

Fejl	Årsager	Afhjælpning
For lille volumen	For dårlig kvalitet af mel	Anvend bedre kvalitet af mel
	For lidt æltning	Forlæng tiden for æltning
	For fast en dej	Blødere dej Tilsæt mere vand
	For mange kerner i forhold til melmængden	Reducer mængden af kerner i forhold til melmængden
Blærer på skorpen	For kold dej	Varmere dej 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 og fugtighed i raskeskabet
Grå skorpe	For varm dej	Koldere dej Tilsæt koldere 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 koldere vand
	For kold dej	Varmere dej Tilsæt varmere vand
	For lidt liggetid	Længere liggetid
	For kort liggetid	Længere bagetid med åbent spjæld
	For meget surdej / fordej	Anvend mindre surdej / fordej

