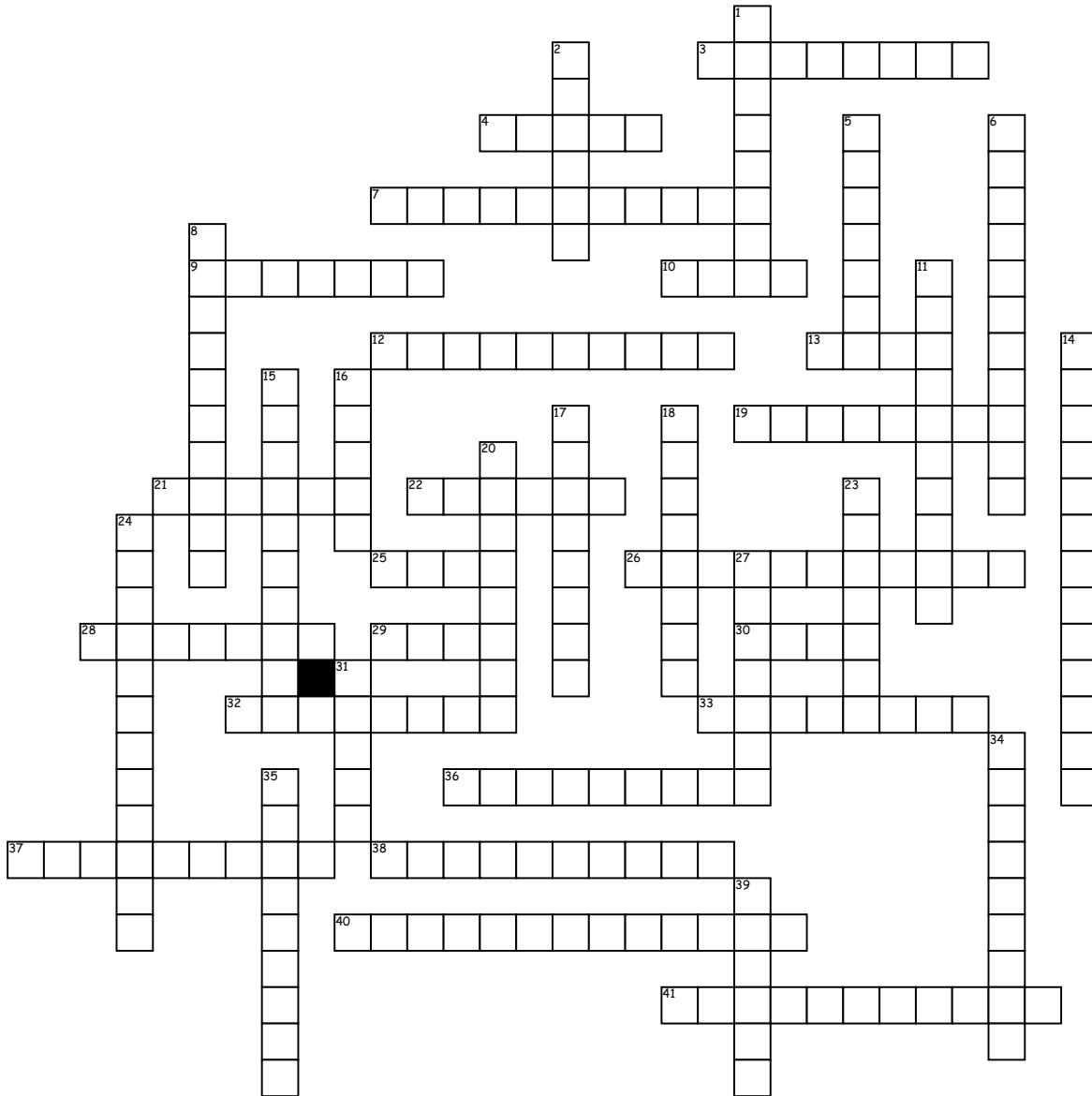


Rukkitaigen



- Across**
3. keedu lisamine muudab maitse
4. Korraliku õhuniiskuse juures omandavad tooted küpsemisel parima
7. jahu ja vee suhe
9. Kuna valgud ei ima piisavalt vett, ei eraldu taigen segamise käigus katla seinte küljest - taigen jääb nätske ja
10. Väikese kerkega toodete on kleepuv ja mitteelastne
12. juuretises toimub üheaegselt nii kui ka piimhappeline käärimine
13. Rukitaigna põhikoostisosad on juuretis, vesi, ja sool
19. Kui soovitakse saada pealt jahuse tooteid, pannakse batoonid kerkima rohke jahuga ülepuistatud plaatidele
21. Tavaliselt kerkivad vormitooted kiiremini, sest taigen on
22. Laigid või tekivad siis, kui üksikutes kooriku kohtades intensiivistub gaasi ja veeauru teke
25. Liiga käärimisaja halvendab aga juuretise kvaliteeti, kuna happed tekib liiga palju
26. Kerkimiseks sobivaim on 30-40 °C
28. Liiga lühikese käärimisaja korral tekib juuretisse vähem
29. liiga madala happesusega ehk juuretis
30. muudab tooted maitsvamaks, toote sisu kohevamaks ja aeglustab toote tahkumist
32. Mida suurem on happesus, seda omadustega on rukkitaigen
33. kääriv segu, milles on pärmseened ja piimhappes bakterid
36. Taigen vormitakse
37. Liigne annab leivale terava hapu maitse
38. esinevad vormileidel tavaliselt koorikus ja pörandaleidel sagedamini külgedel
40. Kuna vormimise käigus eraldub tootest peaaegu täielikult siis vajavad vormitud tooted lõppkerkimist, sest sellest sõltub leiva kvaliteet
41. Kui juuretis onliiga paks/tahke, käärib see
- Down**
1. Kui temperatuur on vajalikust kõrgem, tõuseb liiga kiiresti
2. Liiga vähene äädikhappesisaldus muudab leiva maitse „tühjaks“ ning viib tasakaalust välja leiva lõhna- jabuketi
5. taigen jäetakse (hapnema) kuni vajaliku happesuse tõusuni, seejärel järgneb töötlemine
6. sõltub tootest ja võib olla 40-120 minutit
8. Kui juuretis on liiga vedel, käärib juuretis liiga, mille tõttu võib välmida liiga hapu leib
11. Kõige sobivam suhteline kerkimisel on 60-70%
14. Eritooted pannakse, millest kummutatakse enne küpsetamist otse küpsetusplaadile või -alusele
15. tegemisel pannakse batoon õliga määratud küpsetusvormidesse
16. taignaku liigne niisutamine küpsetamise ajal põhjustab liiga kooriku
17. Kui taignaku pind on kerkimisel, moodustub tugev matt koorik
18. Olenevalt tootest peab koorik olema helekollane kuni tumepruun ja ei tohi olla
20. puhul tulevad tooted laialivalgunud ja lamedad
23. Tootte normaalne sisu on, st sõrmega vajutades peab sisu taastama oma kuju
24. tegemisel vormitakse leivakujuline (piklik või ümmargune) batoon ja see pannakse otse küpsetusplaadile või -alusele
27. Liiga pikk küpsetamise aeg, mille tagajärjel muutub koorik liiga
31. Korralik tagab suure mahuga ja poorsed tooted
34. Koorik peab sisuks üle minema
35. Kui ei ole õige, tulevad tooted ebaõige kujuga, on pealt ja külgedelt pragunenud
39. liiga noore taignaga tekivad toote pinnale tumedad