



Tuoretta luomuleipää edullisesti ja helposti *joka päivä*

Luomusämpylöitä tai -leipää ei ole helposti saatavilla ja ne ovat melko kalliita. Halvimmalla luomusämpylät ja -leivän saat leipomalla itse. Kylmäleivontamenetelmässä taikina tehdään edellisenä päivänä, nostetaan kylmiöön kohoamaan ja aamulla taikina leikataan sämpylöiksi ja paistetaan. Säästät monta työvaihetta, saat asiakkaille tuoksuvaa, lämmintä luomuleipää tai -sämpylää. **Ja säästät rahaa!**

Näin helppoa on kylmäleivonta:



- » Taikina tehdään edellispäivänä **kylmään** veteen
- » Hiivan määrä on puolet normaalista (Säästät heti rahaa!)
- » Taikina taitellaan 1/1 100 mm öljyttyyn (myös reunoilta) gn-vuokaan ja kansi päälle ja kylmiöön yöksi
- » Hiljaa yön yli kohonnut taikina kumotaan jauhotetulle pöydälle ja ylöspäin oleva öljyinen pinta jauhotetaan tai koristellaan haluttaessa esim. hiutaleilla tai leseillä
- » **TAIKINAA EI SAA PAINELLA EIKÄ SITÄ TARVITSE ENÄÄ LEIPOA TÄSSÄ VAIHEESSA** (Tässä säästät aikaa!)
- » Taikinalevy leikataan leiviksi tai sämpylöiksi ja nostellaan pelleille, leipiä voi myös viillellä
- » **Paistaminen heti, ei tarvitse kohottaa** (Tässä säästät jälleen aikaa!)
- » Jos maanantain taikinat tekee jo perjantaina hiivaa riittää ¼ normaali määrästä, tällöin kylmiön tulee olla 2-3 asteinen
- » Kylmäleivonnan voi ajoittaa esim. ma, ke, pe, jolloin sekoittavaa pataa tai yleiskonetta tarvitaan leivontaa varten vain kolmena päivänä viikossa.

Näin säästät kylmäleivonnalla

Työaikamenekki	Perinteinen leivonta	Kylmäleivonta
Taikinan valmistus raaka-aineiden mittauss pyöritys koneessa	15 min	15 min
Nostatus	40 min	0 min
Leivonta	30 min	10 min
Nostatus	50 min	0 min
Paistaminen	15 min	15 min
Kokonaisaika	2 h 30 min	40 min
Työaika kustannus (2300€ kk/ 16€ h)	40 €	10,7 €
Luomusämpylä (80 kpl, työ mukana)	0,57	0,20
Leipomosta/kaupasta ostettu sämpylä (keskihinta 70 c/kpl)	56 €/80 kpl	
Itse kylmäleivonnalla valmistettu sämpylä (hinta 20 c/kpl)	16 €/ 80 kpl	

Kaupasta tai leipomosta ostettuna luomusämpylät maksavat 40 senttiä jopa euroon kappaleelta. Yllä olevan laskelman mukaan 80 luomusämpylän tekeminen itse työ kustannuksineen maksaa perinteisellä menetelmällä noin 60 senttiä/kpl, kylmäleivonnalla hinnaksi tulee 20 senttiä/kpl. Jos luomusämpylöitä sattuu jäämään yli, voit kuivattaa ne korpuiksi ja tehdä niistä vaikka luomukorppujauhoa.

Kylmäleivontareseptejä löydät Ekoruokakoneesta www.ekoruokakone.fi



Luomuleipä (vähäsuolainen)

1 ps luomu leipäainesta

12–14 dl vettä

50 g tuorehiivaa (tai 22 g kuivahiivaa)

30 g suolaa

OHJE:

1. Liota tuorehiiva viileään veteen. (Huom! Käytä vain puolet reseptin määrästä.)
Lisää pussillinen leipäainesta ja muut reseptissä mainitut aineet.
2. Sekoita taikina yleiskoneella n. 8 min hitaalla nopeudella.
3. Voitele korkeareunainen GN-vuoka öljyllä ja taittele taikina suorakaiteen muotoiseksi vuokaan. Peitä kannella ja jätä jääkaappiin nousemaan yön yli.
4. Jauhota leivontapöytä hyvin ja kaada taikina vuoasta pöydälle.
Koristele tai jauhota myös taikinan pinta.
5. Paloittele taikina haluamasi kokoisiksi sämpylöiksi, leiviksi tai patongeiksi.
Huom! Paloja ei saa pyörittää, vaan nosta ne suoraan pellille. Paista ilman nostatusta.
6. Paista leivonnaiset n. 180–210 asteessa n. 15–20 min