

Difetti , Cause e rimedi

Difetti dell'impasto	Causa	Rimedio
L'impasto e' duro , rigido Tende a stringersi e strapparsi	1) Farina Forte 2) Troppo sale 3) Poca acqua	1) Controllare W farina 2) Controllare la dose della ricetta 3) Aggiungere acqua
Dopo la cottura il prodotto ha una crosta scura	1) Bassa temperatura dell'acqua 2) Scarsa maturazione nella lievitazione 3) Alta temperatura del forno 4) Poco lievito 5) Troppo sale	1) Controllare i calcoli temperatura dell'acqua 2) Aumentare i tempi d'impasto 3) Abbassare temperatura del forno 4) Aumentare la dose del lievito nella ricetta 5) Diminuire la dose di sale
La struttura interna si presenta deforme e senza profumo	1) Bassa percentuale di lievito 2) Lievito poco Vitale	1) Ricalcolare le dosi del lievito 2) Controllare lo stato di conservazione del lievito
Mancanza di Volume	1) Uso farine errate rispetto all'impasto 2) Troppo sale nell'impasto 3) Ambiente lavoro troppo freddo 4) Troppa acqua 5) Poco sale 6) Impasto freddo	1) Controllare W , se elevato necessita' di un periodo di lievitazione piu' alto per raggiungere la fermentazione 2) Diminuire il sale nella ricetta 3) Alzare la temperatura dell'ambiente 4) Ricalcolare il peso dell'acqua secondo la tabella di riferimento 5) Aumentare il sale nella dose della ricetta 6) Aumentare i tempi d'impastamento o la temperatura dell'acqua
L'impasto si suddivide in piccoli pezzi , e' privo di elasticita' , e' rugoso e si screpola in lavorazione	1) Eccessiva maturazione del lievito 2) Poca acqua 3) Troppo sale	1) Controllare i tempi di fermentazione 2) Aggiungere gradatamente dell'acqua 3) Verificare le percentuali nella ricetta ed eventualmente modificarle
Dopo la cottura il prodotto ha una crosta chiara (se si prolunga la cottura tende a seccarsi e non a scurirsi)	1) Troppo lievito e quindi eccessiva fermentazione 2) Basso contenuto di zuccheri che non consentono la caramellizzazione 3) Poco sale 4) Cottura troppo lunga a temperatura troppo bassa	1) Controllare le dosi del lievito 2) Evitare tempi lunghi di lievitazione 3) Controllare le dosi della ricetta 4) Verificare i tempi di cottura ed eventualmente il funzionamento del forno.

Difetti dell'impasto	Causa	Rimedio
La struttura interna e' acidula e il prodotto diviene rafferma rapidamente .	1) Il lievito e' troppo rispetto la quantita' di farina 2) La temperatura dell'impasto e' troppo elevata 3) Il lievito madre e' troppo maturo 4) Temperatura fermentazione troppo alta	1) Ricalcolare la percentuale 2) Controllare la temperatura dell'acqua e la temperatura ambiente. Diminuire i tempi impastamento 3) Ricontrollare i tempi e le pause di fermentazione. 4) Diminuire i tempi e le temperature durante le fasi di lavorazione
L'impasto e' appiccicoso e molle , presenta difficolta' in fase di lievitazione , il volume e' basso e la forma piatta .	1) Farina Debole 2) Mancanza di sale 3) Troppa acqua 4) Eccessiva umidita' dell'ambiente	1) Controllare W 2) Assaggiare per capire se occorre sale e verificare 3) Ricalcolare la quantita' acqua 4) Verificare con l'igrometro il valore dell'umidita'
La struttura interna e' poco porosa e umida	1) Poco sale 2) Poco lievito 3) Farina Debole	1) Ricontrollare le dosi della ricetta o quelle effettivamente inserite nell'impasto 2) Aumentare le dosi di lievito o quelle effettivamente inserite nell'impasto 3) Controllare W
Eccessiva alveolatura irregolare lievita troppo in fretta, la forma rimane bassa	1) Troppo Lievito 2) Ambiente troppo caldo e con umidita'	1) Diminuire le dosi di lievito nella ricetta 2) Cambiare i valori del fermalievitazione oppure posizionare l'impasto in ambiente adeguato
Non si sviluppa in volume e la forma si incrostata	1) Poca umidita' nell'ambiente e temperatura bassa	1) Cambiare i valori del fermalievita oppure posizionare l'impasto in ambiente adeguato.