

Τα κυριότερα προβλήματα του ψωμιού

1. **Ζύμη κολλώδη:** Λίγο αλάτι,πολύ βελτιωτικό,μαλακή ζύμη,πολύ ξινό
2. **Ζυμη με άγρια υφή στο ζυμωτήριο :** Κακό αλεύρι,πολύ ξινό,ζεστό νερό
3. **Ζύμη που αργεί να φουσκώσει στη στόφα:** Πολύ αλάτι,λίγη μαγιά,σφιχτή ζύμη,κρύα στόφα,παγωμένο νερό
4. **Ζύμη που απλώνει στη στόφα:** Κακό αλεύρι,λίγο ξινό,λίγο βελτιωτικό,μαλακή ζύμη,κρύα στόφα,κρύο ζυμάρι
5. **Ζύμη που δεν φουσκώνει στο φούρνο:** Πολύ ξινό,σφιχτή ζύμη,λίγη μαγιά,πολύ αλάτι
6. **Ψωμί που έχει ψιλή κόρα:**Πολύ ζάχαρη,πολύ ζεστός φούρνος
7. **Ψωμί που έχει χοντρή κόρα:**Λίγη ζάχαρη,κρύος φούρνος
8. **Ψωμί με φουσκάλες στην κόρα:** Πολύ μαγιά,λίγο ξινό,πολύ ζύμμα
9. **Ψωμί με ρωγμές στην κόρα:**Κακός ατμός,κακό αλεύρι,λίγο αλάτι,λίγο βελτιωτικό,λίγη ζάχαρη,κρύος φούρνος,πολύ ξινό
10. **Ψωμί με ανοιχτό χρώμα:**Κακό αλεύρι,λίγο αλάτι,λίγο βελτιωτικό,λίγη ζάχαρη,κρύος φούρνος,πολύ ξινό
11. **Ψωμί με σκούρο χρώμα:**Κακό αλεύρι,πολύ βελτιωτικό,πολύ ζάχαρη,πολύ ζεστός φούρνος
12. **Ψωμί με μικρή διόγκωση :**Κακό αλεύρι,πολύ αλάτι,λίγη μαγιά,πολύ ξινό,λίγο βελτιωτικό,σφιχτή ζύμη,πολύ ζεστός φούρνος
13. **Ψωμί με πολύ πυκνούς πόρους :** Σφιχτή ζύμη,πολύ ζύμμα,κρύα στόφα
14. **Ψωμί με πολύ ανοιχτούς πόρους :**Μαλακή ζύμη ,κρύα στόφα
15. **Ψωμί με ανομοιόμορφους πόρους:** Πολύ ζεστός φούρνος,λάθος χρόνος ζυμώματος
16. **Ψωμί με στεγνή ψίχα:** Κρύος φούρνος,σφιχτή ζύμη
17. **Ψωμί με ψίχα που τρίβει :** Λίγο ξινό,σφιχτή ζύμη
18. **Ψωμί με υγρή ψίχα και κλωστές :** Ανάπτυξη μικροοργανισμών (βάκιλος)
19. **Ψωμί με στυφή γεύση :**Λίγη μαγιά,λίγο αλάτι,άψητο ψωμί,ανάπτυξη μικροοργανισμών (βάκιλος)
20. **Ψωμί με λασπωμένη ψίχα:**Κακό αλεύρι,πολύ βελτιωτικό,πολύ ζεστός φούρνος