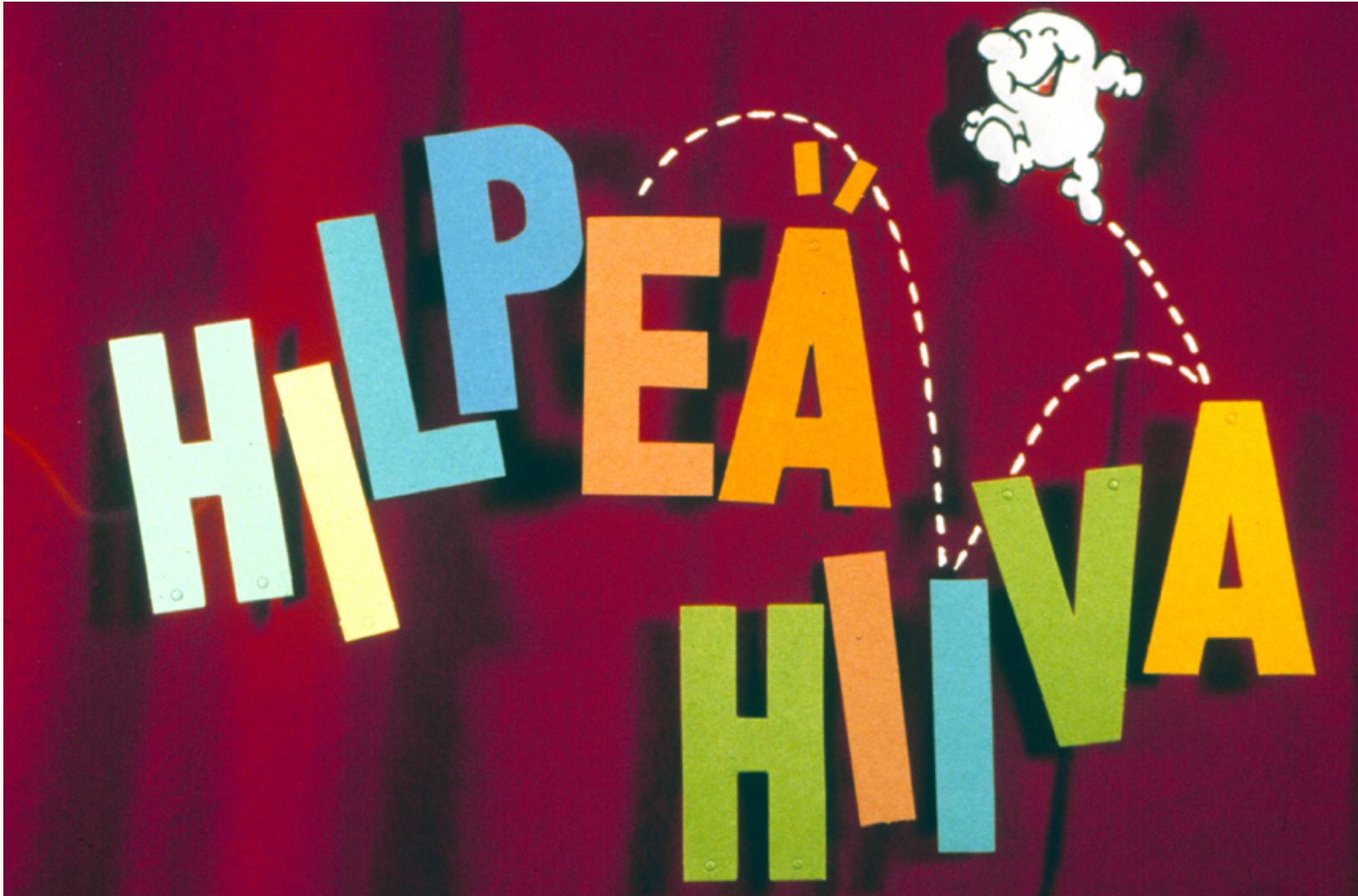




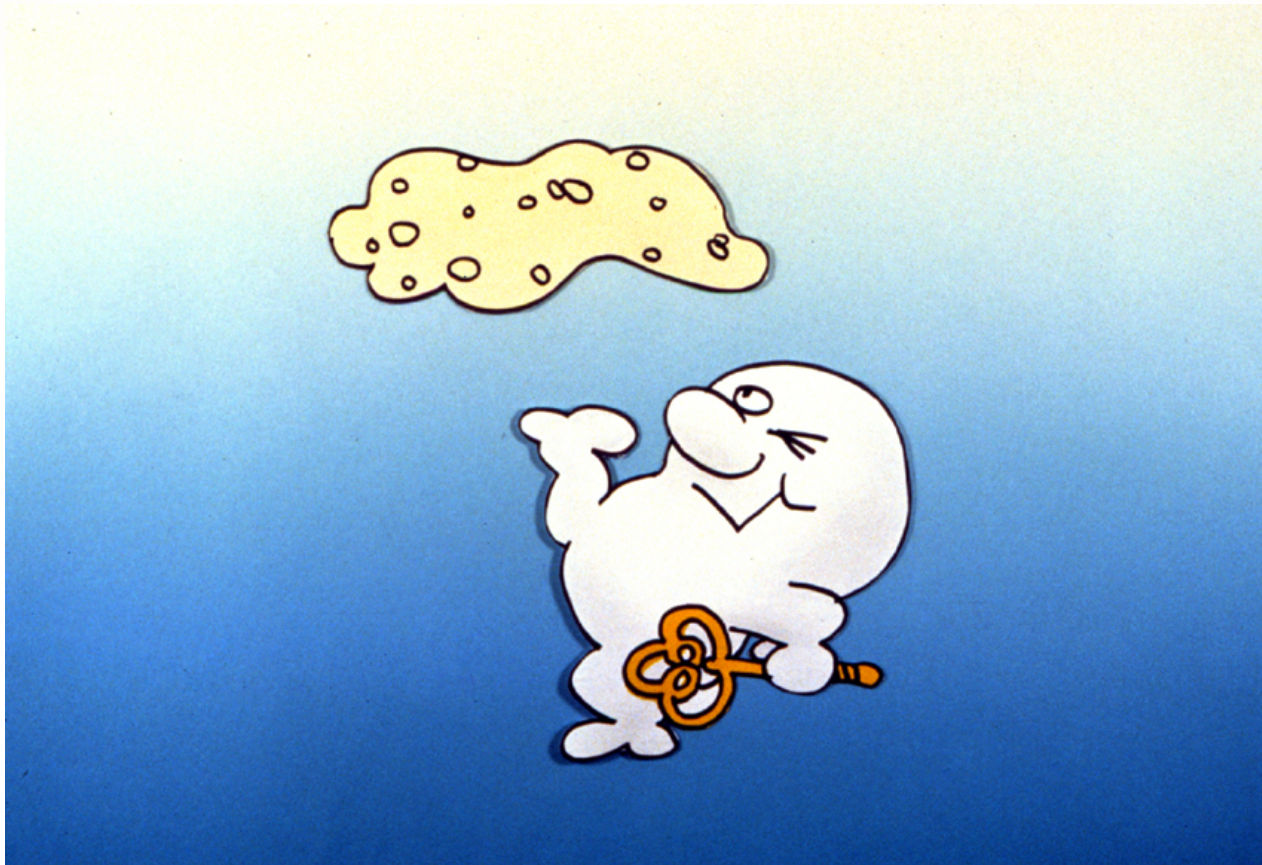
Kuka siellä?



Oletko tullut ajatelleeksi, mitä hiiva on?

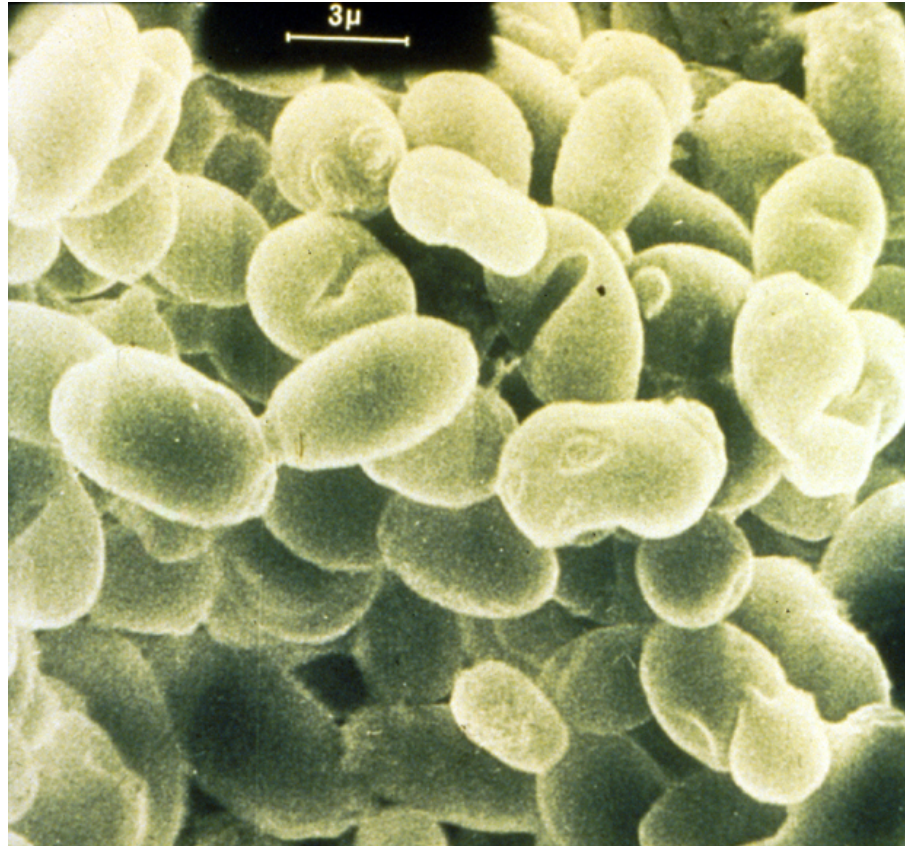


Tuttu tuote



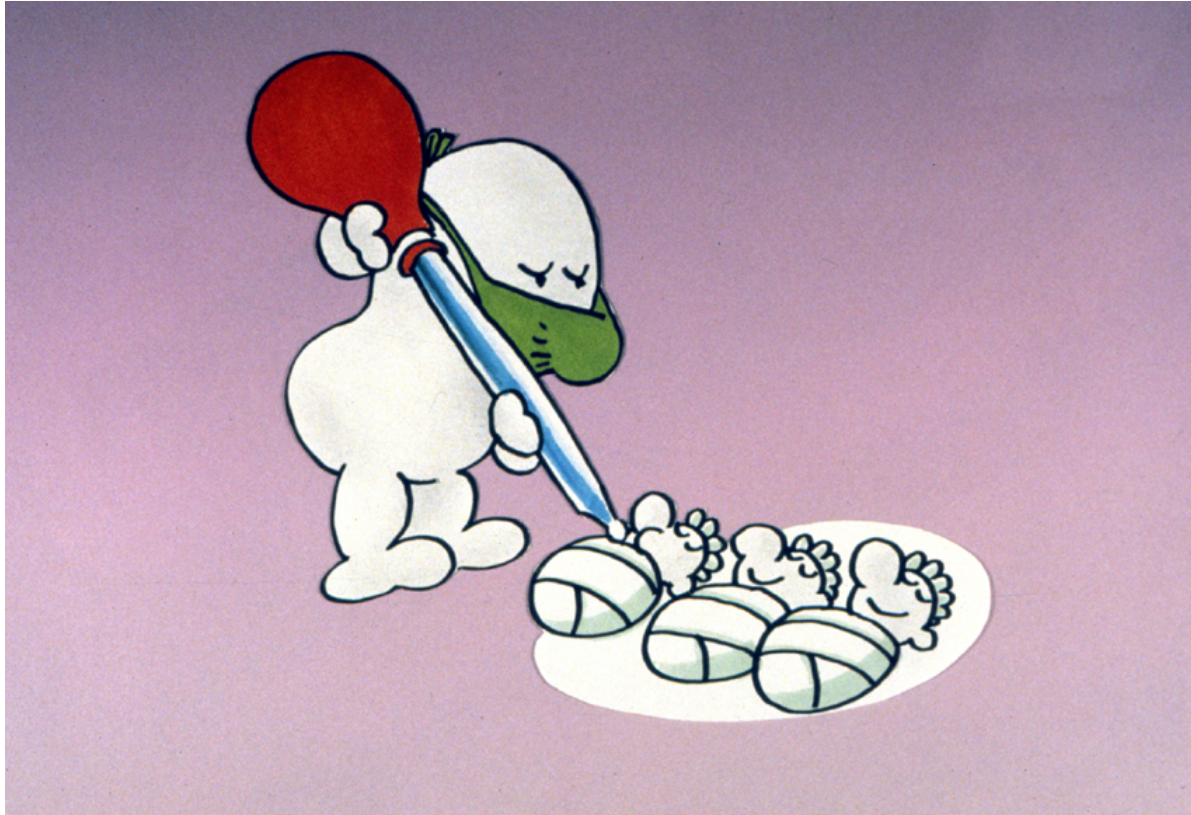
... joka nostattaa leivät ja tekee pullat ihanan kuohkeiksi.

Eläviä soluja



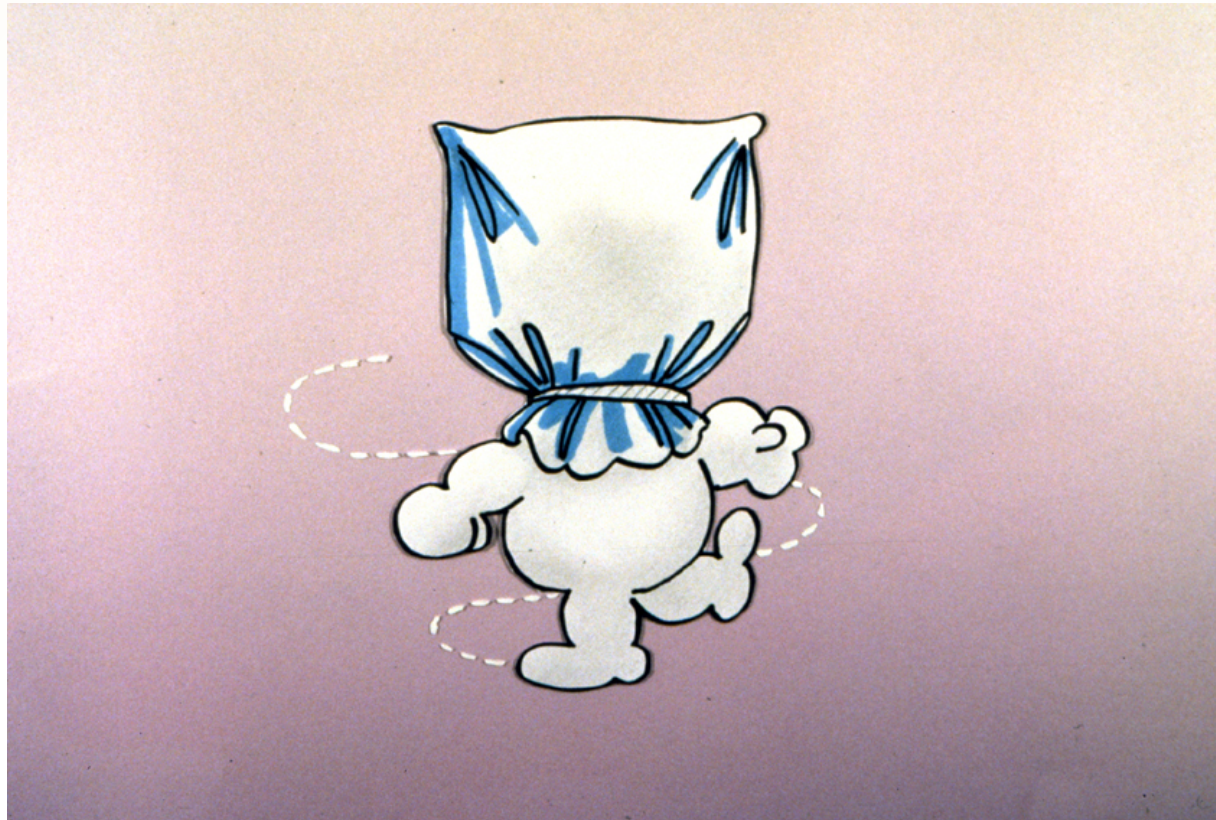
Hiivasolut ovat mikroskooppisen pieniä eläviä soluja.
Grammassa niitä on yli 10 miljardia.

Hiivan kasvatatus



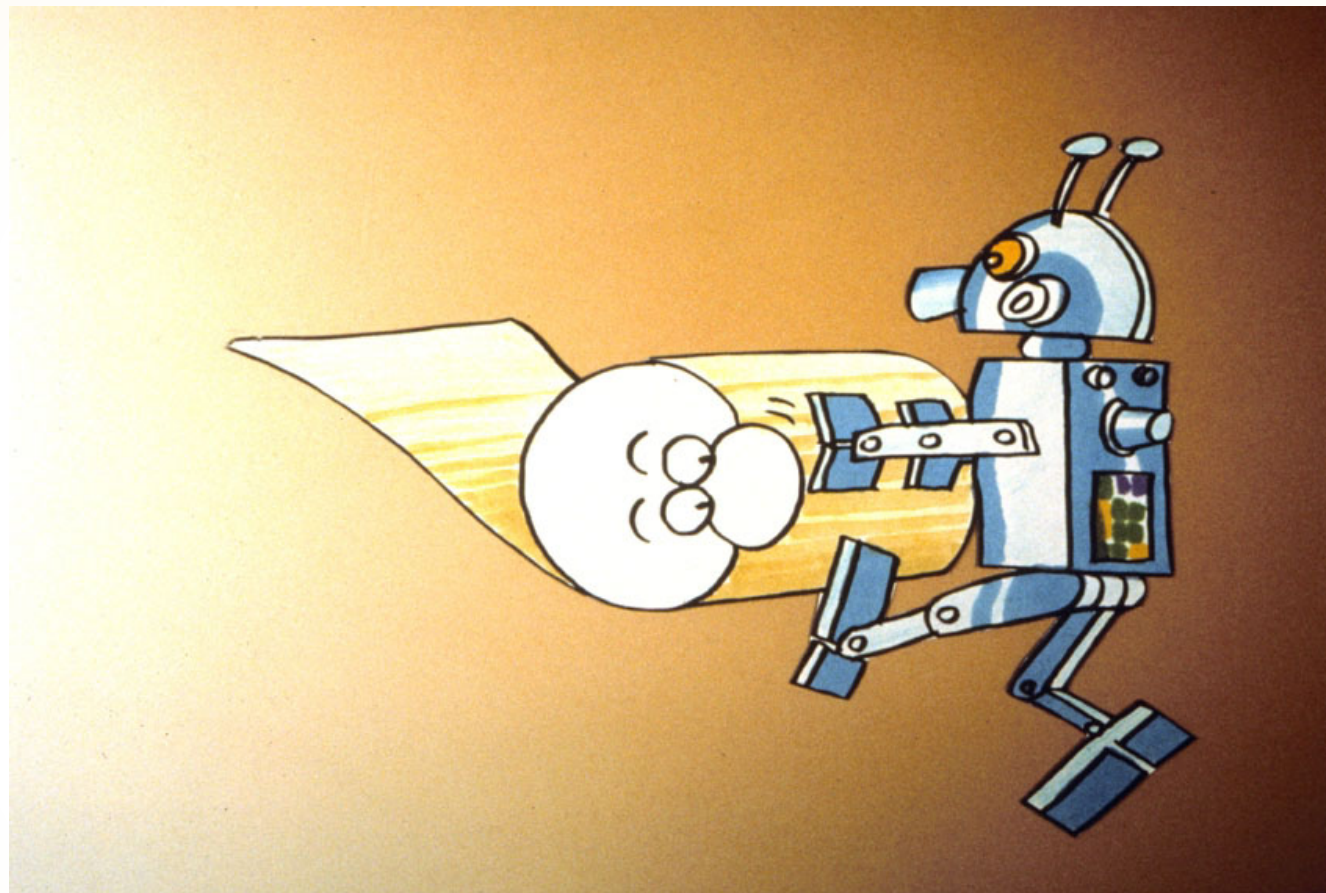
Hiivatehtaissa puhdasviljelmä siirretään säiliöihin, joissa on kasvatusliuosta.

Hiivakäyminen



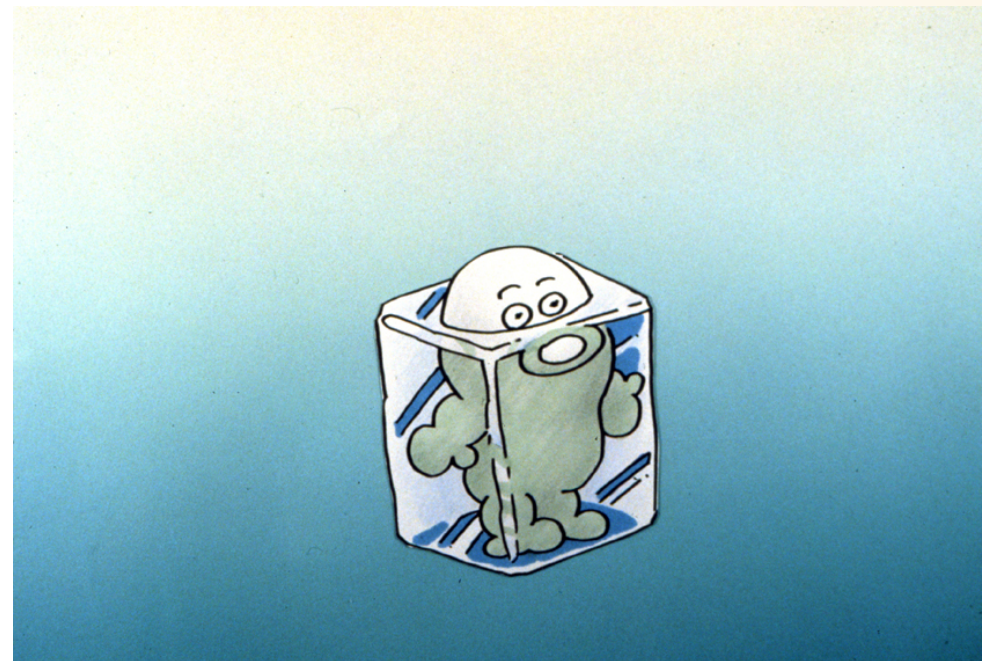
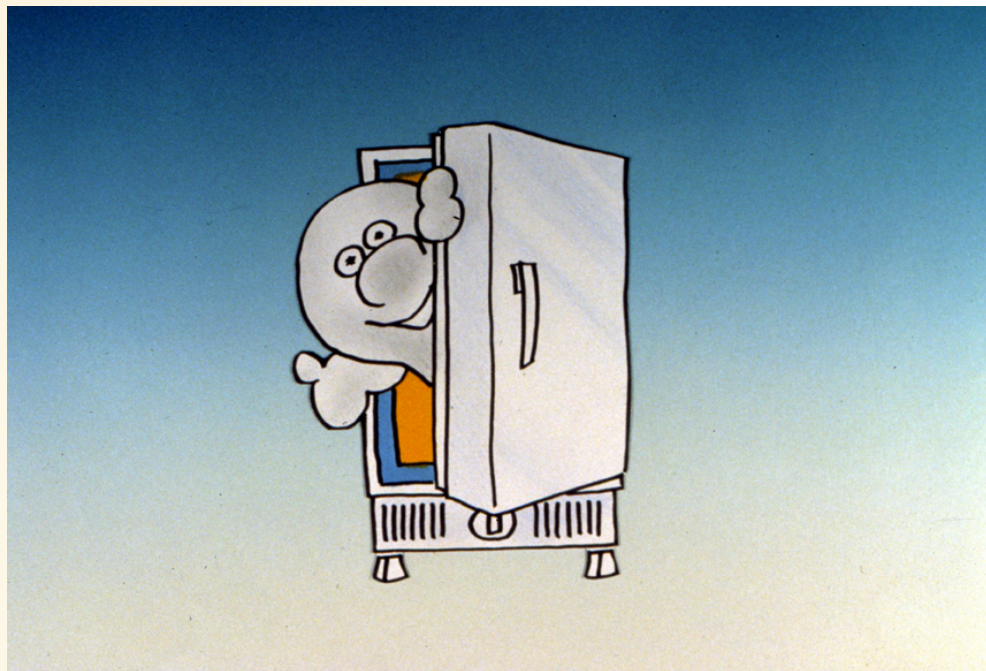
Hapen puutteessa hiiva alkaa käydä eli muodostaa hiilidioksidia ja alkoholia.

Hiivan pakkaus



... ja pakataan ilmaa läpäisevään parafiini-kääreeseen.

Hiivan säilytys



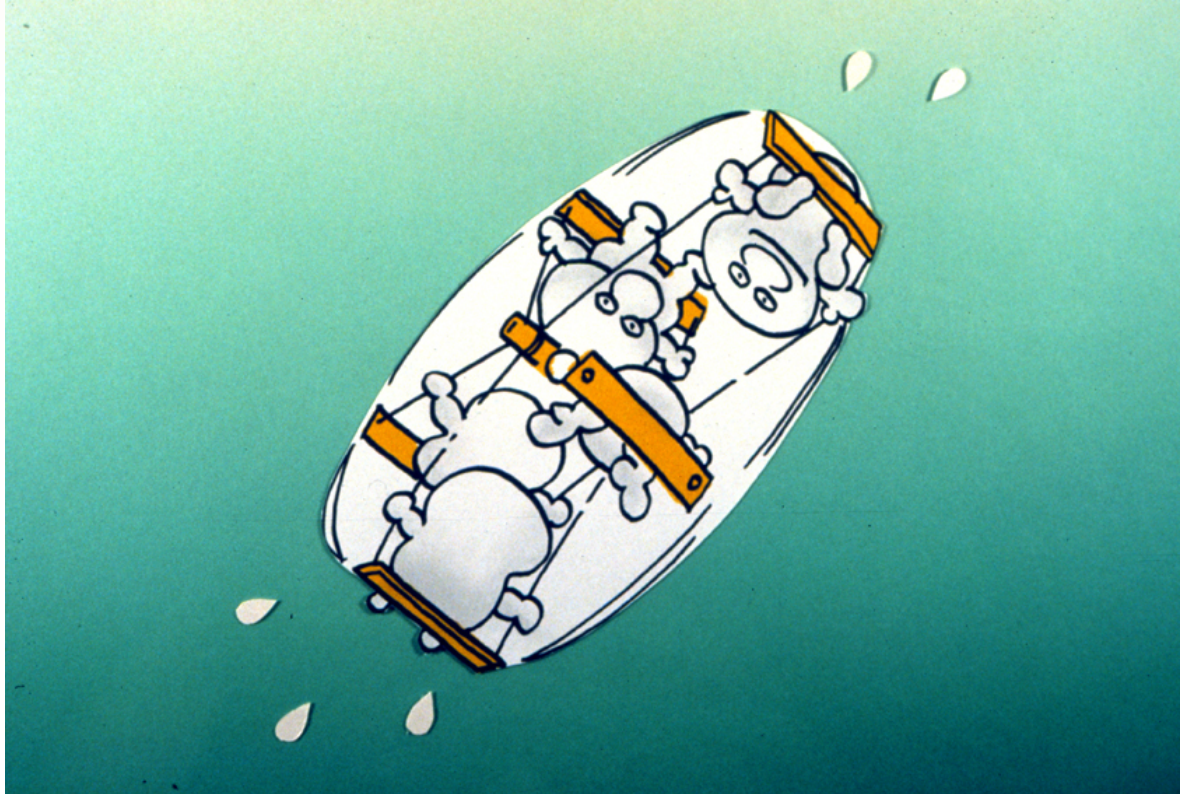
- tuorehiiva jääkaapissa kuukausi pakkauspäivästä ja pakastimessa tiiviissä muovikääreessä useita kuukausia
- kuivahiiva huoneenlämmössä useita kuukausia

Hiivan outo ulkonäkö



Murentuminen, tummuminen tai valkea peite pinnalla eivät vaikuta hiivan toimivuuteen.

Hiivan erottaminen



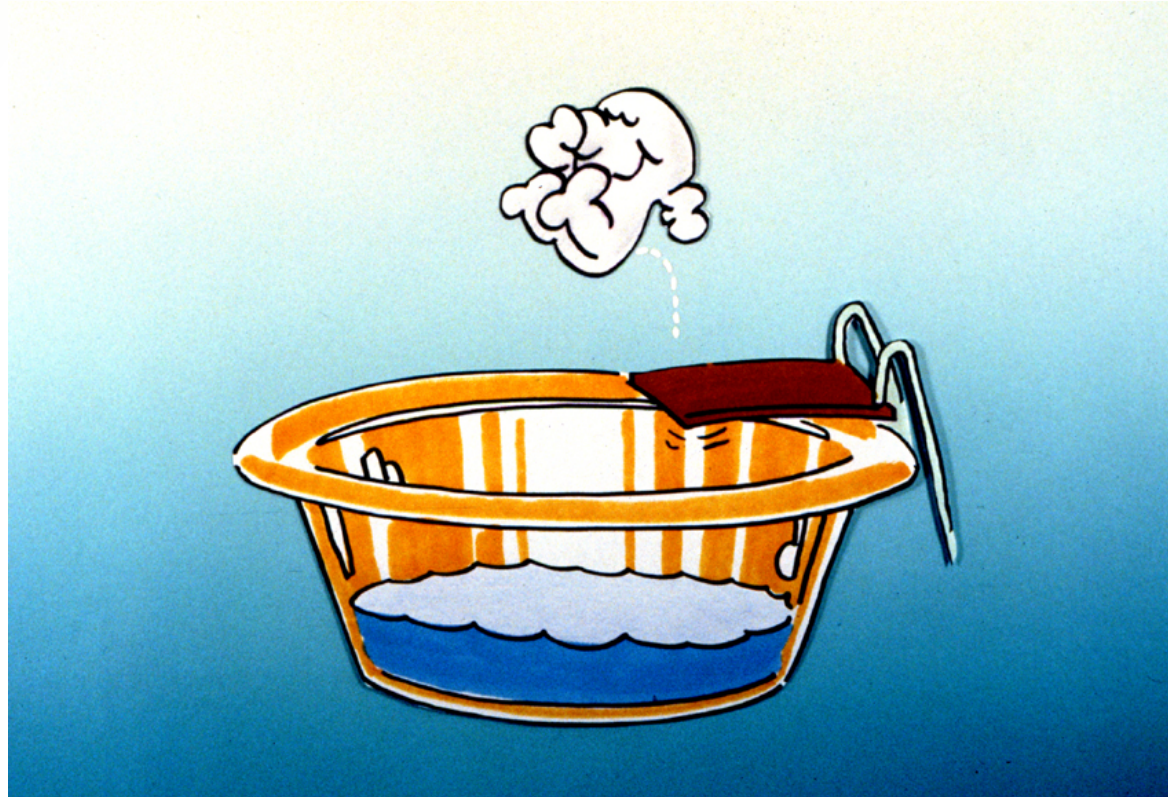
Hiivamassa erotetaan kasvuliuksesta separoimalla, massa pestään vedellä, kuivataan rummulla ...

Hiivan sulatus



Pakastettu hiiva löystyy sulaessaan. Sulata se siis leivonta-astiassa.

Hiivan liettäminen



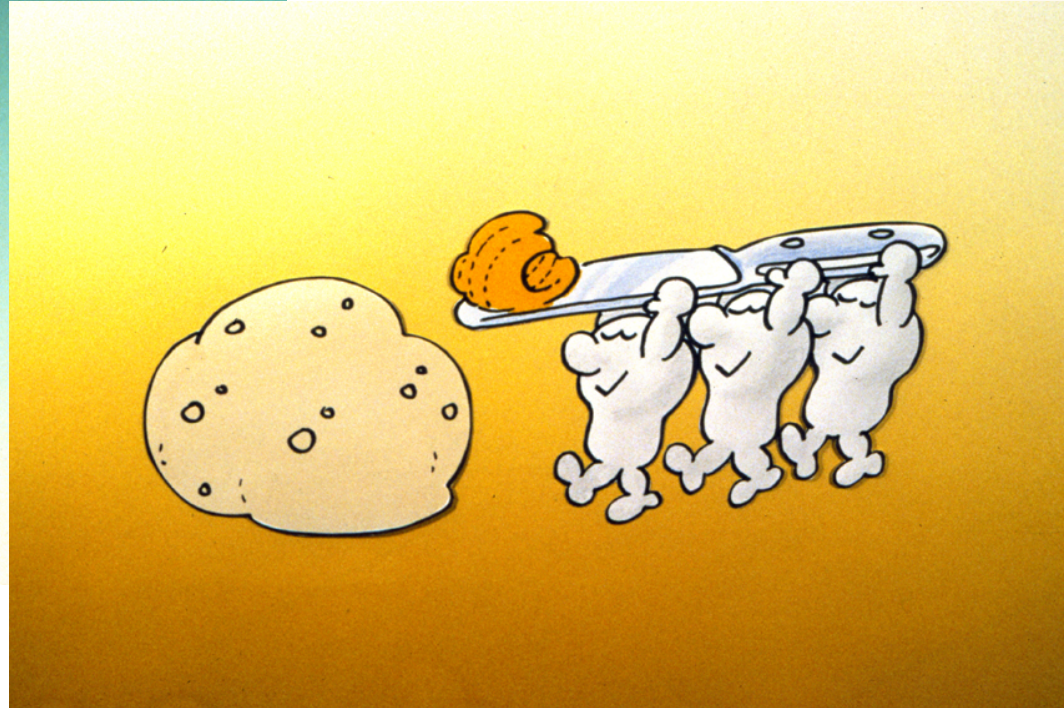
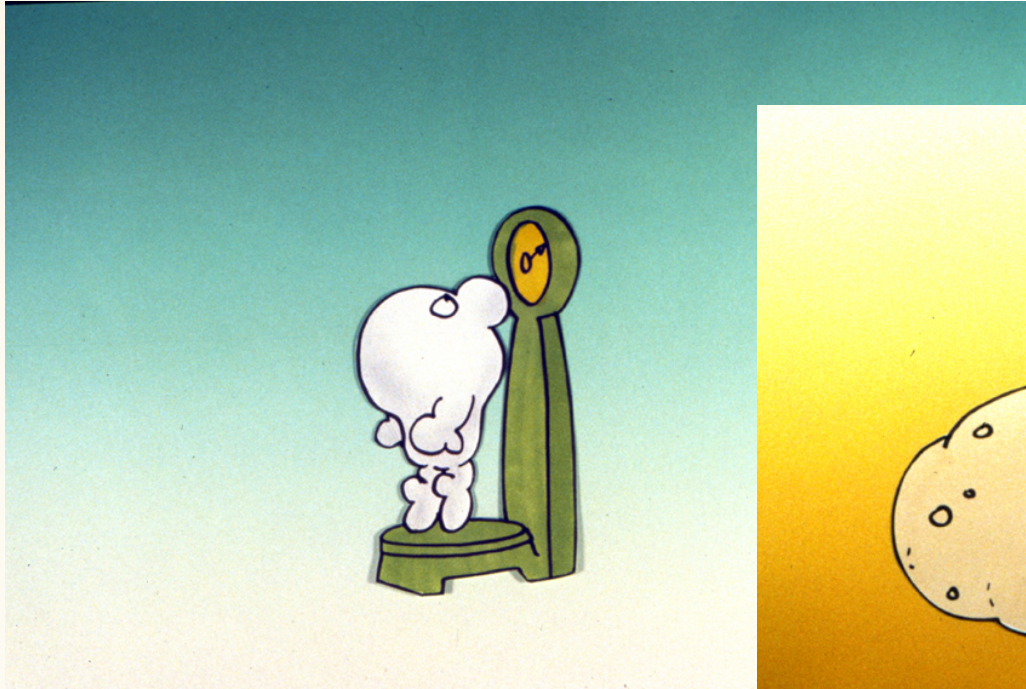
Hiiva lietetään kädenlämpöiseen veteen tai maitoon ilman sokeri- tai suolalisäystä. Elävät hiivasolut tuhoutuvat liian kuumassa.

Kuivahiivan lisääminen



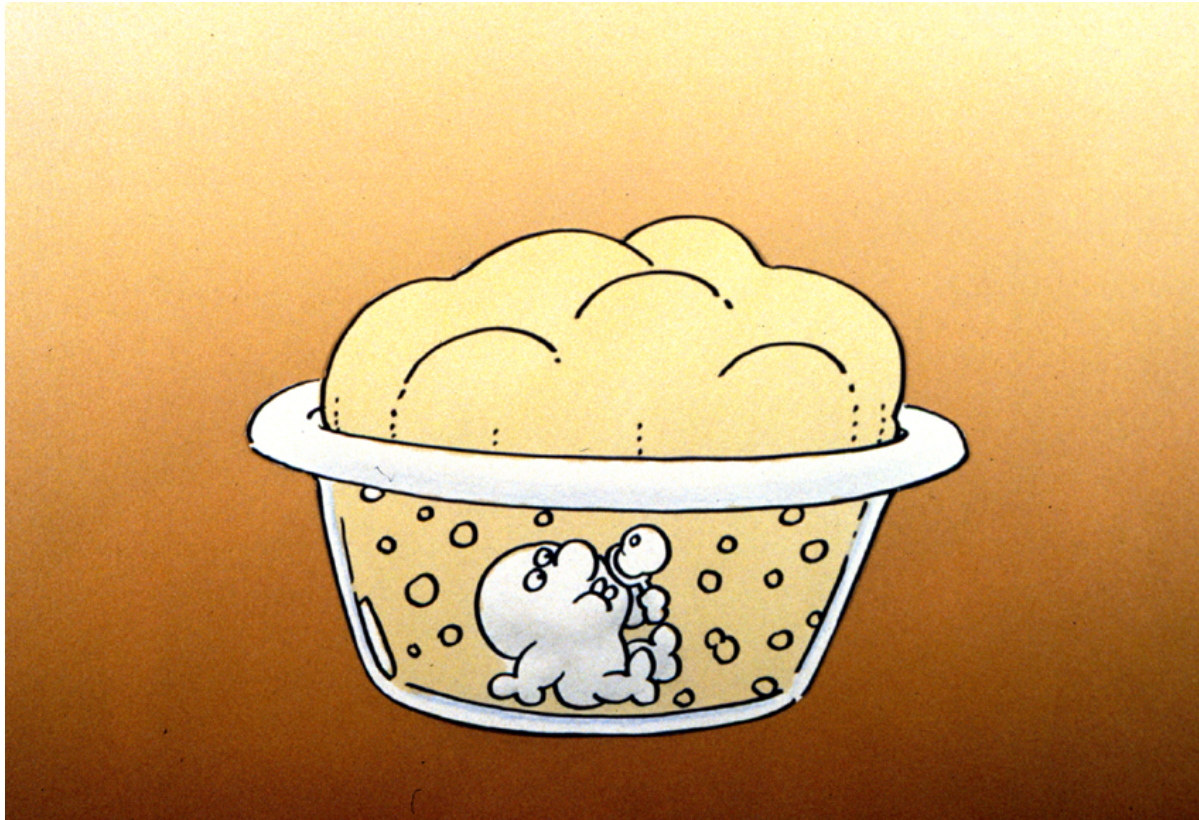
Kuivahiiva lisätään jauhojen joukossa, ja se tarvitsee hieman lämpöisempää nestettä.

Hiivan määrä



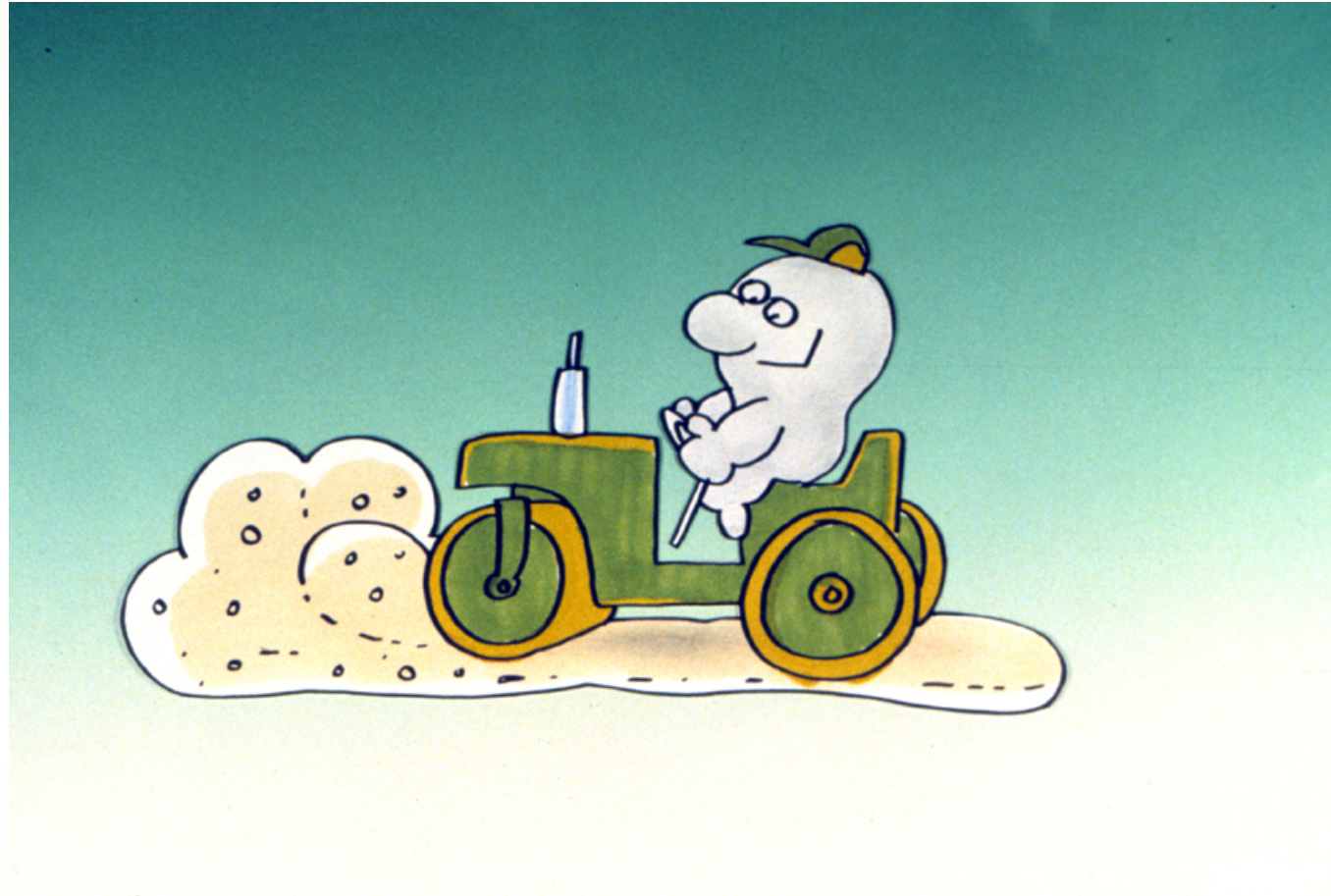
Pullataikinaan tarvitaan hiivaa 50-75 g/0,5 l. Runsas rasva ja/tai sokeri hidastaa hiivakäymistä, jolloin sitä käytetään enemmän.

Hiiva muodostaa kaasuja



... jotka kuohkeuttavat taikinaa ja parantavat sen makua.

Ilman hiivaa olisimme pulassa!



Jos hiivaa ei olisi, pullat ja leivät jäisivät lättänäiksi, tiiviiksi ja raskaiksi.

Vain vehnäjauhoissa on sitkoa



Taikinan ominaisuudet riippuvat vehnäjauhoissa olevien valkuaisaineiden eli sitkon laadusta ja määrästä.

Sitkosäikeet



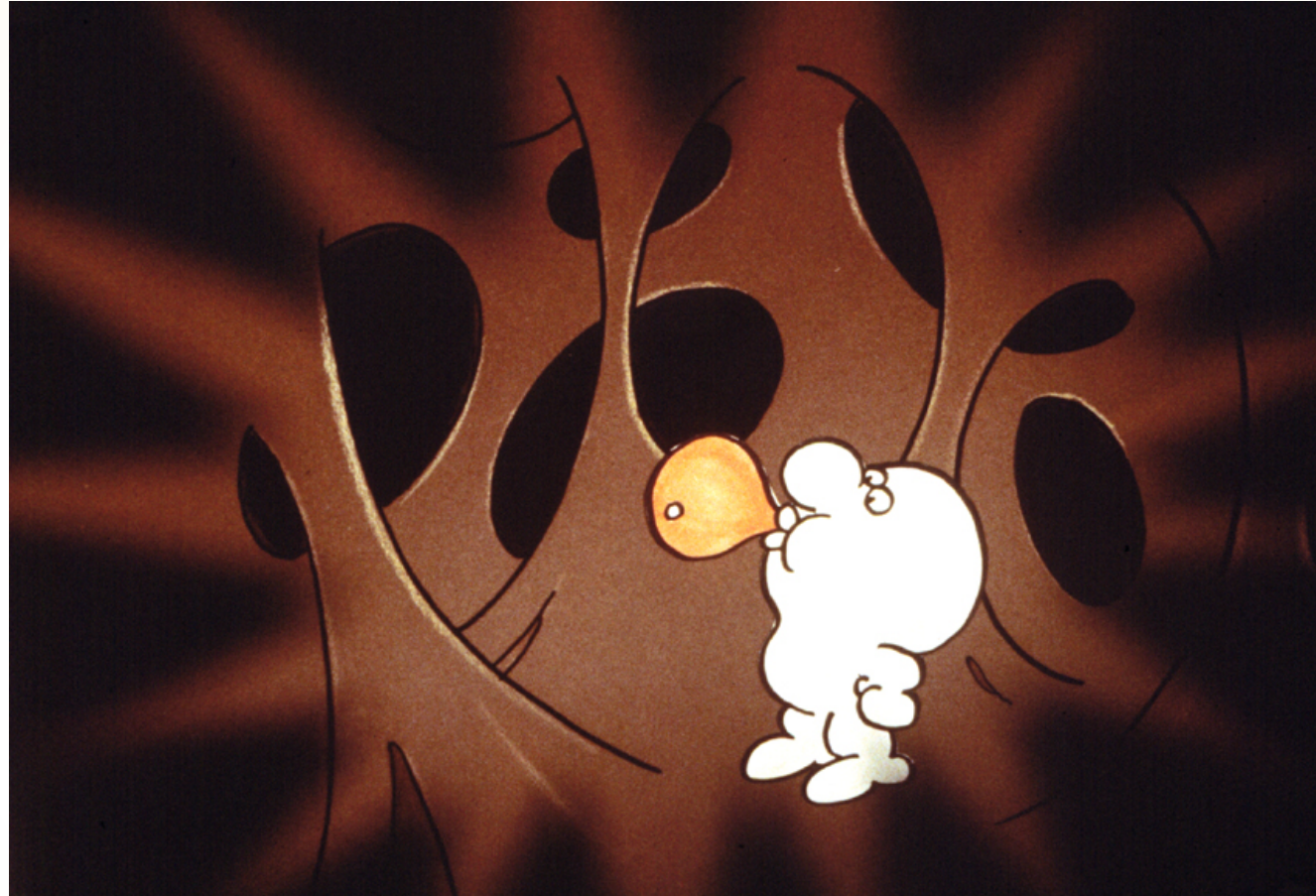
Vehnäjauhojen valkuaisaineet imevät itseensä vettä, turpoavat ja oikenevat säikeiksi.

Vahvat jauhot



Vehnäjauhoja, joissa on paljon sitkoaineita, kutsutaan "vahvoiksi".
Niistä tulee kestävä taikina ja hyvärakenteinen leipä.

Taikinaverkko



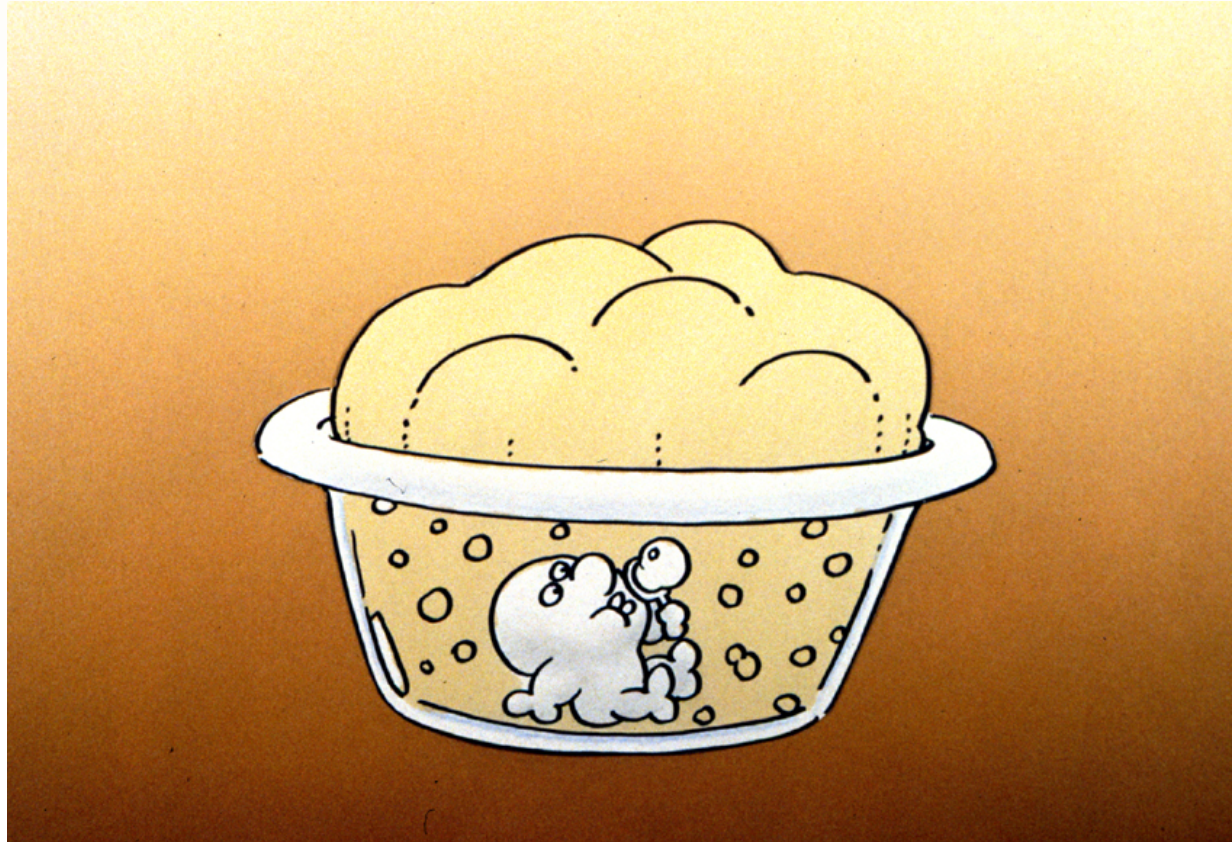
Sitkosäikeistä muodostuu taikinaan verkkomainen rakenne.

Juuritaikina



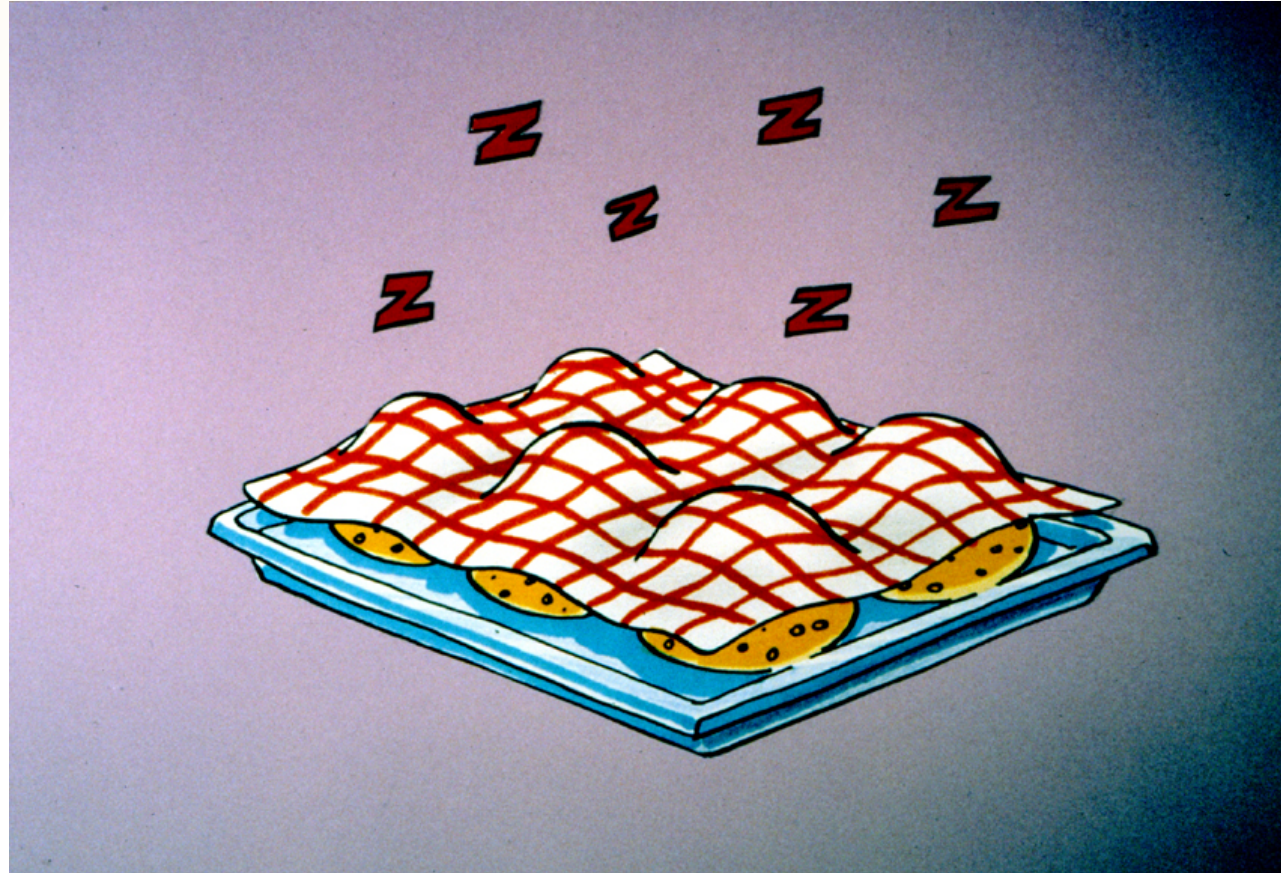
Ns. juuritaikina nopeuttaa leipomista: haaleaan nesteeseen lietetään hiiva ja lisätään kolmannes jauhoista. Annetaan levätä noin 20 min. lämpimässä.

Juuri on valmis, kun hiiva kuplii



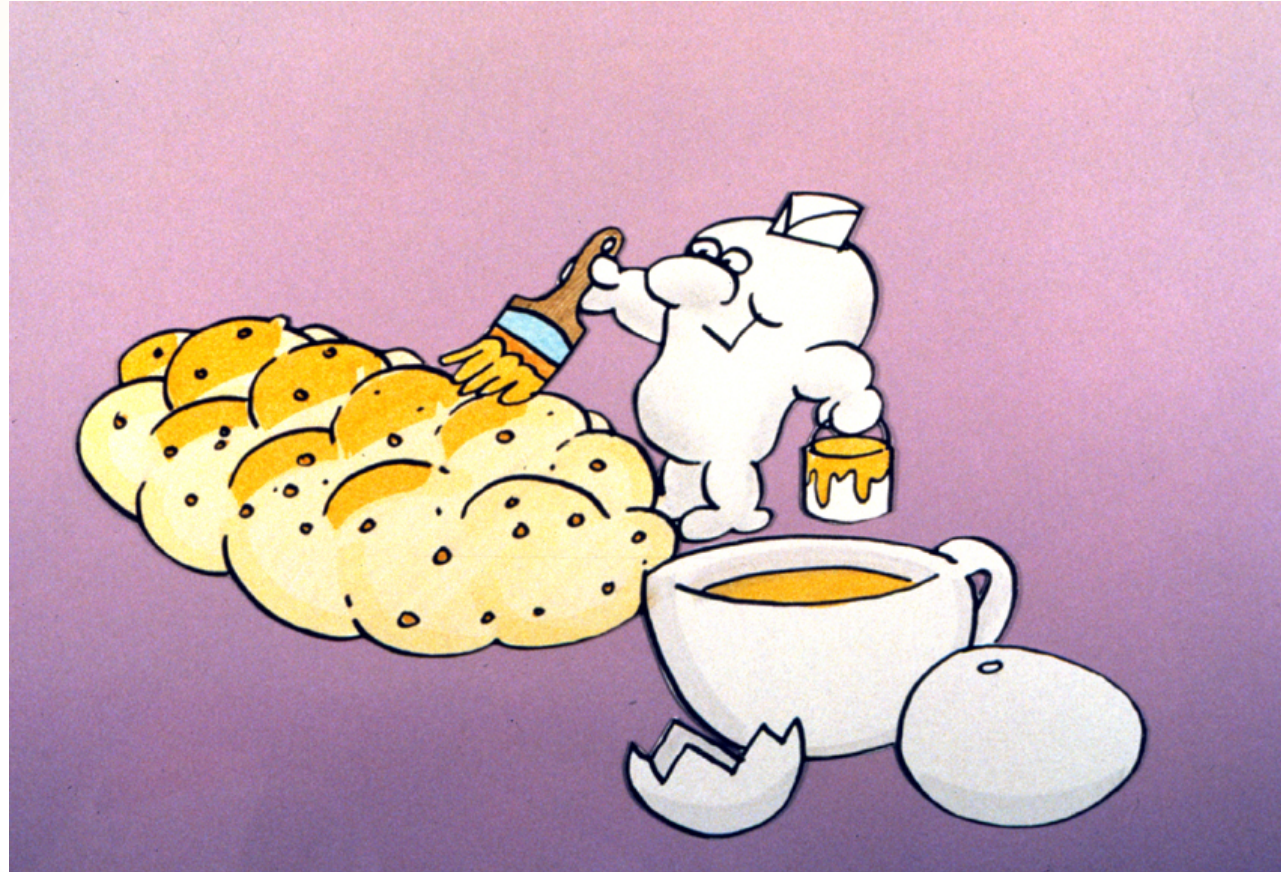
Hiivan toiminta on päässyt alkuun, kun taikina kuplii. Silloin lisätään loput aineet.

Kohotus



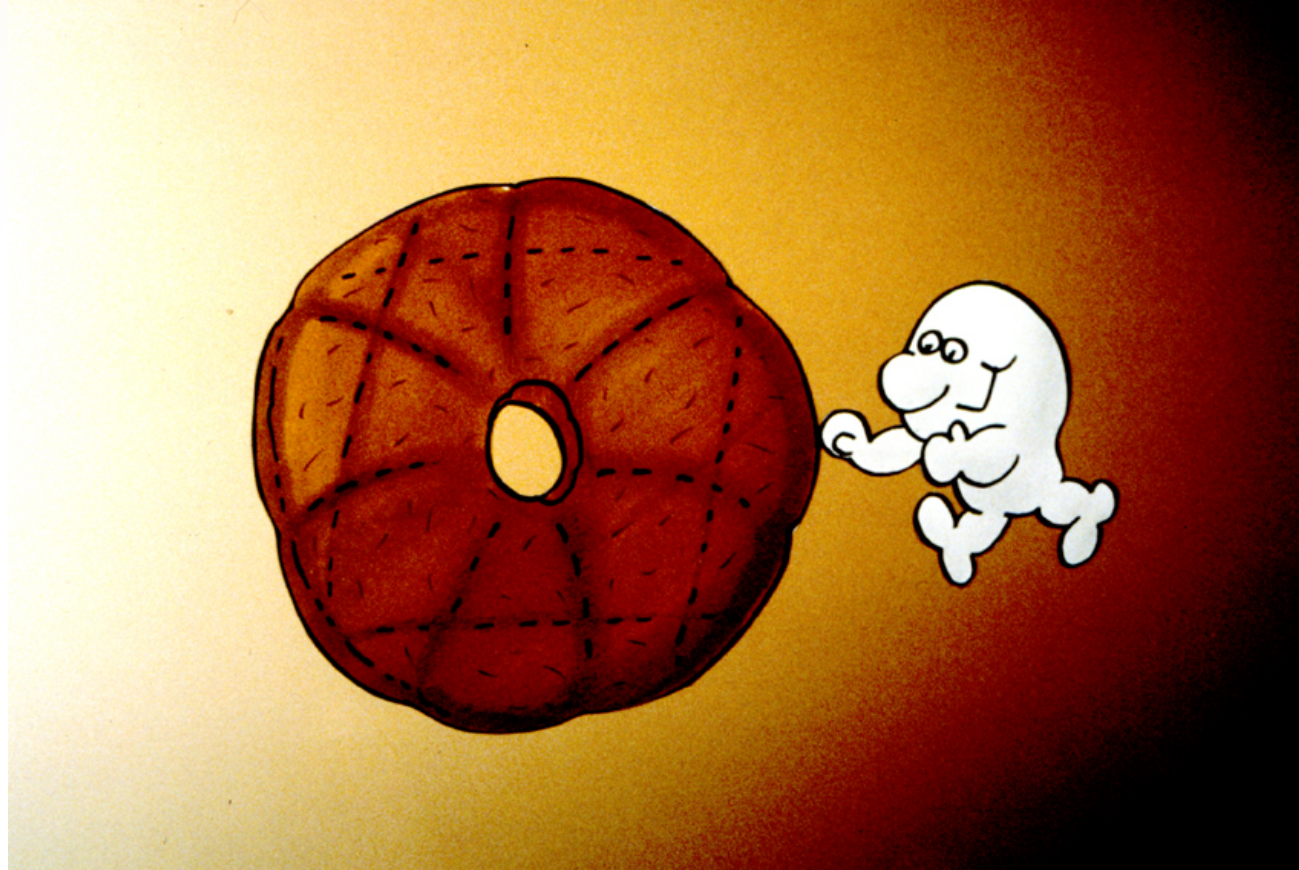
Juuritaikina kohotetaan kerran, tavallinen kahdesti ennen paistamista: taikinana ja valmiina leivonnaisina.

Voitelu



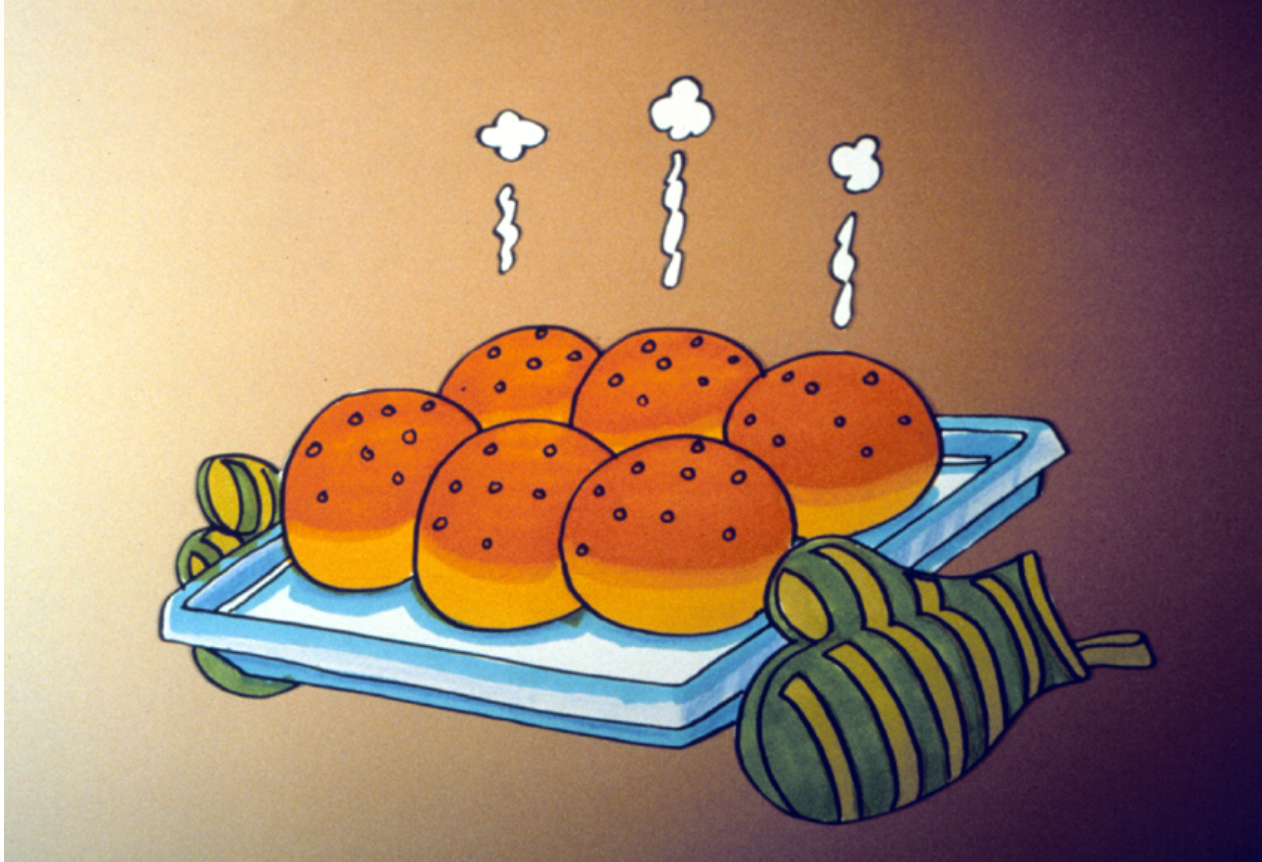
Ennen paistamista leivonnaiset voidellaan munalla, maidolla, vedellä, kahvilla tai siirapilla. Keltuainen antaa pullille kauniin värin.

Hiiva ruisleivissä



Hiivaa voidaan käyttää hieman myös hapanleivän valmistuksessa nopeuttamaan leipomista ja kuohkeuttamaan leipää.

Uuninousu



Leivonnaiset kohoavat vielä uunissa, sillä hiilidioksidin kehitys lakkaa vasta taikinan ollessa +70-asteista.

