

| Fejl | Årsager | Afhjælpning |
|------------------------------|--|--|
| For lille volumen | For dårlig kvalitet af mel | Anvend bedre kvalitet af mel |
| | For kold dej | Varmere dej (28-30°C) Tilsæt varmere vand |
| | For lidt æltning | Forlæng tiden for æltning |
| | For fast dej | Blødere dej Tilsæt mere vand |
| Blærer på skorpen | For kold dej | Varmere dej (28-30°C) Anvend varmere vand |
| | For høj indsætningstemperatur | Lavere indsætningstemperatur |
| | For meget fugt i raskeskabet | Mindre fugt i raskeskabet |
| Brødet bliver fladt i bunden | For blød dej | Fastere dej Tilsæt mindre vand |
| | Rasket for meget | Mindre raskning |
| | For høj varme og fugtighed i raskeskabet | Mindre varme og fugtighed i raskeskabet |
| Grå skorpe | For varm dej | Koldere dej Tilsæt mindre vand |
| | For tørt i raskeskabet | Mere fugt i raskeskabet |
| | For lidt damp i ovnen | Mere damp ved indsætning i ovnen |
| Sej og blød skorpe | For blød dej | Fastere dej Tilsæt mindre vand |
| | For kold dej | Varmere dej (28-30°C) Tilsæt varmere vand |
| | For kort liggetid | Længere liggetid |
| | For kort bagetid | Længere bagetid med åbent spjæld |



| Tips & Tricks | |
|---------------|--|
| 1 | Dejtemperaturen skal være 28-30°C, også selvom brødet skal koldhæves til dagen efter. |
| 2 | Vær opmærksom på, at dejen er kørt godt. Lav evt. en "strækprøve". |
| 3 | Sættes brødet direkte på herd, brug da en blanding af durum og rugmel som drys på alm. plade eller indsætningsplade. |
| 4 | Til brød der skal langtidshæve er optimal temperatur på kølerum/skab (4°C). Ved brød der er slået op; Husk pose omkring, for at forhindre "fiske-øjne". |
| 5 | Ved brød der skal "snittes tilfældigt" laves mange små snit på tværs og ikke for mange på langs, da brødet derved har tilbøjelighed til at "åbne" sig for meget. |
| 6 | Grunddejen kan tilsættes tørrede frugter (tranebær, abrikos, figner mv.) som det passer til sæsonen. |
| 7 | Ved brug af klæde, når brødet skal hæve, fremkommer en kraftig og mere smagfuld skorpe. Efter brug rulles klædet stramt sammen, for at forhindre folder. |
| 8 | Ved brug af frø i brødet, kan frøene med fordel ristes gyldne, hvilket giver dem en mere kraftfuld smag. |

