

Elintarvikealan perustutkinto 180 osp,
Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp

Hiivataikinan perusohje

Opiskeluvalmiuksia tukevat opinnot OPVA



VILJO-ohjausosaamista
viljaklusterin
toimialoille-hanke
1.11.2022 - 31.5.2024

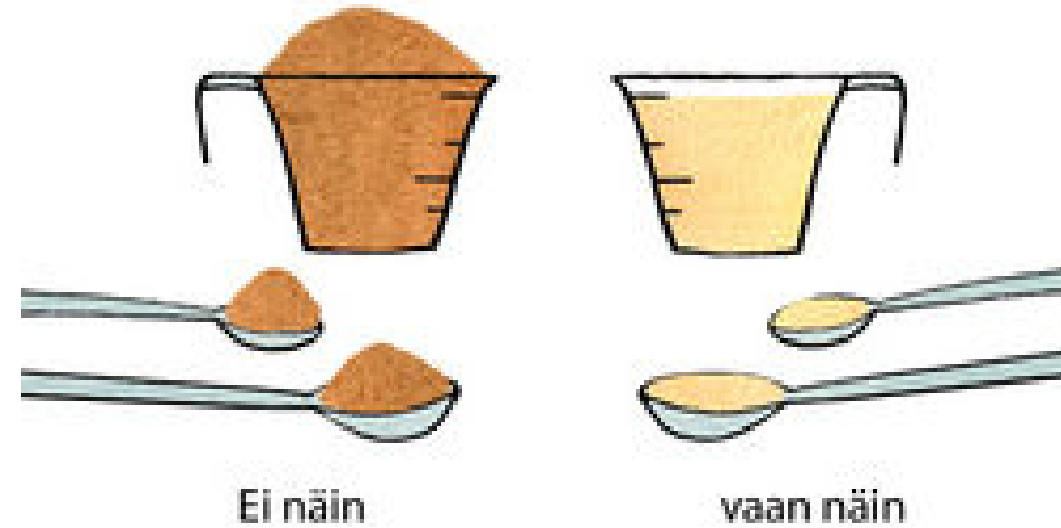


LADEC
LAHTI REGION DEVELOPMENT



Valmistusohje

10 annosta



5 dl nestettä

1 dl = _____

25 g tuore hiivaa tai 1 pss kuivahiivaa (11 g)

g = _____

10 – 12 dl jauhoja

pss = _____

1 tl suolaa

tl = _____

1 rkl sokeria, siirappia tai hunajaa

rkl = _____

1 rkl öljyä

Lisää laatikossa olevat verbit reseptiin!

kohota	sekoita	vaivaa	muotoile
liuota	lisää	lämmitä	alusta

1. _____ neste kädenlämpöiseksi ja _____
hiiva joukkoon. Jos käytät kuivahiivaa, lämmitä neste noin 42 asteiseksi ja _____
kuivahiiva joukkoon pienen jauhomäärän kanssa.
2. _____suola sekä sokeri.
3. _____vähitellen jauhot joukkoon.
4. Lisää jauhojen jälkeen rasva ja _____, kunnes taikinassa on hyvä
sitko ja se irtoaa kädestä tai kulhosta .

5. _____ taikina liinan alla kaksinkertaiseksi (n. 1 h).

6. _____ haluamaasi muotoon ja kohota vielä liinan alla noin 15 minuuttia.

lähde: www.martat.fi

Energia 251 kcal/annos

Rasvahapot tyydyttyneet 0.3 g

Hiilihydraatti erotuksena 51.3 g

Kuitu, kokonais -4.1 g

Kalsium 16.9 mg

Rasva 3.4 g

Proteiini 9 g

Sokerit 1.6 g

Natrium 234.8 mg

Rauta 3 mg

Mittaa tarkasti

1 rkl = 3 tl

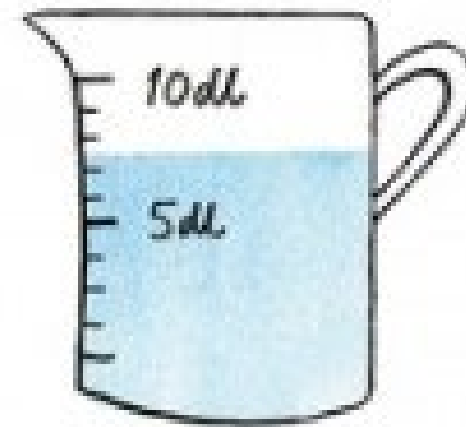
1 dl = 7 rkl

1 lasi = 2 dl

1 kahvikuppi (kkp) = 1,5 dl



Yksi litra merkitään 1 l.
Litraan mahtuu
10 desilitraa.



kolme neljäsosa litraa
 $\frac{3}{4}$ l
7,5 dl



puoli litraa
 $\frac{1}{2}$ l
5 dl



yksi neljäsosa litraa
 $\frac{1}{4}$ l
2,5 dl

Vastaukset

1. Lämmitä neste kädenlämpöiseksi ja liuota tuorehiiva joukkoon. Jos käytät kuivahiivaa, lämmitä neste noin 42 asteiseksi ja sekoita kuivahiiva joukkoon pienen jauhomäärän kanssa.
2. Lisää suola sekä sokeri.
3. Alusta vähitellen jauhot joukkoon.
4. Lisää jauhojen jälkeen rasva ja vaivaa, kunnes taikinassa on hyvä sitko ja se irtoaa kädestä tai kulhosta.
5. Kohota taikina liinan alla kaksinkertaiseksi (n. 1 h ajan).
6. Muotoile haluamaasi muotoon ja kohota vielä liinan alla noin 15 min.



VILJO-ohjausosaamista
viljajklusterin
toimialoille-hanke
1.11.2022 - 31.5.2024



salpaus

Ole hyvä.

selkokielen versio: Marjukka Simpanen-Fourneau ja Minna Wright, Koulutuskeskus Salpaus, 2024



VILJO-ohjausosaamista
viljajklusterin
toimialoille-hanke
1.11.2022 - 31.5.2024

