Näin pikkuleivät onnistuvat

Mikä meni pieleen ?

Muista, että pikkuleivät ovat pehmeitä, kun otat ne uunista. Ne kiinteytyvät vasta jäähtyessään. Jotain on pielessä, jos pikkuleivät eivät kiinteydy.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21332_.gif

Pikkuleivät eivät ole kypsiä

**UUNIN VÄÄRÄ LÄMPÖTILA.** Jos pikkuleivät ovat päältä kypsiä ja sisältä raakoja, laske uunin lämpötilaa tai peitä pikkuleivät foliolla ja paista vielä hetki.

* **SITKOA TAIKINASSA.** Älä alusta äläkä sekoita taikinaa liian kauan, että siihen ei muodostu sitkoa. Sitko tekee pikkuleivistä sitkeitä.
* **SAAVATKO PIKKULEIVÄT** jäähtyä pellillä? Jos ohjeessa neuvotaan jäähdyttämään pikkuleivät pellillä, älä siirrä niitä ritilälle. Pikkuleivät kypsyvät vielä kuuman pellin jälkilämmöllä.
* **ÄLÄ PAKKAA** pikkuleipiä ennen kuin ne ovat täysin jäähtyneet. Jos pakkaat ne lämpiminä, pakkaukseen muodostuu kosteutta.

Pikkuleivät ovat kovia

* **LIIAN VÄHÄN** leivinjauhetta
* **LIIAN PALJON** jauhoja
* **LIIKAA SOKERIA** ja liian vähän voita
* **PIKKULEIVÄT PAISTUIVAT** liian kauan
* **UUNI** on liian kuuma
* **TAIKINAAN MUODOSTUI** sitkoa. Sitä alustettiin tai sekoitettiin liian kauan.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21332_.gif

Pikkuleivät eivät kohonneet

* **KOHOTUSAINE** unohtui
* **UUNI** ei ollut tarpeeksi kuuma
* **SOODALLA KOHOTETUSSA** taikinassa ei ollut hapanta ainesta. Esimerkiksi piimää tai sitruunaa

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21332_.gif

Parhaat pikkuleipäniksit

* **ÄLÄ ALUSTA TAIKINAA**. Sekoita ainekset nopeasti yhteen. Jos taikinaa vaivataan, siihen muodostuu sitkoa, joka tekee pikkuleivistä kovia ja sitkeitä.
* **PAISTA PIKKULEIVÄT** uunin keskitasolla.
* **SÄILYTÄ PIKKULEIVÄT** kannellisessa pelti- tai muovipurkissa. Ne säilyvät noin pari viikkoa.
* **PAKASTA PIKKULEIPIÄ** 2-3 kuukautta. Mitä enemmän niissä on rasvaa, sitä lyhyemmän ajan ne säilyvät.
* **ÄLÄ SÄILYTÄ** samassa purkissa pehmeitä ja kovia pikkuleipiä. Silloin pehmeät kovettuvat ja kovat pehmenevät.
* **MUROTAIKINA SÄILYY** jääkaapissa 1-2 viikkoa. Kun pidät kotona valmista taikinaa, voit tarjota vastapaistettuja pikkuleipiä milloin tahansa.
* **UUNIEN LÄMPÖTILOISSA** on eroja. Koepaista varmuuden vuoksi pari pikkuleipää ennen kuin laitat koko pellillisen uuniin.
* **KÄYTÄ KARKEITA** vehnäjauhoja. Silloin pikkuleivistä ja kakuista tulee varmasti mureita ja kuohkeita.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21332_.gif

3 kohotusainetta pikkuleiville

* **SOODA:** Sooda hajoaa lämmön vaikutuksesta ja reagoi happoon sekoittuessaan siihen. Muodostuva hiilidioksidi kohottaa leivonnaisen. Taikinassa on aina oltava hapanta ainesta, esimerkiksi piimää, kermaviiliä tai sitruunaa. Muuten sooda ei reagoi, ja se voi antaa leivonnaisiin sivumakua.
* **LEIVINJAUHE:** Sisältää soodaa, happoa ja kosteutta ehkäisevää tärkkelystä. Kostuessaan sooda reagoi happoon ja muodostaa hiilidioksidia, joka kohottaa leivonnaiset. Leivinjauhetta voi käyttää monipuolisemmin kuin soodaa, sillä taikinassa ei tarvitse olla hapanta ainesta.
* **HIRVENSARVISUOLA:** Ennen hirvensarvisuolaa valmistettiin hirvensarvenöljystä ja ammoniumkarbonaatista. Nykyään sitä tehdään kemiallisesti, ja sitä myydään apteekissa. Se toimii kuten sooda ja tarvitsee happoa muodostaakseen hiilidioksidia. Hirvensarvisuolalla kohotetut leivonnaiset ovat koostumukseltaan hyvin mureita. Hirvensarvisuolaa sisältäviä leivonnaisia paistettaessa uuni haisee ammoniakilta, joka vapautuu taikinasta. Hirvensarvisuolaa kannattaa käyttää kuivissa ja litteissä leivonnaisissa, koska silloin ammoniakki pääsee poistumaan eikä leivonnaisiin jää epämiellyttävää makua. Hirvensarvisuola väljähtyy nopeasti, ja se on säilytettävä tiiviissä pakkauksessa.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21332_.gif

Voiko reseptin kohotusaineen vaihtaa toiseksi?

* KOHOTUSAINEEN voi vaihtaa. Muista, että aineet käyttäytyvät eri tavoin, eli sama määrä toista kohotusainetta ei nosta taikinaa samalla tavalla kuin reseptissä mainittu. Helpointa on vaihtaa sooda tai hirvensarvisuola leivinjauheeseen, koska sitä käytetään niihin verrattuna kaksinkertainen määrä.
* JOS VAIHDAT leivinjauheen soodaksi, puolilta reseptissä mainittu määrä ja muista, että sooda tarvitsee taikinaan happoa toimiakseen. Sama pätee hirvensarvisuolaan. Käytä sitä vain kuiviin ja mataliin leivonnaisiin, ettei siitä kuumennettaessa vapautuva ammoniakki pilaa makua.

|  |
| --- |
| **1 tl soodaa** = 2 tl leivinjauhetta  **1 tl leivinjauhetta** = ½ tl soodaa  **1 tl hirvensarvisuolaa** = 2 tl leivinjauhetta |