

Vetopohjan valmistus ja käyttö

Leipomoissa käytetään usein vetopohjaa kakkujen, leivosten ja kääretorttujen valmistukseen. Ne ovat ohuita ja taipuisia kakkulevyjä, joita saa ostettua valmiina tai jotka voi valmistaa itse erityisen vetopohjakelkan avulla. Pohjassa annostellaan vetopohjakelkkaan, jota vedettäessä leivinpaperille muodostuu tasainen massakerros. Massakerroksen paksuutta voidaan säätää vetopohjakelkan annosteluaukon avulla.



Kuva: Laura Riihettä / Valio

HARJOITUSTEHTÄVÄ

Vaalea vetopohja

Harjoituksen tarkoitus: Harjoitellaan vetopohjien valmistusta vetopohjakelkan avulla.

Välineet: vetopohjakelkka

Raaka-aine	Määrä (g)
Kananmuna	2 000
Sokeri	1 400
Vehnäjauho	1 200
Yhteensä	4 600



Kuva: Valio

Työohje

1. Asettele pitkälle työpöydälle neljä leivinpaperia peräysten ja aseta vetopohjakelkka reunimmaisen leivinpaperin päälle.
2. Vatkaa munat ja sokeri vaaleaksi, ilmvaksi vaahdoksi.
3. Siivilöi jauhot vähitellen massaun ja sekoita ne käsin varovasti nostellen.
4. Kaada massa vetopohjakelkkaan ja vedä rauhallisesti tasainen kerros leivinpaperien päälle.
5. Paista vetopohjia 250 °C:ssa noin 6–7 minuuttia.
6. Kumoa pohjat ja irrota leivinpaperi. Pakkaa.