



VOIWIENEREIDEN VALMISTUS

Wienertaikina muodostuu vuorottaisista voi- ja perustaikinakerroksista. Voikerrosten tehtävänä on estää taikinakerrosten liimautuminen toisiinsa ja pidättää taikinasta muodostuva vesihöyry. Lukuisat ohuet voikerrokset muodostavat tuotteeseen lehtevän rakenteen.

Wienertaikinat nostatetaan hiivan avulla. Wienertaikinan ominaisuuksiin vaikuttavat myös taikinaan vaivattu ilma, jauhojen laatu, eri raaka-ainesuhteet ja muut valmistusolosuhteet.

Nostatuksen aikana hiiva toimii muodostaen hiilidioksidikuplia taikinaan. Paiston aikana perustaikinan huokokset suurenevat ja taikina nousee (uuninousu). Voikerrokset estävät hiilidioksidikaasun karkaamisen ja taikinakerrosten liimautumisen toisiinsa.

Lopputuloksena on lehtevä leivonnainen.





Voiwienereiden resepti

Perustaikina

vettä	1000 g
Valio rasvatonta maitojauhetta	100 g
suolaa	25 g
sokeria	150 g
hiivaa	100 g
kananmunia	400 g
Valio voita	50 g
vehnä jauhoja	n. 2200 g

Kaulintaan

Valio voita	1000 g–1500 g
-------------	---------------

Kaulinnassa käytettävän voin määrää vaihtelee sen mukaan, millaisia wienereitä valmistetaan.

Kierrewienereissä voimäärä on 1000 g–1200 g/l.

Mikäli voimäärä on tätä suurempi, voi valuu helposti ulos paiston aikana, koska kierrewienereissä on paljon leikkauspintaa.

Tanskalaisissa wienereissä, jotka tehdään taittelemalla ohuemmasta levystä, sopiva voimäärä on 1200 g–1500 g/l.

Valmista perustaikina sekoittamalla kylmän veden joukkoon taikinan muut aineet, myös jauhot kylminä (pakastettuna). Taikinan tulee olla kylmä siksi, että siinä oleva hiiva toimisi vasta silloin kun tuotteet on tarkoitus nostattaa.





Käytettävän voin kovuudella on suuri merkitys kaulinnan onnistumisessa. Voi tulee saattaa rakenteeltaan sopivaksi kaulintaan joko lämpötilan tai mekaanisen muokkauksen avulla.

Sopiva voin lämpötila on 14–16 astetta. Tämä tarkoittaa sitä, että voi on temperoitava em. lämpötilaan ennen kaulinnan aloittamista. Parhaiten temperointi onnistuu 16 asteisessa tilassa. Tällöin temperoitavan voin pinta-lämpötila ei nouse liian korkeaksi.

Toinen tapa on muokata voi kaulintaan sopivaksi joko kaulimalla jääkaappikylmää voita kaulintakoneella tai suurempien erien ollessa kyseessä pehmittää voi sopivaksi taikinakoneessa.

Liian lämmin/pehmeä voi pursuaa helposti ulos taikina-kerrosten välistä kaulinnan aikana. Vastaavasti liian kylmä/kova voi katkeilee ja rikkoo perustaikinakerrokset.



Muotoile perustaikinasta tasainen neliö.



Aseta 14-16 asteinen voi perustaikinan päälle.



Taita perustaikinan kulmat voin ympärille siten, että perustaikinakerros on mahdollisimman tasainen voin ympärillä.



Painele perustaikina ja voi kiinni toisiinsa. Kauli taikina matoksi. **Älä kauli taikina-mattoja liian ohueksi**, koska tällöin myös voikerros perustaikinan sisällä tulee ohueksi ja jatkettaessa kaulimista ja kääntämistä voikerros lopulta sekoittuu perustaikinaan. Sopiva kaulintapaksuus on 10 mm.



Pidä taikina koko ajan suorakaiteen muotoisena. Näin helpotat taikinan käsittelyä jatkossa.





Taita taikina kolmeen osaan. Käännä taikina 90 astetta ja kauli jälleen matoksi (ei alle 10 mm). Taita taikina kolmeen osaan.



Peitä taikina muovilla kuivumisen ehkäisemiseksi ja anna taikinan levätä kylmiössä noin puoli tuntia.

Lepoajan tarkoituksena on antaa taikinan jäähtyä ja levätä, jolloin taikinan kauliutuu helpommin ja varmistetaan, että taikinan kerrokset pysyvät ehjinä.



Kauli taikina lepoajan jälkeen matoksi ja taita taikina kolmeen osaan. Näin taikina on kaulittu kokonaisuudessaan 3 x 3.

Peitä taikina muovilla ja anna taikinan levätä kylmiössä noin 1 tunti.



Kauli levännyt taikina ohueksi matoksi. Levitä taikinamatto pöydälle siten, että taikinaan ei jää jännitystä. Jos taikinaan jää jännitystä palojen leikkaaminen tasakokoisiksi vaikeutuu.

Taikinaan on jäänyt jännitystä eikä taikina ole suorakaiteen muotoinen, jolloin palat eivät ole neliöitä ja kanteja on jäänyt tarpeettoman paljon.





Leikkaa taikina leikkurilla neliöiksi.



Taita neliöiden kulmat keskelle ja paina hyvin kiinni.



Laita wienerit pelleille tasaisin välein. Näin paistotulos on tasainen ja uunin kapasiteetti tulee hyödynnettyä tarkoin. Voit laittaa wienerit myös paperikapseleihin.

Tässä vaiheessa wienerit voidaan myös pakastaa myöhempää käyttöä varten.

Nostata wienerit max 33 asteisessa nostatuskaapissa kosteus 75 %. Jos wienerit nostatetaan kuumemmassa lämpötilassa, niissä oleva voi sulaa ja valuu pellille. Älä nostata wieneriä liikaa. Jos wienerit nostatetaan liikaa niistä tulee pullamaisia rakenteeltaan ja ne eivät nouse uunissa korkeutta vaan leviävät.

Wienerit on nostatettu liian kuumassa, ja voi on valunut pellille.





Voitele nousseet wienerit.

Täytä paistonkestävillä täytteillä esim. vaniljakreemillä ja vadelmarmeladilla.

Paista wienerit 220–230 asteisessa uunissa noin 12–14 minuuttia.

Koristele jäähtyneet wienerit haluamallasi tavalla.

