Pikkuleivät

Näin onnistuvat pikkuleivät

**MITTAAMALLA HELPOIMMIN.**

**KÄYTÄ PAKKAUKSEEN MERKITTYJÄ MITTAVIIVOJA** margariinia ja voita mitatessasi. Anna rasvan lämmetä hetki huoneenlämmössä ennen vatkaamista. Pehmeä leivintämargariini vaahtoutuu helposti ja hyvin.

**MITTAA JAUHOT OIKEIN**. Käytä mittasarjaa ja tasaisia mittoja.

**ÄLÄ LISÄÄ KAIKKIA JAUHOJA HETI**.  Jätä osa leivontaa varten.

**ERILASIA KOHOTUSAINEITA.**

1 tl soodaa = 2 tl leivinjauhetta

1 tl hirvensarvisuolaa = 2 tl leivinjauhetta

**ANNA MUROTAIKINAN LEVÄTÄ**. Taikina on helpompi leipoa kun sen annetaan seistä kylmässä pari tuntia.

**KAAVILOI MUROTAIKINA**. Kaulinliina tai muovi helpottavat kaavilointia.

**SÄILYTÄ FOLIOSSA.** Folioon käärityt takinat säilyvät jääkaapissa1-2 viikkoa. Murotaikinan voi myös pakastaa. Pakkaa hyvin.

**HARJAA SITRUSHEDELMÄT HYVIN**. Harjaa sitruunat ja appelsiinit lämpimässä vedessä ennen kuoren raastamista.

**LEIVINPAPERI SÄÄSTÄÄ PESUA**. Käytä leivinpaperia sen sijaan, että voitelisit pellit.

**OHJEITTEN KYPSENNYSAJAT OVAT NOINAIKOJA**. Murotaikinasta valmistetut  pikkuleivät kypsyvät 8-15 minuuttia 175-asteessa, **riippuen uunista. Aika riippuu myös pikkuleipien muodosta.**

**KOEPAISTA AINA PARI PIKKULEIPÄÄ.**

**JÄÄHDYTÄ PIKKULEIVÄT RITILÄLLÄ**. Pikkuleipien pitää olla kylmiä kun ne pakataan purkkiin.

**KAIKKI PIKKULEIVÄT VOIDAAN PAKASTAA**. Ne säilyttävät hyvän makunsa 2-3 kk.

**PEHMEÄT MANTELIKAKUT.** Pala pehmeää, vaaleaa leipää pikkuleipäpurkissa pitää mantelikakut pehmeinä.

|  |  |
| --- | --- |
| Murotaikina (perusohje) kaaviloitaviin pikkuleipiin (sisältää munaa) | |
| 4 dl | vehnäjauhoja |
| 200 g | margariinia tai voita |
| 1/2 dl | sokeria |
| 1 | keltuainen |
|  | MUROTAIKINA ILMAN MUNAA |
| 4 1/2 dl | vehnäjauhoja |
| 1/2 dl | sokeria |
| 200 g | margariinia tai voita |

Sekoita kaikki ainekset nopeasti leivinpöydällä, kulhossa tai monitoimikoneessa. Painele taikina litteämmäksi, pane se muovipussiin ja anna levätä jääkaapissa vähintään 30 minuuttia, mieluiten pidempään. Taikinaa on sen jälkeen helpompi käsitellä.