

# Juubelisai

**Kogus** 2 tk

**KIRJELDUS** Kolme väädiga punutud 25-30 cm streislipuistega palmik.

Saia kaal **0.440 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 väädid 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.

## VIIMISTLEMINE 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.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.