

Fejl	Årsager	Afhjælpning
Klæg krumme	For lidt surdej	Tilsæt mere surdej
	For lidt bagt	Bagetiden øges Kernetemperatur på 96°C
Revner i siden	For stiv og kold dej	Blødere og varmere dej Tilsæt mindre, men varmere vand
	For lidt raskning	Raskes mere
	For meget damp ved indsætning- en i ovnen	Reducer dampen
	For meget fugt i raskeskab	Sænk luftfugtigheden
Skorpen går fra (formbrød)	For kold dej	Varmere dej Anvend varmere vand
	For varm ovn	Ovntemperaturen sænkes
	For meget vand på overfladen ved opslåning	Anvend mindre vand
For grov poring	For meget gær	Tilsæt mindre gær
	For varm dej	Koldere dej ca. 28°C Anvend koldere vand
Overfladen falder ned (Rugbrød i form)	For meget gær	Tilsæt mindre gær
	Rasket for meget	Raskes mindre
	For blød dej	Stivere dej Tilsæt mindre vand
For lille volumen	For stiv og kold dej	Blødere og varmere dej Tilsæt mindre, men varmere vand Forøg liggetid og rasketid
Dejrand	Mel med for lavet faldtal	Tilsæt mere surdej
	For kold ovn	Ovntemperaturen øges
Revner i krummen / tør krumme	Dejen efterstiver	Dejen skal være blødere Tilsæt mere vand
Overfladen revner	For lidt raskning	Raskes mere
	For meget drys / dekoration	Øg fugtigheden i raskeskab
Huller under skorpen	Rasket for meget	Raskes mindre
	For varm raskeskab	Sænk temperaturen i raskeskab
	For kold dejtemperatur	Varmere dejtemperatur Anvend varmere vand
	For meget fugtighed i raskeskab	Sænk luftfugtigheden

Tips & Tricks	
1	Giver iblødsætningen problemer med forrådnelse (f.eks i sommerperioden), kan det anbefales at tilsætte salt og surdej sammen med kernerne. Opbevares et varmt sted, så den færdige dej ikke bliver for kold. Den skal være 28-30°C.
2	Ælt dejen ved lav hastighed i 12-15 min. Derved fås et brød med en ensartet poring og god volumen.
3	Liggetiden efter æltning, hvor dejen "modner", er som grundregel 30 min. Forbedrer kun smagen lidt, men liggetien er især vigtig for sønderjyske rugbrød, da de bliver nemmere at stramme op.
4	Temperaturen i raskeskabet må maks. være 5°C højere end dejtemperaturen. Er der varmere i raskeskabet vil brødene hæve for hurtigt, og der vil være risiko for hulrum i toppen af brødet.
5	Mål altid kernetemperaturen på brødet. Den skal være 96°C. Temperaturen i centrum af brødet er altafgørende og vigtigere en bagetiden.

