

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**

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.

VORMIMINE

| Koostisosad | Kogused kg |
|--------------|------------|
| Nisujahu 550 | 0.040 |

Kokku **0.040**

Jahu kasutatakse toote vormimisel tööpinna puisteks.

VIIMISTLEMINE JA KÜPSETAMINE

| Koostisosad | Kogused kg |
|-------------|------------|
| Vesi | 0.020 |

Kokku **0.020**

Enne ahju asetamist viimistletakse tooted vajadusel veega. Küpsetatakse ~190 °C kuumuses 15 min. Küpsetamise esimeses faasis antakse 15 sekundit auru. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.