Voitaikina (perusohje)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Voitaikinan pitää olla rapea, lehtevä tai kerroksellinen.

|  |  |
| --- | --- |
|  4 - 4 1/2 dl | vehnäjauhoja |
| 1 1/4 dl | vettä |
| 1 tl | etikkaa |
| 200 g | margariinia |

**Kaikkien aineiden pitää olla kylmiä ja samanlämpöisiä.**Nypi kulhossa jauhot ja 1/4 osa margariinista ryynimäiseksi seokseksi. Lisää vesi-etiikaseos. Sekoita taikina tasaiseksi, mutta **vältä vaivaamista**. Anna taikinan levätä viileässä noin 15 minuuttia muovikelmuun käärittynä.Leikkaa taikinaan syvä risti. Vedä ulos kulmat niin, että taikinasta tulee nelikulmainen. Kaaviloi taikina ja rasva sen päälle. Taivuta taikinan kulmat keskelle kirjekuoren tavoin. Käännä taikina ylösalaisin.Kaaviloi tai painele taikina varovasti. Jauhota kevyesti sekä ylä- että alapuoli niin, ettei taikina tartu leivinpöytään. Taikinan pitää olla neliömäinen. Taita taikina 3 osaan. Anna levätä kylmässä vähintään 15 minuuttia. Kaaviloi taikina uudelleen hieman suuremmaksi neliöksi. Taittele taikina 3 osaan toiseen suuntaan ja 3 toiseen suuntaan. Anna levätä uudelleen 15 minuuttia. Toista kaavilointi ja taittele vielä kerran.Nyt taikina on valmis leipomista varten.<https://www.kinuskikissa.fi/voitaikina/>**VIHJEITÄ**Laita leivontavaiheessa muodostuneet reunapalat päällekkäin.Älä koskaan vaivaa voitaikinaa.Laita voitaikinaleivonnaiset aina rasvattomalle pellille, huuhtelet mieluummin kylmällä vedellä. Anna leivonnaisten levätä pellillä vähintään 10 ennen paistamista, näin ne säilyttävät muotonsa.Paista voitaikinaleivonnaiset uunin keskiosassa.Aika ja lämpötila riippuvat taikinan paksuudesta. |