Leivotaan ilman uunia

Vihjeitä öljyssä keittämiseen

**PAKSUPOHJAINEN KATTILA TAI PATA ON PARAS.**

Käytä tukevaa, sopivan kokoista pataa. Pidä aina kansi esillä. Kantta tarvitaan jos rasva syttyy palamaan.

**OIKEA LÄMPÖTILA.**

Älä keitä kuumemmassa kuin 180 C asteessa. Jos rasva alkaa savuta, on se aivan liian kuumaa.

 **RIITTÄVÄN PALJON RASVAA.**

Kaada pataan rasvaa sopivasti. Sitä on helppo käsitellä ja ylikuohumisen vaara pienenee. avulla.

**TARKISTA LÄMPÖTILA.**

Tarkista lämpötila mittarilla tai "leipäkokeen avulla. Pudota öljyyn pala vaaleaa leipää. Kun se on 1 min keittämisen jälkeen saanut kauniin kullanruskean värin, on öljy oikean lämpöistä.

**KUUMENNA ROSETTIRAUTA.**

Anna rosettiraudan kuumentua öljyssä niin, että rauta kuumenee läpeensä. Kuumenna rauta myös kypsennysten välillä.

**VALUTA RASVA POIS.**

 Laita öljyssä keitetyt leivonnaiset kaksinkertaisen talouspaperin päälle. Se imee ylimääräisen rasvan. Voit käännellä leivonnaiset sokerissa.



Kuva rosettirauta