

Γιατί απέτυχε το ψωμί μας .?

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 29/06/2009 17:30

1. Το ψωμί δεν φούσκωσε αρκετά .

Πιθανόν χρησιμοποιήσατε λάθος τύπο αλεύρου .Χρησιμοποιήστε αλεύρι κίτρινο ανάμεικτο με αλεύρι για όλες τις χρήσεις .

Η μαγιά δεν ήταν αρκετή, η είχε λήξει .

Τα υγρά ήταν υπερβολικά ζεστά .

2. Επίπεδα καρβέλια χωρίς καθόλου διόγκωση .

Προστέθηκε πολύ αλάτι .

Ήρθε σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη πριν το ζύμωμα.

3. Το επάνω μέρος του ψωμιού έχει εμφάνιση σαν μανιτάρι .

Υπερβολική ποσότητα μαγιάς η ζάχαρης, η αλεύρου, η δεν βάλατε την σωστή αναλογία αλατιού.

4. Το επάνω μέρος και τα πλαϊνά έχουν κάτσει .

Υπερβολική ποσότητα μαγιάς

Το αφήσατε να φουσκώσει σε πολύ ζεστό μέρος .

5. Ψωμί ροζιασμένο στην επιφάνεια

Βάλατε περισσότερο αλεύρι .

6. Βαρύ σφιχτό ψωμί.

Πολύ αλεύρι ,λίγη μαγιά ,λίγη ζάχαρη

7. Ψωμί τραχύ με τρύπες.

Πολύ μαγιά, πολλά υγρά, καθόλου αλάτι .

=====

Απ:Γιατί απέτυχε το ψωμί μας .?

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 29/06/2009 18:56

Ντίνα, διατριβή πάνω στο ψωμί έχεις κάνει, μπράβο!!!

Θέλω μια διευκρίνιση στην παράγραφο 2. Λες ότι δεν πρέπει η μαγιά να έρχεται σε επαφή με τη ζάχαρη πριν το ζύμωμα, γιατί δεν φουσκώνει. Μέχρι τώρα ξέραμε ότι για να φουσκώσει πιο γρήγορα η μαγιά ,της προσθέτουμε και λίγη ζάχαρη. Τι ισχύει άραγε;

=====

Απ:Γιατί απέτυχε το ψωμί μας .?

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 29/06/2009 19:11

Ηλιαννα έγραψε:

Ντίνα, διατριβή πάνω στο ψωμί έχεις κάνει, μπράβο!!!

Θέλω μια διευκρίνιση στην παράγραφο 2. Λες ότι δεν πρέπει η μαγιά να έρχεται σε επαφή με τη ζάχαρη πριν το ζύμωμα, γιατί δεν φουσκώνει. Μέχρι τώρα ξέραμε ότι για να φουσκώσει πιο γρήγορα η μαγιά ,της προσθέτουμε και λίγη ζάχαρη. Τι ισχύει άραγε;

Ηλιαννα δεν έγινα σαφής έχεις δίκιο .

Οταν χρησιμοποιώ ξηρή μαγιά την ανακατεύω με το αλεύρι ,στο λακουβακι που κάνω στη μέση ρίχνω την ζάχαρη ,το αλάτι, το λάδι το νερό .

Οταν χρησιμοποιώ νωπή κάνω το αντίθετο ,ανακατεύω, ζάχαρη, αλάτι με το αλεύρι και την νωπή μαγιά στο λακουβακι Οπως κατάλαβες σε καμιά περίπτωση δεν έρχεται σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη πριν το ζύμωμα .

Δεν πρέπει να έρθουν σε επαφή οταν είναι στεγνά αυτα τα δυο συστατικά .

=====

Απ:Γιατί απέτυχε το ψωμί μας .?

Δημοσιεύθηκε από Eleftheria - 29/09/2013 17:52

Σημαντικη ερωτηση κ φοβερα επηγον!!!ζημωνω το ψωμι, φουσκωνει γινετε τελειο το τρωμε πολυ ευχαριστα....κ 2 μερες μετα λασπωνει...σα να εχει την ταση να γυρισει στην αρχικη του μορφη (ζυμαρι)!!!Το εχετε ξανακουσει....???Αλλαξα μαγια....τα πάντα!!!

=====

Απ:Γιατί απέτυχε το ψωμί μας .?

Δημοσιεύθηκε από Ηλιαννα - 29/09/2013 19:43

Ισως χαμηλότερη θερμοκρασία και περισσότερη ώρα να ψηθεί καλά μέσα..... στο καλύτερο ψήσιμο το βλέπω εγώ

=====