

5 LEIVÄN TUOTANTO

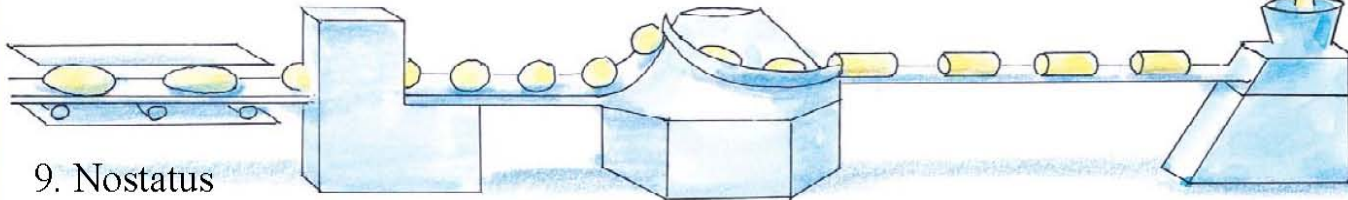


Leipomon toiminta

1. Raaka-aineen kuljetus 2. Varastointi 3. Taikinan teko 4. Taikinan lepo



8. Pitkärullaus 7. Välilepo 6. Riivaus 5. Paloittelu



9. Nostatus



10. Paisto



11. Jäähdytys

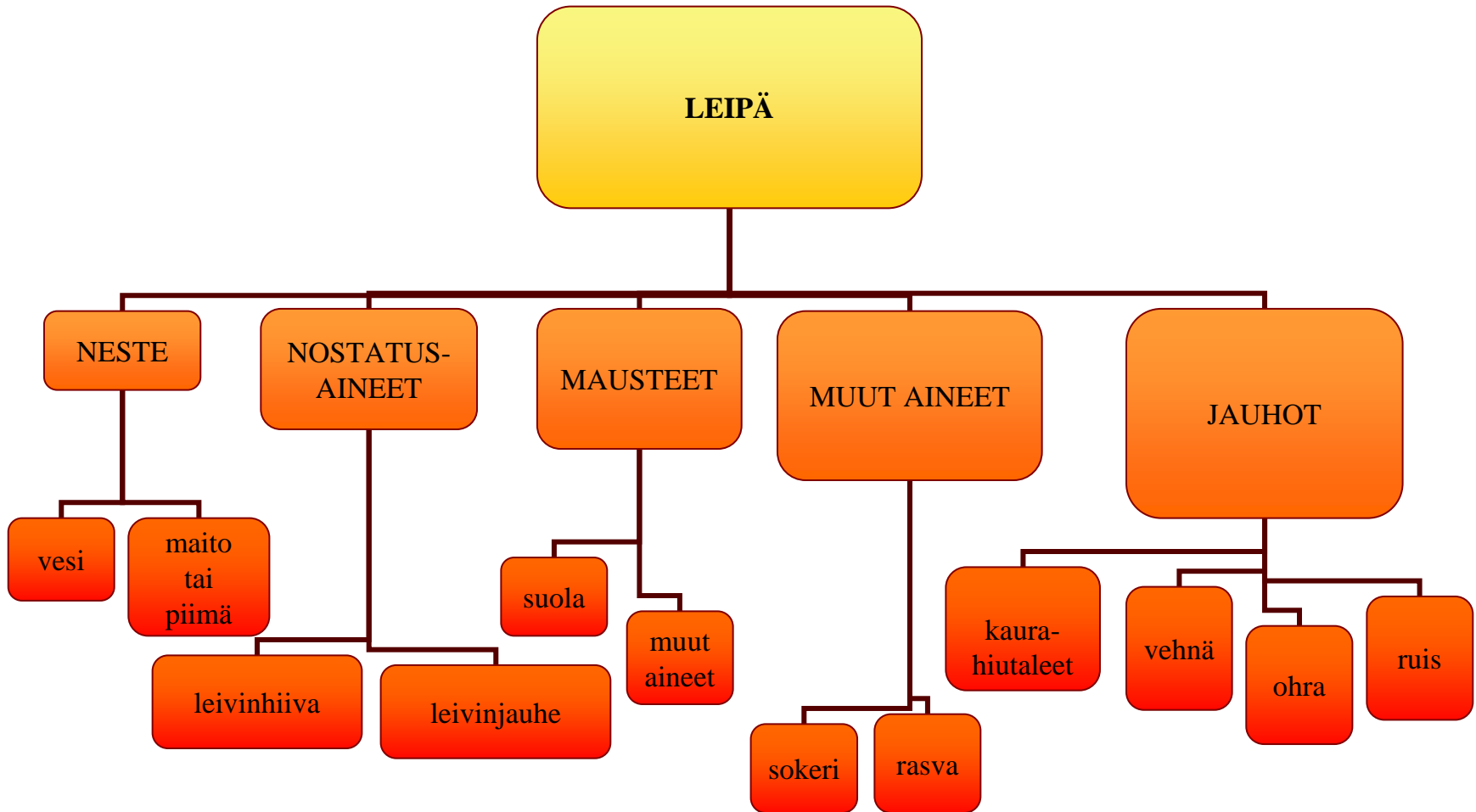


12. Pakkaus

13. Jakelu



Leivän raaka-aineet



Vehnäleivonta

Taikinamassa



Proteiinit (sauvat)
ja tärkkelysjiyvät (pallot)
hajallaan.

Alustus



Proteiinit imevät vettä
ja muodostavat
säiemäisen sitkon.

Paisto



Sitkosäikeet hyytyvät ja
tärkkelys liisteröityy.

Pakasteleivonta

- **Pakasteleivonnaistyypit**
 - Raakapakasteet
 - Nostatetut raakapakasteet
 - Esipaistetut eli puolipaistotuotteet
 - Kypsät pakasteet
- **Pakastetuotteet valmiita**
 - Joko jäisinä tai
 - Sulatettuina ja nostatettuina
- **Pakasteleivonnan tärppejä**
 - Taikina-aihiot pakastettu nopeasti -35 asteessa
 - Uudelleenpakastus vain kypsille tuotteille
 - Säilyvät pakastettuina 3-12 kk
 - Hidas sulatus



Leipomovalmisteiden tuoteryhmät

1. Ruokaleivät

- ruisleivät, vehnäruokaleivät, sekaleivät

1. Kahvileivät

- pullat, makeat piirakat, munkit, donitsit, wienerleivät

3. Konditoriavalmisteet

- kääretortut, kahvikakut, pikkuleivät, marjapiirakat, täytekakut

4. Leipomoeinekset

- karjalanpiirakat, lihapiirakat, pasteijat, pizzat ja pizzapiirakat

5. Säilyvät leipomotuotteet

- näkkileivät, hapankorput, korput, rinkelit, keksit, vohvelit

