

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 saiaide 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.

VIIMISTLEMINE 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. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.