

KILULEIB

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
0,2	kg	juuretis		0,50
3,0	l	vesi		-
3,0	kg	rukkijahu	0,60	1,80
1,2	kg	kilu	2,00	2,40
0,04	kg	sool	1,00	0,24
0,04	kg	suhkur	1,20	0,04
				4,98

Üldkogus – 5 kg, ehk 5 kilost leiba

Valmistamisjuhend

1. Juuretis peaks olema igal perenaisel. Kui aga seda tõesti ei ole, siis küsi sõbralt või tee ise!
2. Pane kõik koostisained kaussi ja sega taigen kokku
3. Pane taigen 8 – 16 tunniks sooja kohta käärima.
4. Sõtku taigen veelkord. Puhasta kilud ja pane taignasse. Sega
5. Vormid peaksid olema umbes 1l suurused, täida vormid 1/3 taignaga. Seejärel lase kerkida 1 tund, et leivataigen kerkiks.
6. Küpseta ahjus 200C juures 60 minutit. Jahuta rätiku all ja võta vormidest välja.

Säilitustingimused ja aeg – toatemperatuuril, parin enne 5 päeva

Hinna kalkulatsioon – ühe kilo hind, ühe leiva hind

Tooraine	4,98 jagada 5 leivaga	1,00
Taara	Paberkott	0,03
Etikett	Etikett 0,14 liim 0,05	0,19
töötasu	2h x 3,00 = 6,00, plus sots maks 33% 1,98, kokku 7,98 jagada 5 leivaga	1,06
Muud kulud	Elekter 3€, üldkulu 1€ kokku 4€ jagada 5 leivaga	0,80
Kilo hind – 3,08		3,08

[]

Tehnoloogiline skeem: Leib

