

## Küpsetised: juuretisetaignen/tume seemneleib

### Tunni eesmärk:

1. Juuretisetaigna ja leotise valmistamine.
2. Leivataigna valmistamine.
3. Tumeda seemneleiva küpsetamine.

Praktiline töö toimub kahel järjestikusel päeval.

### Tööjuhised





#### 1. päev

Loe läbi juuretise ja leotise valmistamise tehnoloogia ja valmista need.

#### 2. päev (~20 tundi hiljem)



Loe läbi leiva valmistamise tehnoloogia ja küpseta ning serveeri leib vastavalt õpetaja antud juhistele. Praktilise tunni lõpus tee puhastus- ja koristustööd köögis ning valmistatud leiva ja enda töö analüüs.

### Juuretis

Tooraine	Valmistamine
<b>Juuretis</b> starter 0,048 kg rukkikroovjahu 0,190 kg vesi 0,200 kg <hr/> kokku 0,438 kg	  sarter + rukkikroovjahu + vesi  Sega kõik koostisosad korralikult läbi, puista peale natuke rukkijahu.    Kata nõu paksu rätikuga. Seismiseaeg ca <b>20h</b> .
<b>Leotis</b> seemnesegu 0,050 kg lina-, seesami-, kõrvitsa-, päevalilleseemned vesi 0,050 kg <hr/> kokku 0,100 kg	Sega seemnesegu ja vesi. Kata nõu toidukilega. Seismiseaeg ca <b>20h</b> .

## Tume seemneleib

1,0 kg (bruto)

Tooraine	Valmistamine
juuretis 0,384 kg rukkikroovjahu 0,288 kg sool 0,010 kg suhkur 0,038 kg maltoosa 0,010 kg tume linnasesiirup 0,040 kg pärm 0,009 kg leotis 0,100 kg <u>vesi (soe) ca 0,180 kg</u> kokku <b>1,065 kg</b>	<p>Kerkinud juuretis.</p>  <p>Võta juuretisest 48 g järgmiseks starteriks. Hoia starterit suletud nõus ja külmkapis.</p> <p><b>Taigna valmistamine</b> Sega kõik taigna koostisosad ühtlaselt läbi. Masinaga segades kasuta segamislaba. NB! Veendu, et jahu ei koguneks segamispõhja! Vajadusel lisa natuke vett, taigna konsistents peab olema pigem pehmem.</p> <p><b>Vormimine</b> Märgade käte vahel kergelt vormides, aseta leib määratud vormi. Patsuta ühtlaseks.</p> <p><b>Kergitamine</b> Lase kerkida ca 2-3 tundi, kuni leib on kerkinud peaaegu vormi ääreni.</p> <p><b>Küpsetamine</b> Küpsetustemperatuur esimesed <b>10 minutit 250 °C</b>. Järgmised <b>20–25 minutit 195 °C</b> juures. NB! Küpse leiva sisetemperatuur on min 97 °C.</p> <p>Lase leib enne lõikamist täielikult jahtuda, kas puitpinnal või rätikul, et leiva alla ei koguneks kondentsi.</p> 

## Planeeri oma tööaeg

Ajavahemik	Tööülesanne
1. päev	
2. päev	

### Eneseanalüüs

#### 1. Tumeda seemneleiva valmistamine

Kuidas Sul õnnestus juuretise valmistamine? Põhjenda.

.....

Kuidas Sul õnnestus leivataigna valmistamine ja leiva küpsetamine? Põhjenda.

.....

Milline nägi välja sinu valmistatud leib? Kirjelda kolme lausega.

.....

#### 2. Töökorraldus. Anna hinnang enda tööle köögis.

Isiklik hügieen.

.....

Töökoha kord.

.....

Tööaja planeerimine.

.....