtele käsin ohueksi kiekoksi leivinpaperilla peitetylle pellille.



Anna pizzapohjan nousta sillä aikaa, kun valmistat täytteet. Levitä pizzapohjalle ensin tomaattikastike tai vaihtoehtoisesti tomaattipuretta tai ketsuppia. Lado täytteet pizzapohjalle ja paista uunin keskiosassa 250 asteessa noin 20 minuuttia.



ITALIALAINEN TOMAATTIPIZZAKASTIKE:

- 1 rkl öljyä
- 1 sipuli
- 2 valkosipulinkynttä murskattuna
- 1 tölkki tomaattimurskaa
- 1/2 tl suolaa
- mustapippuria
- 2 tl oreganoa tai basilikaa

Kuullota sipulit pannulla öljyn kanssa. Lisää tomaattimurska ja mausteet. Keitä kastiketta ilman kantta, kunnes se sakenee. Anna hautua noin 10 minuuttia. Levitä tomaattikastike nostatetulle pizzapohjalle. Lado päälle jokin seuraavan sivun vaihtoehtoista.

Bolognese - Jauhelihapizza

300 g jauhelihaa ruskistettuna
 2 sipulia
 4 - 5 tomaattia
 1/2 - 1 rkl oreganoa
 3 dl juustoraastetta
 pippuria

Capricciosa - Kinkkupizza

250 g suikaloitua palvi- tai keittokinkkua
 1 pieni tölkki herkkusieniä
 1 tölkki ananaspaloja
 3 dl juustoraastetta
 mausteita mielen mukaan

Frutti di Mare - Merenantimet

1 tlk (200 g) tonnikalaa
 1 rasia simpukoita
 100 - 150 g perattuja katkarapuja
 2 tl oreganoa tai pizzamaustetta
 3 dl juustoraastetta
 mausteita mielen mukaan

Vegetariana - Kasvispizza

1 pkt pakastevihanneksia
 (herne-maissi-paprika)
 1 dl kermaviiliä
 2 tl vehnä jauhoja
 3 dl juustoraastetta
 2 tl rakuunaa
 suolaa

Päälle voit myös laatoa muita täytteitä mieleesi mukaan, esim. pepperonimakkaraa, sinihomejuustoa, paprikaa, oliiveja tai suolakurkkua.



Tuorehiivalla Hyvää!

Sima

Sima on perinteistä koko perheen vappujuomaa. Toki raikasta simaa voi valmistaa muulloinkin.

SIMA:

- 8 l vettä
- 2 sitruunaa
- 1/4 kg fariinisokeria,
- 1/4 kg hienoa sokeria (1 dl siirappia)
- 1/2 tl eli nokare tuorehiivaa

Varaa siman tekoon puhdas 10 litran astia. Pese sitruunat hyvin harjalla ja lämpimällä vedellä. Huuhtelee sitruunat huolellisesti. Kuori hedelmät ohuelti perunankuorimaveitsellä ja siirrä kuoret sima-astiaan.



Mittaa sekaan sokeri ja halutessasi myös siirppi.



Kuumenna puolet vesimäärästä kiehuvaaksi ja kaada astiaan. Sekoita, kunnes sokeri on täysin liuennut.

Poista sitruunoista kuoren valkoinen osa tarkoin. Lisää viipaloidut sitruunat ja jäljelle jäänyt vesimäärä kylmänä astiaan.

Tarkista, että astiassa oleva neste on nyt kädenlämpöistä. Liuota tuorehiiva pieneen määrään haaleaa vettä ja lisää se astiaan.



Anna siman käydä huoneenlämmössä seuraavaan päivään. Tipauta puhtaisiin, pestyihin pulloihin muutama rusina ja teelusikallisen verran sokeria. Siivilöi sima ja pullota.



Sulje pullot muutaman tunnin kuluttua ja vie ne kylmään. Kun rusinat ovat nousseet pintaan ja sima on kirkastunut, juoma on valmista nautittavaksi.



Suunnittele itse

Ainekset

Tuorehiivalla Hyvää

Leivonta on mukavaa ja tulos on maistuvaa. Tälle aukeamalle on koottu omien reseptien suunnittelemista varten vinkkejä raaka-aineista ja niiden toiminnasta leivonnassa auttamaan leipojaa omien reseptien suunnittelussa. Päästä luovuutesi valloilleen!

LYHYT RAAKA-AINEOPPI AVUKSI OMAN RESEPTIN SUUNNITTELUUN

Jauhot ovat taikinan perusraaka-aine. Jauho sitoo taikinanesteen ja muodostaa taikinan kimmoisan rakenteen. Jauhot toimivat leivonnaisen rakenteen runkona. Hyvä taikinarunko pitää hiivan tuottaman kaasun sisällään ja leivonnainen kohoaa. Leivonnaisen rakenne muodostuu siten, että taikinan tärkkelys liisteröityy paistettaessa. Erilaisista jauhoista ja niiden sekoituksista leivotaan hyvinkin monenlaista leipää.

Vehnäjauhoilla on parhaat leivontaominaisuudet, koska niissä on eniten sitkoproteiinia eli gluteenia. Jyvän ytimeistä valmistetut jauhot leipoutuvat parhaiten. Jos käytetään ruis-, ohra-, hirssi- tai tattarijauhoja, taikinaan tarvitaan lisäksi vehnäjauhoja sitkon muodostamiseen. Lisättäessä taikinaan hiutaleita tai leseitä niitä kannattaa liottaa hetki taikinanesteessä, ennen jauho-lisäystä. Taikinanesteen määrää voidaan joutua lisäämään, koska hiutaleet imevät nestettä. Pelkästä vehnäjauhosta valmistettu leipä on kuohkeampaa kuin ryynejä ja muita jauhoja sisältävä leivonnainen. Kaikkia erilaisia jauhoja ei tarvitse pitää jauhokaapissa, sillä markkinoilla on myös valmiita jauhoseoksia esimerkiksi sämpylöitä varten.



Neste on leivonnassa yhtä tärkeä raaka-aine kuin jauhot. Taikinanesteen avulla säädetään taikinan lämpötilaa. Neste osallistuu taikinan rakenteen muodostumiseen ja nostaa leivonnaisen tuoreusominaisuuksia. Leivonnaisissa käytetään nesteinä useimmin vettä tai maitoa, mutta taikinaneste voidaan korvata kokonaan tai osittain piimällä, kaljalla, kasvisten keitinliemellä tai tuoremarjamehulla.

Hiiva nostattaa taikinan ja leivonnainen saa huokoisen rakenteen. Taikinaan syntyy aromiaineita. Nostatuksen aikana taikina pehmenee ja sen käsittelyominaisuudet paranevat. Hiiva vaikuttaa myös taikinan kaasunpidätyskykyyn.





Suola parantaa leipien makua ja vahvistaa hiivataikainoiden sitkoa. Lisäksi taikinaa on helpompi käsitellä, se ei tartu ja sen kaasunpidätyskyky paranee.

Sokeri makeuttaa taikinan. Se toimii hiivan ravintona, parantaa leivonnaisten väriä ja soveltuu koristeluun. Taikinan voit makeuttaa myös siirapilla, fariinisokerilla, hunajalla tai hedelmäsokerilla. Koristeluun sopivat raesokeri ja tomusokeri.

Rasvat, kuten margariini tai voi pehmentävät taikinaa, helpottavat taikainoiden sekoittumista ja tuotteiden muotoilua. Rasva pehmentää leivonnaiset ja lisää taikinan venyvyttä. Pienellä rasvanlisäyksellä on positiivinen vaikutus leivonnan sisukseen. Margariini pidentää leivonnaisten tuoreena säilyvyyttä, sillä se estää tärkkelyksen kiteytymistä ja kuivumista. Lisää rasva taikinaan pehmeänä sulattamatta sitä kokonaan tai käytä juoksevaa margariinia suoraan pullosta. Öljy tekee taikinasta helposti tahmean edistään valmiin tuotteen kovenemista eli "vanhenemista".

Kananmuna lisätään pullataikinaan, jotta taikina muuttuisi venyvämmäksi helpottaen pullataikinan muotoilua. Taikinan kaasunpidätyskyky ja nostatuskestävyys paranee, jolloin leivonnaisten tilavuus kasvaa.

Mausteilla ja erilaisilla täytteillä lisätään leivonnaisten makua. Mausteita kannattaa käyttää luovasti mutta ainakin aluksi varovasti.

Tavallisimpia mausteita leipiin ovat anis, fenkoli, kumina, korianteri, pomeranssinkuori, kuoritut siemenet, valkosipuli, kasvisraasteet, mallasuute ja perunahiutaleet. Täytteeksi sopivat hyvin juustot, tuore valkosipuli ja kinkku.

Kardemumma tai sahrami ovat pullan perusmausteita. Taikinaan voi myös lisätä rusinoita, pähkinärouhetta tai hillottua appelsiininkuorta. Pullan täyteenä voidaan käyttää esimerkiksi kanelia, vanilliinisokeria, paistonkestäviä hilloja ja soseita, rusinoita, kookoshiutaleita, mantelirouhetta, rahkatäytettä, hedelmiä ja marjoja.

Pullataikina sopii moniin leivonnaisiin. Kaikkein kevein piirakka syntyy pullataikinasta! Tuore pulla on hyvää ja suhteellisen vähärasvaista herkkua. Sämpylätaikina on puolestaan oiva pohja suolaiselle piirakkalle.

Pullan ja sämpylän perustaikinasta luot monenmuotoisia ja -makuisia herkkuja.

Tuorehiivalla Hyvää!

Muistiin

