

Leipomon KUVASANAKIRJA



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Tämä materiaali on koottu osana *ROKKA - Ravitsemisala osaa, kauhan kahvasta ammattiin* -hanketta.

Hanke on rahoitettu Euroopan unionin elpymis- ja palautumistukivälineellä (RRF), joka on EU:n elpymisvälineen (Next Generation EU) suurin ohjelma. Rahoituksen on myöntänyt Jatkuvan oppimisen ja työllisyyden palvelukeskus. Palvelukeskus edistää työikäisten osaamisen kehittämistä ja osaavan työvoiman saatavuutta. Palvelukeskuksen toimintaa ohjaavat opetus- ja kulttuuriministeriö sekä työ- ja elinkeinoministeriö.

Materiaalin ovat koonneet 2025 Savon ammattiopiston elintarvikealan opettajat Lilli Puustinen, Marko Paulus ja Hanne Rissanen.



SISÄLLYS

1. HYGIEENINEN JA TURVALLINEN TYÖSKENTELY
2. LEIPOMON KONEET JA LAITTEET
3. LEIPOMON PIENTYÖVÄLINEET
4. PAKKAUSKONEET, PAKKAUSLAITTEET JA PAKKAUSMATERIAALIT
5. TUOTTEITA
6. TYÖVAIHEITA



1. HYGIEENINEN JA TURVALLINEN TYÖSKENTELY



HYGIEENINEN TYÖSKENTELY=

Puhdas työntekijä +

Hygieeniset työskentelytavat +

Puhtaat välineet +

Puhdas ympäristö



SUOJAVAATTEET

Päähine eli hattu

Takki

Esiliina

Housut

Työkengät

Leipomossa pitää olla elintarvikealalle soveltuvat suojavaatteet ja työkengät.



SUOJAKÄSINEET



Käytä suojakäsineitä, kun käsittelet **helposti pilaantuvia** tai pakkaamattomia elintarvikkeita. Esimerkiksi kermakakku tai lohipiirakka pilaantuvat helposti. Käytä käsineitä myös silloin, jos sinulla on haava tai laastari sormessa.

PÄÄHINE



Peitä hiukset päähineellä.



PESE KÄDET HYVIN JA KÄYTÄ SAIPPUAA



Pese kädet aina

- kun tulet leipomoon tai keittiöön
- jos olet koskenut kasvojasi tai hiuksiasi
- jos ne ovat likaiset
- työvaiheiden välissä
- WC:n jälkeen.

PIDÄ KYNNET LYHYENÄ



ÄLÄ KÄYTÄ KORUJA TAI KYNSILAKKAA





PUHDAS LEIPOMO, KONEET JA TYÖVÄLINEET



Puhdista työtilat säännöllisesti **siivoussuunnitelman** mukaan. Siivoussuunnitelma on ohje siivoukseen.

Puhdista heti lattialle kaatunut vesi tai pudonnut ruoka. Siihen voi liukastua.

Puhdista koneet, laitteet ja työvälineet käytön jälkeen.



TURVALLISUUS

Sinun pitää tietää, missä leipomon turvallisuusvälineet ovat.

Sammutuspeite

Vaahtosammutin

Ensiapuvälineet





RISTIKONTAMINAATIO

Ristikontaminaatio tarkoittaa, että haitallisia aineita siirtyy vahingossa toiseen ruokaan tai ruoka-aineeseen.



Käsittele **allergeenit** eri työvälineillä. Allergeeni on aine, joka voi aiheuttaa allergisen reaktion.

Esimerkkejä allergeeneista:

- Gluteeni (vehnä, ohra, kaura, ruis)
- Maito
- Kananmuna
- Pähkinät
- Selleri
- Kalat
- Lupiini
- Soija
- Sinappi
- Äyriäiset ja nilviäiset
- Maapähkinä
- Seesaminsien



ESTÄ RISTIKONTAMINAATIO eli SAASTUMINEN



Pidä raaka ja kypsennetty ruoka **erillään**.

Käytä puhtaita työvälineitä, jos vaihdat **työvaihetta**.

Käytä eri raaka-aineille **eri värisiä** työlautoja.



2. LEIPOMON KONEET JA LAITTEET



ARINAUUNI



Paista arinauunissa

- leivät
- kahvikakut
- pitsat
- kakkupohjat.



Leipälapio

Laita leipä arinauuniin leipälapion avulla.





PINNAVAUNU-UUNI

Paista pinnavaunu-uunissa

- sämpylät
- patongit
- pullat
- pasteijat
- wienerit
- croissantit.

Pinnavaunu





PITKÄRULLAAJA

Pitkärullaajalla voi muotoilla ja rullata

- hiivataikinoita
- leipäaihoita
- pitkosäikeitä
- erimittaisia patonkeja.



PULLANPYÖRITTÄJÄ



Laita taikinapalat levyille.
Laita levy koneeseen.



Kone pyörittää taikinan pulliksi.



PAISTOALLAS eli RASVAKEITIN



Paista rasvakeittimessä

- munkit
- lihapiirakat.

Paistoaltaan rasva on kuumaa öljyä.
Sen lämpötila on noin 180 °C.

Varo kuumaa rasvaa!



DONITSILINJASTO



Muotoile donitsit donitsilinjastolla.
Paistolämpötila on 180°C.

Säädä linjan nopeutta tuotteen koon mukaan.



KAULAUSKONE



Kaulauskone on kone, joka kaulitsee eli ohentaa taikinallevyn ja tasoittaa sen.

Aseta taikina liinalle.
Taikina ohenee, kun liina liikkuu.

Säädä taikinan paksuutta muuttamalla ohjauspyörästä telojen väliä ohjeen mukaan.



YLEISKONE

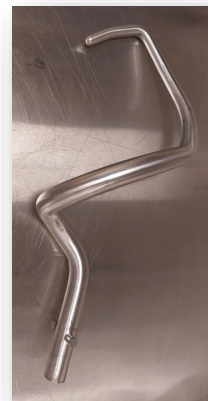


Yleiskone sekoittaa, vaivaa ja vaahdottaa isoja taikinoita.

Käytä taikinalle sopivaa vatkainta.



Lapavatkain



Taikinakoukku



Vispilä



LAPAVATKAIN eli MELA



Sekoita lapavatkaimella esimerkiksi

- pikkuleipätaikinat
- kahvikakut
- murotaikinat
- vaahdotetut massat.



TAIKINAKOUKKU



Vaivaa tai sekoita taikinakoukulla

- hiivataikinat
- leipätaikinat
- pullataikinat
- pitsataikinat.



VISPILÄ



Vaahdota ja vatkaa vispilällä

- kermavaahto
- kananmuna
- marenki
- kakku- ja leivospohjat.



TAIKINAKONE



Tässä taikinakoneessa on kiinteä pata ja koukku.

Valmista tällaisella koneella isoja hiivataikinoita, joissa on vähintään kolme litraa nestettä.

Pese ja puhdista pata sekä koukku paikoillaan.



JÄÄHDYTYSKAAPPI



Jäähdytä kuuma tuote alle +6 C°:seen jäähdytyskaapissa.

Jäähdytys kestää enintään 4 tuntia.



ASTIANPESUKONE, PATAPESUKONE



Pese astianpesukoneessa:

- Padat
- Pellit
- Taikinakulhot
- Vuoat
- Leipomon työvälineet



PIENI YLEISKONE



Pieni yleiskone sekoittaa, vaivaa ja vaahdottaa pieniä taikinoita.

Käytä taikinalle sopivaa vatkainta.

Huomaa, että kone käynnistyy vain, kun suojar reunus (turvareuna) on paikoillaan.



SUKLAAHAUDE



Lisää suklaa suklaahauteen metallikulhoon.

Sulata suklaa hauteessa.

Käytä työskentelyyn sopivia lämpötiloja:

Tumma suklaa 31 - 32 °C

Maitosuklaa 29 - 30 °C

Valkosuklaa 28 - 29 °C



SÄHKÖVATKAIN



Vaahdota sähkövatkaimella pieniä täytteitä tai massoja.

Käytä massalle sopivaa vatkainta:

- Vispilä: kevyet taikinat, vaahdotus, vatkaus
- Taikinakoukku: raskaat taikinat, vaivaus



3. LEIPOMON PIENTYÖVÄLINEET



KULHO, TERÄSASTIA



Käytä metallisia kulhoja

- raaka-aineiden mittaamiseen
- pienten taikinoiden sekoittamiseen.



TYLLA



PURSOTINPUSSI eli MASSAPUSSI



Laita tyllä ja massa
pursotinpuussiin.

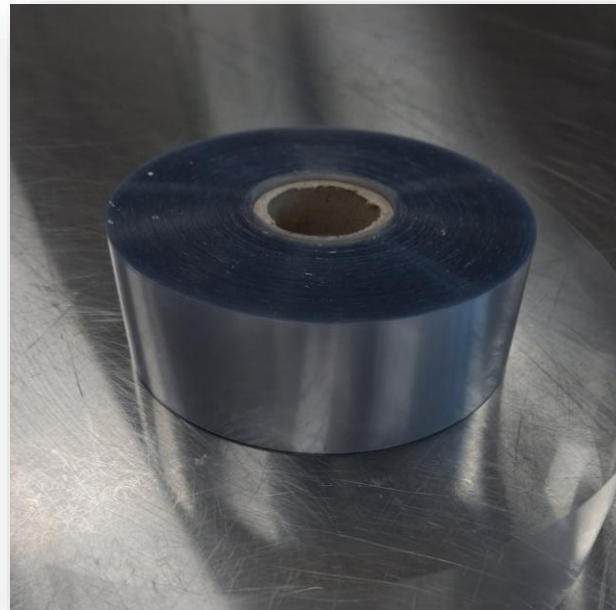
Pursota ja koristele tyllän
avulla esimerkiksi
kermakakut, pikkuleivät,
tuulihatut ja ruusukkeet.



KAKKURENGAS



REUNAKALVO



Aseta kakkurengas vanerille leivinpaperin päälle.

Aseta reunakalvo kakkurenkaan sisään.

Reunakalvo tekee kakun reunasta siistin ja kakku ei tartu vuokaan.

Kakku rengasta ja reunakalvoa voi käyttää mousseissa ja hyydykkeissä.



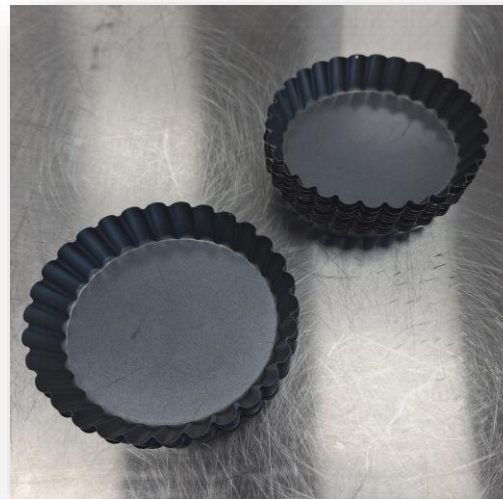
PIKKULEIPÄMUOTTI



Paina taikinasta muotilla kuviollisia pikkuleipiä ja pipareita.



TARTALETTIMUOTTI



Painele taikina tasaisesti muottiin ja paista.





KAULIN



Kaulitse eli tasoita taikina kaulimen avulla tasaiseksi levyksi.

Kaulitse

- pizzataikina
- pullataikina
- rieskataikina.

kaulita = käyttää kaulinta

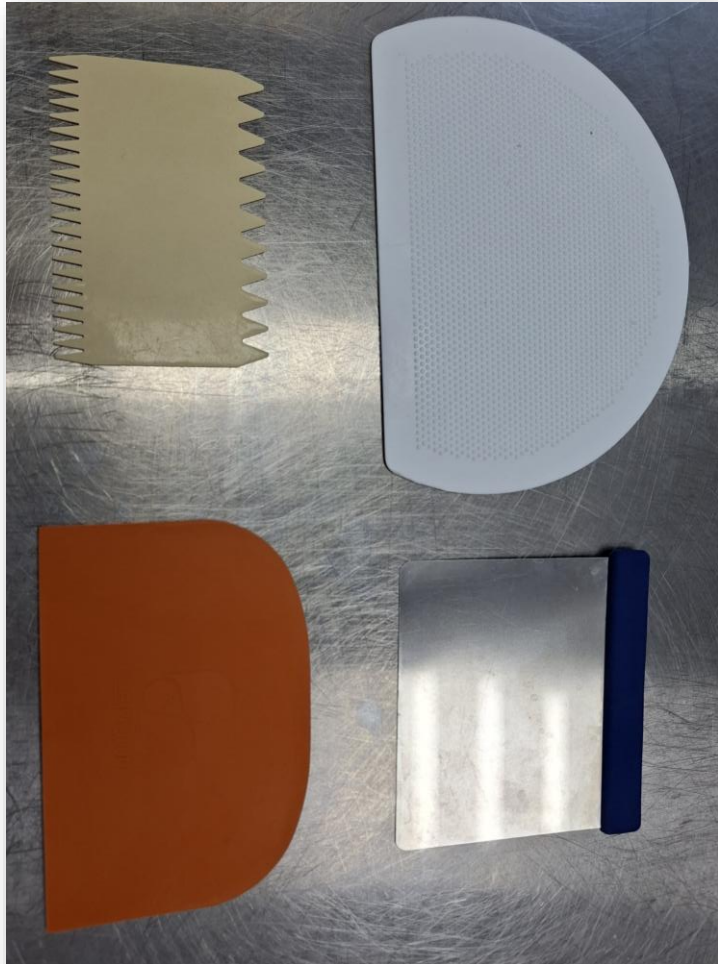
PIIRAKKAKAULIN eli PULIKKA



Piirakkakaulin eli pulikka sopii pienten taikinoiden tasoittamiseen. Käytä pulikkaa esimerkiksi riisipiirakoiden kaulitsemisessa.



RAAPPA eli LEIPURIN LASTA



Raapalla voit

- irrottaa taikinan astiasta tai pöydästä
- paloittaa taikinan
- puhdistaa puupöydän
- levittää täytteitä ja kuorrutteita.



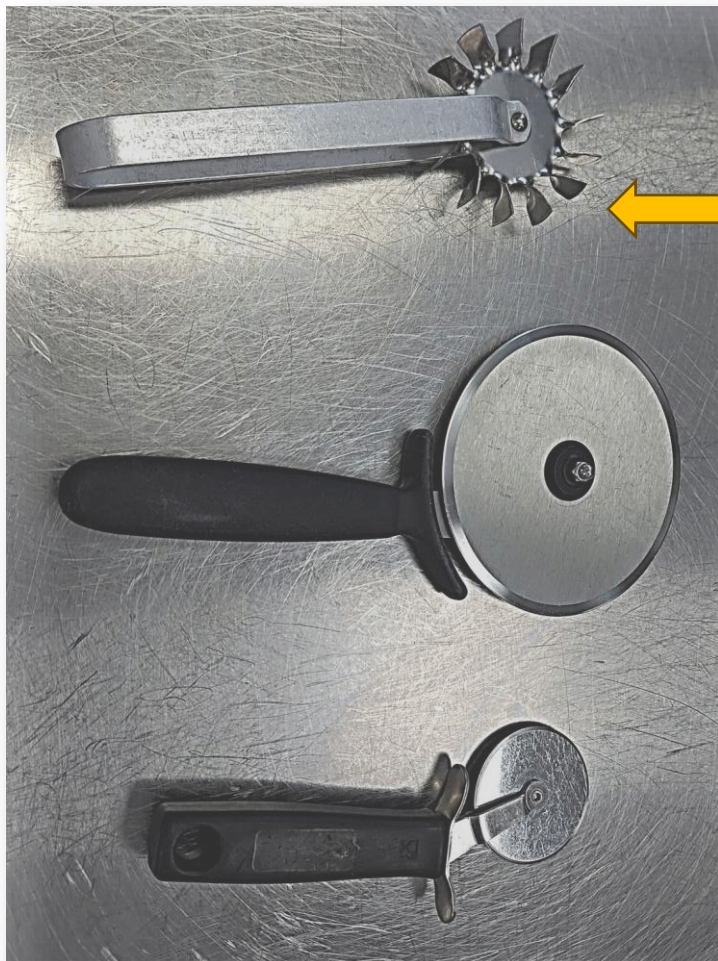
SARJALEIKKURI



Leikkaa sarjaleikkurilla piirakoita.
Sarjaleikkurilla saat saman kokoisia paloja
monta yhdellä kertaa.



TAIKINAPYÖRÄ



Taikinapyörällä voit leikata taikinasta paloja ja muotoja.

KUVIOPYÖRÄ

Käytä kuviopyörää esimerkiksi kampaviinereihin ja pasteijoihin. Näin kuuma höyry pääsee pois.

PIIKKIKAULIN

Tee piikkikaulimella reikiä esimerkiksi pasteija- tai piirakkataikinaan. Näin taikina ei koho uunissa liikaa.





PUNNUS



Paina punnus esimerkiksi keskelle pullaa ja lisää siihen täyte.

Punnuksen avulla voit muokata pieniä leivonnaisia.

Sellaisia ovat esimerkiksi täytetyt pullat tai pienet pyöreät marjapiirakat.





SIIVILÄ



Siivilän avulla jauhojen ja jauheiden paakut hajoavat.
Siivilöi jauhot, tomusokeri, lumijauhe, kaakaojauhe ja leivinjauhe.

siivilöidä = käyttää siivilää



Siivilää voi käyttää myös koristeluun.
Siivilöi leivän päälle jauhoja, kakun päälle tomusokeria tai lumijauhetta ja korvapuustien päälle kanelia.



PAISTINLASTA



Kun paistat pannulla, käännä paistinlastalla paistettavia tuotteita. Paistinlastalla voit myös nostaa ja siirtää esimerkiksi leivoksia.

PALETTI



Levitä paletilla kakun kuorrute ja täyte. Voit tasoittaa sillä myös kakun pinnan.



PULLASUTI



Kun voitelet pullaa kananmunalla, käytä siihen pullasutiä.

Pullasudilla voit myös kostuttaa esimerkiksi pasteijan reunat.





NUOLIJA eli SILIKONILASTA tai TAIKINAKAAVIN



Nuolijalla voit

- kaapia taikinan kulhosta
- sekoittaa taikinaa
- levittää taikinan vuokaan.

Nuolijalla pystyt kaapimaan taikinakulhon tarkasti ja hävikkiä ei tule.

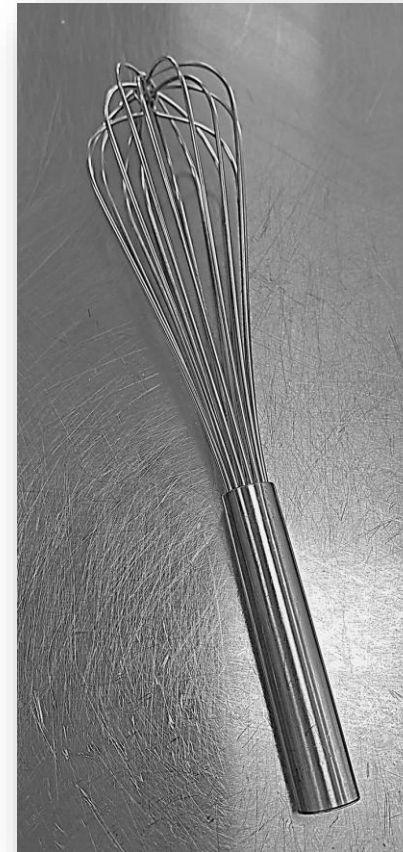


KIERREVATKAIN eli VISPILÄ



Vispilällä vatkaat ja sekoitat ilmavia ja kuohkeita taikinoita ja massoja.

PALLOVATKAIN



Pallovatkaimella vatkaat ja sekoitat raskaampia taikinoita ja massoja.



KAUHA



Erilaisilla kauhoilla voit
annostella
ja sekoittaa.





STANSSI



Stanssia käytät leivän pintakuviointiin ja bagelin muotoiluun.

Paina stanssi taikinapalan keskelle ja käännä reunat ulospäin.

Stanssia voidaan käyttää myös erilaisten sämpylöiden ja leipien pinnan kuvioimiseen.





KOSTUTUSPULLO

Käytät kostutuspulloa kakkupohjien kostuttamiseen.

Kostuta kakkupohjat kevyesti nesteellä.



4. PAKKAUSKONEET, PAKKAUSLAITTEET JA PAKKAUSMATERIAALIT



PAKKAUSKONE



Pussita pakkauskoneella esimerkiksi erilaisia kahvikakkuja ja pullatuotteita, joissa on alusta.

Varo kuumaa lankavastusta!



PAKKAUSKONE



Pakkaus koneella voit myös pakata ruokaa annosrasioihin.

Käytä rasiaan sopivaa muottia. Paina kansi alas ja liimaa kalvo kiinni.



HINNOITTELUVAAKA



Vaa'an (*vaaka*) avulla hinnoittelu:

- Kirjoita tuotteen etiketti.
- Kirjoita tarvittaessa resepti tuotteelle.

Etiketissä pitää olla:

- Tuotteen nimi
- Tuotteen paino (kilogrammoina) tai tilavuus (litroina)
- Tuotteen raaka-aineet
- Valmistusaika
- Säilymisaika (miten kauan tuote säilyy)
- Säilytys (miten tuote pitää säilyttää)
- Allergeenit



VAKUUMIKONE



Pakkaa tuotteet pussiin, joka kestää vakumoinnin.
Vakumointi parantaa tuotteen säilymistä.

vakumoida = poistaa ilma



5. TUOTTEITA



RUISLEIPÄ



PATONKI





LEIPÄ



SÄMPYLÄ





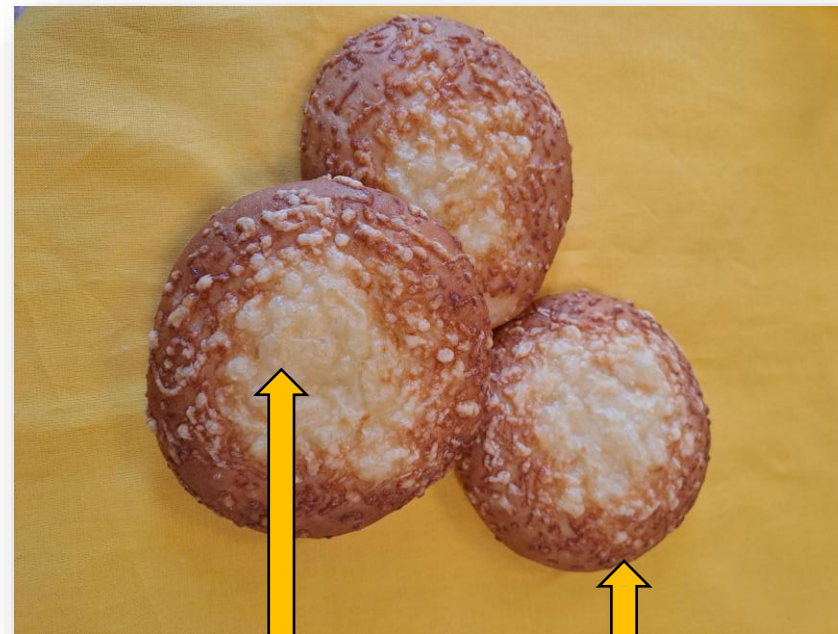
VUOKALEIPÄ



Leipä

Vuoka

JUUSTOSÄMPYLÄ



Juusto

Sämpylä



KAHVILEIPÄ

Korvapuusti



Kierrepitko





PIKKULEIPÄ



KAHVIKAKKU





6. TYÖVAIHEITA



RAAKA-AINEIDEN PUNNITSEMINEN

VAAKA



1. Laita ensin kulho vaa'alle (vaaka) ja paina TARE.

RAAKA-AINEITA



2. Punnitse sitten raaka-aine: Lisää raaka-aine kulhoon ja katso paino.



TAIKINAN VALMISTUS



Valitse sekoitusnopeus ja aika ohjeen mukaan.

Tarkkaile taikinaa, milloin taikina on tasaista ja kimmoisaa.



Sitko on taikinan rakenne, joka pitää taikinan koossa. Venytä taikinaa ja testaa, onko **sitko** hyvä: Jos taikina venyy, mutta pysyy koossa, taikinassa on sitkoa.



TAIKINALEPO



Taikina lepää sekoittamisen ja vaivaamisen jälkeen noin 10 - 30 minuuttia muovin alla.

Rakenne paranee ja taikinaa on helpompi leipoa, kun **sitko** on pehmeämpi.

VÄLILEPO



Taikina lepää muotoilun jälkeen noin 5 - 15 minuuttia ennen lopullista muotoa (esimerkiksi patonki).

Välilepo parantaa taikinan rakennetta.



TAIKINAN PALOITTELU JA MUOTOILU eli YLÖSLYÖNTI



Paloittele taikina ja jaa se tasakokoisiksi paloiksi.

Punnitse palat.

Laita palat välilepoon.

Muotoile taikinapalat esimerkiksi sämpylöiksi, leiviksi tai pulliksi.

Nostata ennen paistamista.



LEIVÄN NOSTATUS



Nostatus tarkoittaa leivän kohottamista.
Kohota leipä vaihtolämpöhuoneessa.

Paina sormella kevyesti taikinaa.

Taikina on valmis uuniin,
kun painallus palautuu hitaasti takaisin.



LEIVÄN KORISTELU



Koristele jauhotettu leipä: viillä veitsellä tai viiltoterällä kuvioita leivän pintaan.





PAISTAMINEN



Noudata ohjeen paistolämpötilaa ja -aika.

Käytä aluksi korkeampaa lämpötilaa.
Uunin lämpötila voi laskea liian alas,
kun uuni on auki.

Käytä höyrytystä, jos haluat rapean kuoren.



PAKKAAMINEN



Pakkaa leivät ja pullat leipälaatikkoon tai pusseihin.

Leivät kuljetetaan kaappoihin leipälaatikoissa.





LEIPÄPUSSI



Pakkaa leipä pussiin ja sulje pussinsulkijalla.

MUFFINSSIVUOKA



KAKKURASIA



Pakkaa kakku kakkurasiaan.
Laita pohjalle kakkupaperi.

