Vehnäleivät

Anna taikinan kohota hyvin

**Leivonnaiset onnistuvat parhaiten**, kun valmistusaineet ovat tasalämpöisiä. Ota jauhot, muna ja rasva jo hyvissä ajoin ennen leivontahetkeä huoneenlämpöön tasaantumaan.

**Mittaa suuret jauhomäärät litranmitalla**. Kaada jauhot "ilmavasti" asteikolliseen litranmittaan. Aloita aina pienellä määrällä jauhoja, tällöin niitä on helppo lisätä. Jos jauhoja on liikaa, taikinasta tulee kovaa.

**Hiiva tarvitsee toimiakseen sopivan lämpötilan**, haalean kädenlämpöisen (+37 C) taikinaliemen ja huoneenlämpöiset jauhot, ettei taikinan lämpötila laskisi ja hiivakäyminen hidastuisi.

**Lisää rasva taikinaan pehmeänä**, sulattamatta. Voit käyttää taikinaan myös juoksevaa margariinia. Alusta taikina tasaiseksi eli kunnes se irtoaa kulhon laidoista. Valmis taikina on kiiltävä ja kimmoisa.

**Kohota taikina kaksinkertaiseksi**. Anna peitetyn taikinan kohota huoneenlämmössä vedottomassa paikassa 30-40 minuuttia kaksinkertaiseksi.

**Kohota riittävästi**. Kohota leivonnaiset liinan alla lämpimässä ja vedottomassa paikassa 20-40 minuuttia. Hiivataikinan pitää kohota riittävästi. Leivonnainen on sopivasti kohonnut, kun sitä sormella painettaessa syntynyt syvennys katoaa nopeasti.

**Vaivaa taikina kimmoisaksi**. vaivaa taikina notkeaksi kulhossa. Kumoa se kevyesti jauhotetulle leivinpöydälle. Vaivaa taikinaa rauhallisin tasaisin liikkein kunnes sitä on helppo käsitellä eikä se enää tartu käsiin. Käytä niin vähän jauhoja kuin mahdollista.

**Voitelemalla väriä ja kiiltoa**. Kananmuna antaa kauniin värin ja kiillon. Vatkaa munan rakenne rikki. Voitele kevyesti.