

KUIVATATUD LEIVALAASTUD

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
1	kg	Täisteranisujahu	1,30	1,30
2	l	hapupiim	0,80	1,60
125	ml	mesi	7,00	1,75
60	gr	fariinsuhkur	2,40	0,14
20	gr	söögisooda	0,70	0,02
20	gr	küpsetuspulber	7,00	0,14
250	gr	Kuivatatud pohlad	10,00	2,50
250	gr	kõrvitsaseemned	6,00	1,50
125	gr	Päevalilleseemned	2,50	0,31
125	gr	linaseemned	7,00	0,87
250	gr	metspähkel	12,72	3,18
20	gr	sool	0,58	0,02
				14,19€

Üldkogus –3,9 kg, ehk 26 pakki, 150g/tükk

Valmistamisjuhend

1. Soojenda ahi 180Cni. Valmista ette 8 kilost leiva vormi – määri põhi ja küljed võiga või kata küpsetuspaberiga.
2. Sega kõik koostisained kokku kausis, lisades seemned, päklid ja pohlad viimasena. Segage ainult kuni koostisained on kokku segunenud, mitte kauem.
3. Vala tainas küpsetuspannidesse ja küpseta 45 minutit.
4. Võta ahjust välja, jahuta paar minutit ja siis võta leivad küpsetuspannidest välja. Jahuta toatemperatuurini. Pane leivad kilekottidesse ja sügavkülma. Külmuta kuni leivad on pooleldi külmutatud, umbes 1,5 tundi. Võta külmikust välja, kotist välja ja viiluta terava noaga väga õhukeselt, nii et viilud on umbes 0,2 cm paksud.
5. Soojenda ahi 145Cni. Kata ahjupann küpsetuspaberiga ja pane leiva viilud ühes kihis pannile. Kuivata leiva viilud 15 minutit ühel poolel, keera viilud ümber ja kuivata veel umbes 10 minutit, kuni leivad on krõbedad ja värvi poolest kuldsed pruunid.
6. Võta ahjust välja. Jahuta toatemperatuurini. Kaalu laaste. 150 g läheb igasse pakki. Laota kõrvuti, taas moodustades leiva kuju. Pane selliselt kilekotti. Sulge kott. Aseta koti toekamale alusele, muidu võivad laastud puruks minna transpordi ja müügi ajal.

Säilitustingimused ja aeg – kuivas, toatemperatuuril, 6 kuud

Hinna kalkulatsioon

ühe paki omahind

Tooraine	14,19 jagada 26 pakiga	0,55
Taara	Kilekott ja papist alus	0,08
Etikett		0,25
töötasu	3h X 3,00 = 9,00 plus sots maks 33% 2,97 kokku 11,97 jagada 26 pakiga	0,46
Muud kulud	Elekter 3€, üldkulu 2€, kokku 5€ jagada 26 pakiga	0,19
		1,53

Kilo hind -10,20€

Tehnoloogiline skeem: kuivatatud leivalaastud

