

A TAPASZTALT HIBA

A lehetséges okok

▪ a kenyér túlságosan megkel	▪ túl sok a liszt vagy túl kevés a só
▪ a kenyér nem vagy nem eléggé kel meg	▪ a hozzáadott víz túl forró ▪ túl sok vagy túl kevés a víz ▪ túl régi a liszt
▪ a tészta nagyon megkel és túlfolyik a tartályon	▪ túl lágy víz
▪ a kenyér összeesett	▪ a kenyér térfogata nagyobb a formánál, ezért összeesett ▪ korai élesztő erjedés a túl meleg víz, a túl meleg sütőtér vagy a nagyobb nedvességtartalom miatt
▪ sütés után bemélyedés van a kenyéren	▪ túl sok a víz
▪ súlyos, csomós a szerkezet	▪ túl sok a liszt vagy túl kevés a víz ▪ sok a hozzáadott mag ▪ túl régi a liszt
▪ a kenyér közepe nem sült át	▪ sok vagy kevés a folyadék ▪ túl nagy a nedvességtartalom
▪ nyitott, durva vagy lyukacsos a szerkezet	▪ sok a víz ▪ túl kevés vagy egyáltalán nincs benne só ▪ nagy a nedvességtartalom vagy túl meleg a víz
▪ gombaszerű, nem átsült felület	▪ a kenyér térfogata nagyobb, mint a forma ▪ kevés a só
▪ a kenyérszeletek egyenetlenek vagy összezsomósodnak	▪ a kenyér nem hűlt le egészen (a gőz nem távozott el)
▪ lisztmaradványok a kenyérhéjon	▪ dagasztásnál a liszt az oldalakról nem lett jól bedolgozva