

Rukkisegaleib rukkiteradega



KOOSTISOSAD Retsept nr 6458-1096

TAIGEN:

Põhiresept

rukkiahu 812	7,000 kg	
Hellin-nisujahu 550	3,000 kg	
UNIFERM FermFresh® Roggen	4,000 kg	
UNIFERM Profiferm / Pärm	0,350 kg	
UNI BFH 125	0,250 kg	
sool	0,170 kg	
vesi	~7,000 kg	
Kokku	22,070 kg	
KATE		
kartulihelbed	0,300 kg	

VALMISTAMINE

Segamine*	6 + 2 min (spiraalsegaja)
Taigna temperatuur	~28 °C
Taigna puhkeaeg	10 min
Tainaku kaal	0,850 g 18 cm läbimõõduga leivale
Kate	kartulihelbed
Kerkeaeg	~40
Kerke temperatuur	~30
Küpsetamise temperatuur	250 → 210°C
Küpsetamise aeg	~50 min

*Segamise aeg sõltub seadmest ja taigna kogusest.

Koostisained segada intensiivselt taignaks ning pärast segamist ja puhkeaega kaaluda 850-grammisteks tainakuteks, vormida ümaraks. 18 cm läbimõõduga tordirõngad seestpoolt hästi õlitada ning asetada küpsetuspaberiga kaetud plaatidele.

Tainakud veelkord veidi alla lüüa, pealispind veega üle pinteldada ja vajutada kartulihelvestesse. Asetada tainakud tagurppidi tordiõngastesse. Kergelt peale vajutada ja kerkima panna.

Pärast kerkimist küpsetada.

TOITUMISALANE TEAVE KESKMISELT / 100 g

Energia	1.022 kJ / 244 kcal
Rasvad	0,9 g
millest küllastatud rasvhapped	0,1 g
Süsivesikud	47,8 g
millest suhkrud	1,1 g
Toidukiud	5,9 g
Valgud	7,5 g
Sool	1,8 g

Teraleib



KOOSTISOSAD Retsept nr 1305 | 35 tk

TAIGEN:	Põhiresept	
UNIFERM KornPur	6,500 kg	
päevalilleseemned	2,000 kg	
kõrvitsaseemned	1,000 kg	
linaseemned	0,500 kg	
suhkrusiirup	0,750 kg	
õunaäädikas	0,600 kg	
UNIFERM Profiferm / Pärm	0,100 kg	
vesi	~7,500 kg	
KATE		
kõrvitsaseemned	1,600 kg	
Kokku	20,550 kg	

VALMISTAMINE

Segamine*	5 - 10 minutit aeglaselt
Taigna temperatuur	28 °C
Taigna puhkeaeg	15 min
Tainaku kaal	0,520 kg
Kate	kõrvitsaseemned
Kerkeaeg	-
Ahju tüüp	korrusahi
Küpsetamise temperatuur	190 °C
Küpsetamise aeg	~80 min
Ahju tüüp	konteinerahi
Küpsetamise temperatuur	190 → 170 °C
Küpsetamise aeg	~70 min
Sisemine temperatuur	97 °C

*Segamise aeg sõltub seadmest ja taigna kogusest.

- Valmistada taigen.
- Pärast vähemalt 15-minutilist puhkeaega kaaluda 520-grammisteks tainakuteks ja need märgade kätega ümaraks vormida.
- Tainakuid veeretada kõrvitsaseemnetes ja kergelt vajutada õlitatud vormidesse (12 x 9 x 9 cm).
- Küpsetada 190 °C vähese auruga ~80 minutit (sisemine temperatuur 97 °C).

NIPP

- Lasta leibadel vähemalt 24 tundi jahtuda ning seejärel viilutada masinaga, pakkida ja pastöriseerida.
- Konteinerahjus on küpsetusaeg lühem, ~70 minutit.

TOITUMISALANE TEAVE KESKMISELT / 100 g

Energia	1 295 kJ / 309 kcal
Rasvad	15,4 g
millest küllastatud rasvhapped	2,5 g
Süsivesikud	26,0 g
millest suhkrud	4,4 g
Toidukiud	7,3 g
Valgud	13,3 g
Sool	1,4 g





KOOSTISOSAD Retsept nr 1325 | 38 leiba

TAIGEN:

	Põhiresept		
Hellin-nisujahu 550	7,000 kg		
Rukkijahu 812	3,000 kg		
UNIFERM FermFresh® Hafer	5,000 kg		
UNIFERM Frisch&Soft	0,250 kg		
UNIFERM Profiferm / Pärm	0,400 kg		
sool	0,215 kg		
vesi	~7,250 kg		

KATE

kaerahelbed	1,000 kg		
speltamanna	0,500 kg		
Kokku:	24,615 kg		

VALMISTAMINE

Segamine*	6+3 min
Taigna temperatuur	26 °C
Taigna puhkeaeg	20 min
Tainaku kaal	0,600 kg
Kerkeaeg	60 min
Küpsetamise temperatuur	240 → 210 °C
Küpsetamise aeg	~40 min

* Segamise aeg sõltub seadmest ja taigna kogusest

- Koostisosadest valmistada taigen.
- Pärast taigna puhkeaega kaaluda välja tainakud ja vormida ümaraks.
- Leibade pealispind veega üle pritsida ning veeretada kaerahelbe-speltamannasegus.
- Panna leivad tagurpidi kerkekorvidesse kerkima.
- 3/4 kerkelt kallutada leivad õigetpidi siinideleja lasta ~5 minutit seista.
- Küpsetada 2 minutipealt auruga.

TOITUMISALANE TEAVE KESKMISELT / 100 g

Energia	1 028 kJ / 246 kcal
Rasvad	1,9 g
millest küllastatud rasvhapped	0,3 g
Süsivesikud	46,6 g
millest suhkrud	1,4 g
Toidukiud	4,9 g
Valgud	7,5 g
Sool	1,9 g

The logo for 'Hellin' is written in a red, cursive script. The word 'Hellin' is written in a fluid, handwritten style with a red underline that curves under the letters.



KOOSTISOSAD Retsept nr 1377

TAIGEN:	Põhiresept		
Hellin-nisujahu 550	9,500 kg		
durumnisumanna	0,500 kg		
UNIFERM FermFresh AromaDurum	0,750 kg		
UNIFERM Profiferm / Pärm	0,200 kg		
sool	0,200 kg		
vesi	~6,500 kg		
Kokku:	17,650 kg		

Durumleib

Nr: 1377

VALMISTAMINE

Segamine*	5 + 5 min
Taigna temperatuur	25 °C
Taigna puhkeaeg	30 min
Tainaku kaal	0,580 kg
Küpsetamise temperatuur	240 → 210 ° C
Küpsetamise aeg	~35 min

*Segamise aeg sõltub seadmest ja taigna kogusest

- Koostisosadest valmistada taigen.
- Pärast taigna puhkeajaga kaaluda välja 0,580 kg tainakud.
- Lühikese puhkeaja järel vormida tainakud piklikuks või uuesti ümaraks ning asetada jahuga kaetud kerkekorvidesse.
- Lasta leibadel toatemperatuuril kaetuna ~120 minutit kerkida.
- $\frac{3}{4}$ kerkelt kummutada leivad siinile ja teha soovikohased sisselõiked.
- Küpsetada rohke auruga ja langeva temperatuuriga lõpuni.
- Pisut enne küpsetamise lõppu avada auruklapp.

TOITUMISALANE TEAVE KESKMISELT / 100 g

Energia	979 kJ / 234 kcal
Rasvad	0,8 g
millest küllastatud rasvhapped	0,1 g
Süsivesikud	47,5 g
millest suhkrud	0,2 g
Toidukiud	3,0 g
Valgud	6,9 g
Sool	1,6 g



Südameleib spelta ja kartulihelvestega



KOOSTISOSAD Retsept nr 1262 | 33 leiba

TAIGEN:	Põhiretsep	
Nisujahu 1050	6,000 kg	
rukkijahu 812	4,000 kg	
UNIFERM FermFresh® Urgetreide	3,000 kg	
UNIFERM Frisch&Soft	0,200 kg	
UNIFERM Profiferm / Pärm	0,300 kg	
sool	0,230 kg	
vesi	6,400 kg	
KATE		
speltatäisteraiahu	0,250 kg	
kartulihelbed	0,150 kg	
Kokku:	20,530 kg	

VALMISTAMINE

Segamine*	~5 + 5 min
Taigna temperatuur	~25 °C
Taigna puhkeaeg	~15 min
Tainaku kaal	0,600 kg
Kate	Speltatäisterajahu-kartulihelveste segu
Kerkeaeg	~45 min
Küpsetamise temperatuur	240 → 210 °C
Küpsetamise aeg	~45 min

*Segamise aeg sõltub seadmest ja taigna kogusest

- Valmistada taigen.
- Puhkeaja järel tainakud välja kaaluda ümaraks vormida.
- Pealispind veega üle pritsida ja vajutada speltatäistera-kartulihelveste seusse vajutada.
- Tainakutele vajutada südamekujuline templijalg (parajalt sügav) ja panna templijäljega allapoole piklikes kerkekorvides kerkima.
- 3/4 kerkelt kallutada leivad siinile, lasta veidi seista ning küpsetada 2 minuti pealt auruga hästi läbi.

NIPP

Jõuluajaks die Weihnachtszeit saab leibadele vajutada tähetempli ja küpsetada ümmarguses vormis, lihavõteteks küpsetada jänkutempliga.

TOITUMISALANE TEAVE KESKMISELT / 100 g

Energia	1 004 kJ / 240 kcal
Rasvad	1,2 g
millest küllastatud rasvhapped	0,3 g
Süsivesikud	45,9 g
millest suhkrud	2,7 g
Toidukiud	5,3 g
Valgud	8,0 g
Sool	1,9 g





KOOSTISOSAD Retsept nr 6458-1093

TAIGEN:	Põhiresept	
nisujahu 1050	8,000 kg	
rukkijahu 812	2,000 kg	
UNIFERM VarioPom	3,000 kg	
UNIFERM FermFresh® Kürbis	2,280 kg	
UNI BFH 125	0,125 kg	
UNIFERM Profiferm / Pärm	0,250 kg	
sool	0,160 kg	
vesi	7,600 kg	
KATE:		
kartulihelbed	0,400 kg	
maisimanna	0,300 kg	
kokku:	24,115 kg	

VALMISTAMINE

Segamine*	5 + 4 min
Taigna temperatuur	25 °C
Taigna puhkeaeg	~ 30 min
Tainaku kaal	0,620 kg
Kerkeaeg	~30-40 min
Küpsetamise temperatuur	245 → 210 °C
Küpsetamise aeg	~30 min
Auruklapp avada enne küpsetusaja lõppu	8 min
Kate	kartulihelbed

* Segamise aeg sõltub seadmest ja taigna kogusest.

- Koostisosadest valmistada taigen.
- Pärast taigna puhkeaega kaaluda välja tainakud ja vormida jahuga ümaraks, et sisselõige saaks avaneda.
- Kergelt avatud sisselõige veega üle pintseldada ja kattes veeretada.
- Asetada tagurpidi ümmargustesse kerkekorvidesse.
- 3/4 kerkelt siinidele kallutada.
- 2 minuti pealt hästi läbi küpsetada.

TOITUMISALANE TEAVE KESKMISELT / 100 g

Energia	1 114 kJ / 266 kcal
Rasvad	3,2 g
millest küllastatud rasvhapped	0,7 g
Süsivesikud	47,1 g
millest suhkrud	1,6 g
Toidukiud	4,9 g
Valgud	9,3 g
Sool	1,6 g

The logo for 'Hellin' is written in a red, cursive script. The word 'Hellin' is written in a flowing, handwritten style. Below the word, there is a red, curved underline that starts under the 'H' and ends under the 'n', resembling a stylized flourish or a signature.



KOOSTISOSAD Retsept nr 6458-16000

TAIGEN:	Põhiretsept		
nisujahu 1050	10,000 kg		
UNIFERM FermFresh® Meistervorteig	2,000 kg		
UNIFERM Profiferm / Pärm	0,100 kg		
sool	0,500 kg		
vesi	5,000 kg		
Kokku:	17,600 kg		

VALMISTAMINE

Segamine*	5-10 minutit aeglaselt
Taigna temperatuur	26 °C
Seismise aeg	10-12 tundi
Säilivusaeg	~2 nädalat

* Segamise aeg sõltub seadmest ja taigna kogusest.

-
- Koostisosadest valmistada taigen (eeltaigna kogusest piisab 80-120 kg nisujahule)
 - Segamise järel panna eeltaigen õhukindlalt suletud nõusse ja lasta üleöö seista.
 - Kui vann/ämber on täis kerkinud, panna nõu jahedasse.
 - Vajalik kogus kasutada.
 - Eeltaigen säilib jahedas ja suletult kuni 2 nädalat.

NIPP

- Retsept 1 vannile 60x40x28 cm.
- FermFresh ämbrile 4 kg jahu või ~7 kg eeltaigent

TOITUMISALANE TEAVE KESKMISELT / 100 g

Energia	931 kJ / 222 kcal
Rasvad	1,5 g
millest küllastatud rasvhapped	0,4 g
Süsivesikud	42,0 g
millest suhkrud	1,8 g
Toidukiud	3,6 g
Valgud	7,7 g
Sool	3,0 g



KOOSTISOSAD Retsept nr 6458-2045

TAIGEN	Põhiresept	
Hellin-nisujahu 550	10,000 kg	
durumnisumanna	1,000 kg	
Monheimi soola-eeltaigen	1,500 kg	
UNIFERM Profiferm / Pärm	0,250kg	
sool	0,200 kg	
KATE		
Hellin-nisujahu 550	0,300 kg	
Kokku	20,750 kg	

VALMISTAMINE

Segamine*	5 + 8 min
Taigna temperatuur	~25 °C
Taigna puhkeaeg	~15 min toatemperatuur
Tainaku kaal	0,350 kg
Kerkeaeg	toatemperatuur
Küpsetamise temperatuur	240 → 210 °C
Küpsetamise aeg	25 min

*Segamise aeg sõltub seadmest ja taigna kogusest

- Koostisosadest valmistada taigen.
- Pärast taigna puhkeaega kaaluda välja tainakud.
- Vormida ettevaatlikult tainakud ja 10-minutilise vahekerke järel vormida baguette'ikujuliseks (~30 cm pikkuseks).
- Otsad vormida teravaks ja igale 60x40 cm suurusele jahuga kaetud plaadile panna 3 baguette'i.
- Lühikese puhkeaja järel teha külgedele sisselõiked ja keerata lõikekohad allapoole.
- Baguette'id kallutada enne ahju panemist plaatidele ja küpsetada 2 minuti pealt auruga.
- Küpsetada koorik krõbedaks.
- Avada auruklapp 3 minutit enne küpsetusaja lõppu.

TOITUMISALANE TEAVE KESKMISELT / 100 g

Energia	1070 kJ / 255 kcal
Rasvad	0,9 g
millest küllastatud rasvhapped	0,2 g
Süsivesikud	51,8 g
millest suhkrud	0,4 g
Toidukiud	3,4 g
Valgud	7,5 g
Sool	1,6 g



KOOSTISOSAD Retsept nr 6458-1094

TAIGEN:

pt

Põhiretse

Hellin-nisuiahu 550	9,000 kg		
UNIFERM Rustal	1,000 kg		
margariin	0,300 kg		
suhkur	0,240 kg		
UNIFERM Profiferm / Pärm	0,150 kg		
vesi	5,700 kg		
Kokku	16,390 kg		

VALMISTAMINE

Segamine*	5 + 5 min
Taigna temperatuur	25 °C
Taigna puhkeaeg	15 min
Tainaku kaal	0,630 kg
Õhuniiskus	80 %
Kerkimise temperatuur	28 °C
Kerkeaeg	50 - 60 min
Küpsetamise temperatuur	235 → 210 °C
Küpsetamise aeg	25-30 min
Auruklapp avada enne küpsetuse lõppu	4 min

*Segamise aeg sõltub seadmest ja taigna kogusest.

Taigen valmis teha ja pärast puhkeaega masinas või käsitsi kasutada.

TOITUMISALANE TEAVE KESKMISELT / 100 g

Energia	1 091 kJ / 261 kcal
Rasvad	2,8 g
millest küllastatud rasvhapped	1,0 g
Süsivesikud	49,3 g
millest suhkrud	2,7 g
Toidukiud	3,2 g
Valgud	7,3 g
Sool	1,5 g





KOOSTISOSAD Retsept nr 6458-9030

TAIGEN:

Põhiretsept

UNI RKK Plus 02 SG	0,300 kg	
Hellin-nisujahu 550	0,580 kg	
Muna	0,375 kg	
Taimeõli	0,375 kg	
suhkur	0,420 kg	
vesi	~0,335 kg	
Kokku	2,385 kg	

VALMISTAMINE

Segamine	3-4 min
Kiirus	50 rpm
Plaat	20 x 9 x 5 cm
Koogi kaal	0,330 kg
Ahjutüüp	korrusahi
Küpsetamise temperatuur	210 → 180 °C
Küpsetamise aeg	25-30 min
Aur	ilma auruta

*Segamise aeg sõltub seadmest ja taigna kogusest

Vedelad koostisosad kõigepealt kokku valada, seejärel lisada kuivained, segada ühtlaseks massiks. Seejärel jaotada vormi.

NIPP

Kena ja soovitatakse mass õlitatud kaabitsaga pikuti sisse vajutada.

Valmis küpsetatud keeksid sobivad hästi külmutamiseks!

TOITUMISALANE TEAVE KESKMISELT / 100 g

Energia	1 890 kJ / 451 kcal
Rasvad	25,7 g
millest küllastatud rasvhapped	4,0 g
Süsivesikud	48,7 g
millest suhkrud	23,1 g
Toidukiud	1,3 g
Valgud	5,9 g
Sool	1,4 g





KOOSTISOSAD Retsept nr 6458-9031

TAIGEN:

Põhiretsept

UNI RKK Plus 02 SG	0,300 kg		
Hellin-nisujahu 550	0,580 kg		
Muna	0,375 kg		
Taimeõli	0,375 kg		
UNIFERM FermFresh® Kürbis	0,200 kg		
apelsiniessents	0,045 kg		
suhkur	0,420 kg		
vesi	0,335 kg		
Kokku	2,630 kg		

VALMISTAMINE

Segamine	3-4 min
Kiirus	50 rpm
Plaat	20 x 9 x 5 cm
Koogi kaal	0,330 kg
Ahjutüüp	korrusahi
Küpsetamise temperatuur	25 - 30 min
Küpsetamise aeg	210 →180 °C
Aur	Ilma auruta

*Segamise aeg sõltub seadmest ja taigna kogusest.

Vedelad koostisosad kõigepealt kokku valada, seejärel lisada kuivained, segada ühtlaseks massiks. Seejärel jaotada vormi.

NIPP

Kena ja ühtlase sisuga keeksi saamiseks soovitatakse massi sisse vajutada pikuti õlitatud kaabits.

Valmis küpsetatud keeksid sobivad hästi külmutamiseks!

TOITUMISALANE TEAVE KESKMISELT / 100 g

Energia	1 815 kJ / 434 kcal
Rasvad	24,9 g
millest küllastatud rasvhapped	4,0 g
Süsivesikud	45,6 g
millest suhkrud	21,5 g
Toidukiud	1,6 g
Valgud	6,2 g
Sool	1,6 g





KOOSTISOSAD Retsept nr 6458-12000

TAIGEN:	Põhiresept		
Hellin-nisuiahu 550	10,000 kg		
UNIFERM Berliner Twenty	2,000 kg		
või	1,250 kg		
UNIFERM Profiform / Pärm	0,750 kg		
suhkur	0,475 kg		
muna	2,600 kg		
vesi	2,800 kg		
Kokku	19,875 kg		

VALMISTAMINE

Segamine*	4 + 10
Taigna temperatuur	25 °C
Taigna puhkeaeg	10 min
Tainaku kaal	0,060 kg
Kerkeaeg	90 min
Kerke temperatuur	30 °C
Küpsetamise temperatuur	210 → 180 °C
Küpsetamise aeg	~8 min
Kate	suhkru ja tuhksuhkru segu 1:1

* Segamise aeg sõltub seadmest ja taigna kogusest

Koostisained segada intensiivselt taignaks ning pärast puhkeagega tainakuteks kaaluda, veel ühe puhkeaja järel ümaraks vormida ja lapikuks rullida. Tainakud panna hamburgeriplaatidel kerkima.

Kergitada ~30 °C juures 80% õhuniiskusel.

Pärast ~70-80 minutilist kerkimist panna plaadid ahju, ahi välja lülitada. Pärast küpsetamist pintseldata berliinerid sulavõiga üle ning katta suhkru ja tuhksuhkru seguga.

TOITUMISALANE TEAVE KESKMISELT / 100 g

Energia	1 382 kJ / 330 kcal
Rasvad	12,6 g
millest küllastatud rasvhapped	6,4 g
Süsivesikud	44,8 g
millest suhkrud	7,8 g
Toidukiud	2,5 g
Valgud	7,9 g
Sool	0,6 g

