

Maizes veidi



Kviešu maize

Jeb tā sauktā baltmaize. Tai raksturīga gaiši brūna, spīdīga garoziņa, kura vēl silta, tikko ceptai maizei ir izteikti kraukšķīga un aromātiska. Atšķirībā no citām maizēm tā ir vieglāk sagremojama, tai ir maiga garša, tomēr tajā ir mazāk vērtīgo uzturvielu – šķiedrvielu, minerālvielu un vitamīnu.

Kviešu maizes gatavošanā izmanto ne mazāk kā 90% kviešu miltu, kuri var būt balti un iegūti tikai no grauda kodola vai tumšāki ar ārējo graudu apvalku daļām. Ja gatavošanai izmanto rupjākus kviešu miltus, tad maizes mīkstums nav tik balts, bet ir tumšāks vai pelēcīgs. Kviešu mīklai pievieno raugu, sāli, cukuru, taukvielas, pienu un vēl citas papildziedvielas. Maizes uzglabāšanas termiņš 2 – 3 dienas.

Jauktā kviešu vai kviešu - rudzu maize

Kviešu - rudzu maizes gatavošanā izmanto kviešu miltus - ne mazāk kā 51% no kopējā izmantotā miltu daudzuma. Šie maizes izstrādājumi pēc apjoma ir lielāki un ar poraināku mīkstumu nekā rudzu maize. Jo lielāks izmantoto kviešu miltu daudzums, jo maizes garša un aromāts ir maigāks un neitrālāks.

Kviešu saldskābmaize ir Latvijā iecienīts šīs grupas izstrādājums. Tās pagatavošanā plaucējumam izmanto rudzu miltus, bet pārējie, kurus pievieno mīklai, ir kviešu milti. Patērētāji iecienījusi šīs grupas maizes ar nelielu dažādu sēklu piedevu – saulespuķu sēklām, linsēklām, ķirbju sēklām vai to maisījumu, jo maize ir poraina un viegla, savukārt pievienotās sēklas bagātina garšu. Maizes uzglabāšanas termiņš 3 -5 dienas.

Rudzu maize

Rudzu maizi cep no rupjiem un skrotētiem rudzu miltiem, tai ir tumša un salīdzinoši bieza garoza. Tradicionāli Latvijā rudzu maizi cep uz klona, tās mīkstums ir blīvāks, ar lielākām un mazākām porām, elastīgs un mazliet mitrs. Rudzu maizei ir raksturīgs izteikts aromāts un skābena garša. Tas atkarīgs no rudzu maizes gatavošanas tehnoloģijas, kurā svarīga loma ir ieraugam. Rupja rudzu maize ilgi saglabājas svaiga, tā ir bagāta ar šķiedrvielām, vitamīniem un minerālvielām. Maizes uzglabāšanas

termiņš 5 – 10 dienas un pat vairāk.

Rudzu - kviešu maize

Maizes sastāvā lielākajai daļai no kopēja miltu daudzuma ir jābūt rudzu miltiem, bet ne mazāk par 51%, ir jābūt rudzu miltiem, kā irdinātājus izmantojot gan raugu, gan ieraugu. Rudzu milti un ieraugs nodrošina izteiktu patīkamu garšu, ilgāku uzglabāšanas laiku, bet kviešu milti – poraino, elastīgo mīkstumumu un maizes apjomu. Rudzu - kviešu maizes var cept uz klona, gan formās. Populāra un iecienīta šīs grupas maize Latvijā ir veidņu maize jeb "ķieģelīti".

Ja rudzu - kviešu maizes gatavošanā izmantot lielāks rudzu miltu daudzums, iegūtā maize ir aromātiskāka un skābāka. Maizes uzglabāšanas termiņš 4 – 7 dienas.