Muutamia perusasioita

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **~~Munien~~** koko vaihtelee. Mikäli ohjeessa ei toisin mainita, käytetään noin 60 g:n painoisia munia.   |  |  | | --- | --- | | 1 keltuainen = | 1 rkl | | 1 valkuainen = | noin 2 rkl | | 3 valkuaista = | noin 1 dl |   **~~Rasvat.~~** Voita ja leivontamargariinia voidaan käyttää kaikelaisiin taikinoihin, kuorrutuksiin ja täytteisiin. Pöytämargariinia ei pidä käyttää kaaviloitaviin pikkuleipätaikinoihin - niistä tulee tahmeita ja vaikeasti kaulittavia.  Kevytmargariini ei yleensä sovi leivontaan. Juoksevaa margariinia ja ruokaöljyä voidaan käyttää kiinteän rasvan asemasta vehnäleipiin ka kakkuihin.  Rahka tekee vehnäleivästä mehukkaampaa. Sillä voi korvata voin tai  margariinin osittain taikka kokonaan.**Käytä 250 g rahkaa 5 dl:aan taikinanestettä. Lisää 1-2 dl jauhoja ohjeen määrään.**  **~~Kohotusaineet.~~**Nykyaikaiset leivinjauheet ovat kaksitehoisia. Kakkutaikinaa voi seisottaa sen menemättä pilalle. Leivinjauhe  luovuttaa huoneenlämmössä vain hiukan hiilidioksidia. Suurin osa siitä vapautuu vasta paistamisen aikana. Hiilidioksidi saa leivonnaiset kohoamaan.  **~~Sooda~~** vaatii jonkin happaman aineksen käyttöä taikinassa. Se voidaan korvata leivinjauheella. **1/2 tl soodaa = 1 tl leivinjauhetta.**  **Hirvensarvisuola** sopii parhaiten rapeisiin pikkuleipiin.  **~~Siirapin ja hunajan mittaaminen~~**. Kuumenna pakkausta ilman kantta mikroaaltouunissa pienellä teholla 1-3 minuuttia. Siirappipakkauksen voi myös kastaa kuumaan veteen.  **~~Liivatelehtien liuottaminen.~~** Pane liivatelehdet kylmään veteen noin 5 minuutiksi. Valuta liika vesi pois. Liuota liivatelehdet kasarissa miedolla lämmöllä tai mikrossa täydellä teholla 30-60 sekuntia lehtien lukumäärän mukaan.  Sekoita**~~liivatejauhe~~** pieneen määrään vettä, katso pakkauksen ohjetta. Liuota niin ikään ohjeen mukaan.  Jäähdytä liivateseos, ennen kuin sekoitat sen munaseokseen tai kermaan, jotta ei muodostuisi liivatelankoja. |