Kylmästä taikinasta saa parhaat viinerit

**Jääkaappikylmät aineet**. Viineritaikinan pitää olla niin kylmä kuin mahdollista. Jäähdytä maito, munat ja jauhot. Sekoita hiiva ja maito. Lisää munat, sokeri, suola ja vehnäjauhot. Laita valmis taikina viileään noin 10 minuutiksi.

**Margariini parempaa kuin voi**. Leivontamargariini saa viinereistä lehtevämpiä kuin voilla. Leikkaa  jääkaappikylmä margariini ohuiksi viipaleiksi. Levitä viipaleet hetkeksi voipaperin päälle. Liian kylmä ja kova margariini on vaikea kaaviloida taikinaan.

**Työskentele viileässä paikassa**. Kaaviloi taikina jauhotetulla pöydällä suorakulmioksi, 30 x 40 cm. Käytä kaulinta, joka pyörii kevyesti. Älä paina kerroksia yhteen, kaaviloi yhdellä kädellä.

**Kaaviloi rasva taikinaan**. Lado viipaloitu margariini taikinalevyn puolikkaalle. Jätä reunoille 2-3 cm taikinaa. Käännä reunat rasvan päälle. Taita toinen puoli taikinasta päälle. Nipistä reunat yhteen.

**Kaaviloi varovasti.** Käännä taikina niin, että taitekohta tulee itseesi päin. Kaaviloi varovasti jauhotetulla pöydällä. Kaaviloi vain kahteen suuntaan - suoraan eteenpäin ja kohtisuoraan sivulle. Älä paina, muuten taikina halkeaa, eikä synny selviä kerroksia.

**Taita 3 osaan**. Harjaa pois irtonaiset jauhot ja taita taikina kolmeen osaan. Käännä taikina poikkisuuntaan.

**Kaaviloi uudelleen**. Kaaviloi taikinaa kunnes se on noin 1 cm:n paksuinen. Harjaa pois ylimääräiset jauhot ja taita 3 osaan. Käännä taikina poikkisuuntaan ja kaaviloi 1 cm paksuiseksi. Taita 3 osaan. Peitä taikina foliolla. Laita jääkaappiin 10 minuutiksi.

**Leivo taikina viinereiksi.** Kaaviloi taikina runsaan 1 cm paksuiseksi. Jaa taikina kahtia. Peitä palat foliolla ja laita ne jääkaappiin noin 15 minuutiksi.

Kaaviloi palat yksitellen nelikulmaisiksi levyiksi ja muotoile viinereiksi.

Viinerit (perustaikina)

|  |  |
| --- | --- |
| 300 g | margariinia |
| 50 g | hiivaa |
| 2 1/2 dl | kylmää maitoa |
| 1 | muna |
| 1/2 tl | suolaa |
| 2 rkl | sokeria |
| noin 8 dl | vehnäjauhoja |

VOITELUUN JA KORISTELUUN

1 muna

(raesokeria)

(manteli- tai pähkinärouhetta)

Ota margariini jääkaapista ja leikkaa se 10 viipaleeksi. Lado viipaleet voipaperille huoneenlämpöön. Murenna hiiva kulhoon. Lisää maito ja sekoita kunnes hiiva liukenee. Lisää muna, suola, sokeri ja osa jauhoista. Säästä loput leipomista varten. Alusta taikina notkeaksi. Anna levät jääkaapissa 10 minuuttia.

Kaaviloi taikina jauhotetulla leivinpöydällä suorakulmioksi, 30x40 cm. Laita margariiniviipaleet taikinaan toiselle puolikkaalle, niin että, 2-3 cm taikinaa jää reunoihin. Nosta reunat rasvan päälle ja sen jälkeen taikinan toinen puoli. Nipistä reunat yhteen.

Jauhota leivinpöytä. Käännöä taikinaa 1/4 kierrosta niin, että taitekohta tulee itseesi päin. Kaaviloi taikina varovasti. Se ei saa haljeta. Liian voimakkaasti ja liian pitkään kaaviloitaessa tulee viinereistä matalia ja kovia. Taita 3 osaan. Käännä 1/4 kierrosta. Kaaviloi runsaan 1 cm paksuiseksi. Taita 3 osaan. Anna levätä jääkaapissa 10-15 minuuttia.

Kaaviloi taikina uudelleen runsaan 1 cm paksuiseksi. Jaa taikina kahtia. Anna palojen olla jääkaapissa 15 minuuttia. Jätä toinen pala jääkaappiin kunnes toinen on leivottu viinereiksi.