

bongiovanni
Farine e bontà naturali

TiBioNa
Italia

Elite
Bongiovanni

CIBUS CURIOSI

Premio
Artigiano Radioso

Eccellenza Agricola

bioagri cert

Oltre 1400 articoli biologici e naturali

Il pane: difetti, cause e rimedi

Difetti imputabili al dosaggio errato degli ingredienti (è alla bassa qualità degli stessi)

Difetto	Causa Presunta	Rimedio suggerito
L'impasto si presenta molle, appiccicoso, difficile da lavorare. Il prodotto è poco voluminoso, insipido, ha una forma piatta e allargata, la crosta è chiara, la mollica è poco soffice.	Senza sale	Correggere la quantità di sale, effettuare il folding per aumentare la resistenza. Optare per una zona di fermentazione più asciutta e meno calda.
Sapore eccessivamente salato, mollica poco porosa e ruvida, voluminosità del pane insufficiente, la crosta ha una colorazione eccessivamente scura.	Eccessiva quantità di sale	Correggere la quantità di sale.
Impasto appiccicoso, lavorazione difficoltosa, lievitazione eccessivamente veloce. Il prodotto finito è poco voluminoso, forma appiattita, mollica umida, alveolatura grossolana.	Quantità d'acqua eccessiva nell'impasto	Correggere la quantità d'acqua nell'impasto aggiungendo farina nei primi minuti di impasto. Scegliere un luogo di fermentazione meno umido e meno caldo.
Fermentazione molto lunga, formatura difficoltosa, il prodotto finito è poco sviluppato, la mollica è compatta e la crosta ha una colorazione intensa. Possono presentarsi lacerazioni sulla superficie.	Quantità d'acqua insufficiente nell'impasto	Correggere la quantità d'acqua nell'impasto e optare per una zona di fermentazione più calda e più umida.
Fermentazione eccessivamente breve, mollica con alveolatura irregolare. Probabile presenza di bolle di grosse dimensioni tra la mollica e la crosta e al centro. Presenta un forma bassa, una crosta chiara è poco digeribile e ha una conservazione molto breve (diventa duro in fretta).	Lievito in quantità eccessiva	Correggere la quantità di lievito nell'impasto, optare per una zona di fermentazione più secca.
Fermentazione eccessivamente lenta, i tempi di lavorazione sono al quanto lunghi. Il prodotto finito è poco sviluppato, ha una crosta scura, una mollica poco sviluppata e compatta. Possono esserci degli strappi in superficie.	Lievito in quantità eccessivamente bassa	Correggere la quantità di lievito, optare per una zona più calda e più umida per favorire la fermentazione.
La fermentazione è eccessivamente veloce, l'impasto risulta appiccicoso, la crosta ha una colorazione molto intensa, l'alveolatura della mollica è irregolare e grossolana	Malto in quantità eccessiva	Diminuire la quantità di malto
Assorbimento d'acqua elevato ma con mancata estensibilità dello stesso, lo sviluppo dell'impasto è insufficiente e si presenta "gommoso". La formazione è difficoltosa e l'impasto tende a strapparsi. Il prodotto finito non ha un buon sviluppo, la mollica è compatta e tende a sbriciolarsi Possono presentarsi crepe sulla superficie.	Farina troppo tenace (resistente)	Mescolare con una farina più debole ed estensibile (anche di cereali diversi come kamut e farro). Prolungare i tempi di riposo e optare per una zona di fermentazione più calda e più umida.

Difetti del pane

L'impasto assorbe poca acqua, rimane molle e appiccicoso, difficile da formare. Durante la fermentazione il volume aumenta di poco e si "siede". Il prodotto finito è poco sviluppato.	Farina troppo debole	Unire una farina più forte come il Manitoba, impiegare meno acqua oppure optare per miglioratori come succo di limone o vitamina C.
Impasto appiccicoso, formatura difficoltosa, le forme si "siedono". Il prodotto finito è poco sviluppato largo e piatto, la mollica è umida appiccicosa. La crosta è molto scura.	Attività amilasica della farina eccessivamente alta	Non impiegare il malto, aumentare l'acidità dell'impasto con metodo indiretto (biga, poolish, lievito madre...) oppure succo di limone.
Fermentazione lenta, dopo la formatura il pane lievita con difficoltà. Il prodotto finito presenta una mollica secca, poco sviluppata e una crosta molto chiara.	Attività amilasica della farina eccessivamente bassa	Aggiungere malto, zuccheri semplici (saccarosio, miele...) e optare per una zona di fermentazione più calda e più umida. Il metodo indiretto può peggiorare il prodotto
Fermentazione lenta, volume insufficiente, crosta chiara e mollica compatta.	Lievito poco attivo	Correggere la quantità di lievito nell'impasto, optare per una zona di fermentazione più calda e più umida, aggiungere malto / zuccheri semplici.

Difetti imputabili ai metodi di lavorazione

Difetto	Causa Presunta	Rimedio suggerito
Volume ridotto del prodotto finito, mollica poco sviluppata, compatta e umida; le forme si afflosciano durante la fermentazione	Impasto troppo freddo	Aumentare il tempo di impasto, la temperatura dell'acqua ed effettuare il folding per rafforzare l'impasto.
Idem	Fase di impasto troppo breve	Idem
La maglia glutinica snervata dal processo non trattiene l'acqua e l'impasto si rammollisce. Il prodotto finito e la mollica sono poco sviluppati, quest'ultima è compatta e presenta un'alveolatura irregolare	Fase di impasto troppo lunga	Diminuire il tempo di impasto, prolungare la fase di riposo, effettuare il folding a metà fermentazione.
Fermentazione lenta, il prodotto finito presenta una porosità irregolare e delle macchie sulla superficie.	Acqua troppo calda	Correggere la temperatura dell'acqua, optare per una zona di fermentazione secca, non impiegare malto e zuccheri semplici.
Idem come impasto eccessivo	Formatura eccessiva	Diminuire tale processo.
La mollica del prodotto finito presenta striature bianche	Piano di lavoro eccessivamente infarinato	Diminuire la quantità di farina
Difficoltà a formare il prodotto, quantità di bolle elevata, le forme si presentano strappate. I difetti sono simili a quelli dovuti all'impastamento eccessivo.	Autolisi eccessivamente lunga	Diminuire l'autolisi, diminuire il tempo di fermentazione, la temperatura e l'umidità.
Alveolatura poco sviluppata, pane di volume ridotto, strappi sulla crosta, prodotto insipido e colorazione scura	Temperatura di fermentazione troppo bassa e fermentazione insufficiente	Aumentare i tempi di fermentazione, la temperatura e l'umidità
Le forme collassano, il prodotto finito si presenta piatto e basso, la crosta è chiara, la mollica umida e compatta. Sapore acido e pungente.	Fermentazione eccessivamente alta	Diminuire i tempi di fermentazione, l'umidità e la temperatura. Non impiegare malto e zuccheri semplici. Cuocere con una temperatura molto elevata rispetto al solito.
Idem	Impasto troppo acido	Idem
Superficie dell'impasto appiccicosa, forme collassate: piatte e larghe. Crosta sottile, fragile e screpolata con presenza di bolle. Alveoli di grosse dimensioni, al centro e appena sotto la crosta.	Umidità eccessiva dell'ambiente	Cambiare la zona di fermentazione con una più secca. Cuocere senza vapore.
Presenza di croste sulla superficie dell'impasto e delle forme: che sono oltre modo pesanti, poco sviluppate con una crosta spessa, dura, opaca, ruvida. La mollica è appiccicosa e umida.	Umidità insufficiente dell'ambiente	Cuocere con più vapore e cambiare la zona di fermentazione.

Difetti relativi alla cottura		
Difetto	Causa Presunta	Rimedio suggerito
Cottura eccessivamente rapida. Il prodotto finito presenta una crosta scura e molto croccante ma l'interno appiccicoso e poco cotto. Il volume non è elevato	Temperatura della camera di cottura troppo alta	Abbassare la temperatura della camera di cottura.
Volume ridotto del prodotto finito, la mollica si presenta compatta. La crosta nella parte superficiale è scura, spessa e tender a staccarsi. La mollica ha uno sviluppo irregolare poco sviluppata nella parte inferiore.	Temperatura del cielo della camera di cottura troppo alta	Abbassare la temperatura del cielo nella camera di cottura
La crosta inferiore è scura, spessa mentre quella superiore tende a staccarsi. La mollica ha uno sviluppo irregolare (più sviluppata sopra che sotto).	Platea del forno troppo calda	Diminuire la temperatura della platea
Voluminosità del prodotto finito insufficiente, mollica compatta nella parte inferiore mentre la crosta nella parte inferiore è chiara e concava.	Platea del forno troppo fredda	Aumentare la temperatura della platea, soprattutto ad inizio cottura.
Il prodotto finito può presentarsi piatto se il glutine ha collassato, oppure un volume eccessivamente alto (specialmente nel pane a cassetta). La crosta è dura e molto chiara. La cottura è disomogenea e conferisce al prodotto una consistenza secca.	Temperatura del forno troppo bassa	Aumentare la temperatura del forno, specialmente all'inizio della cottura.
Sviluppo ridotto del prodotto finito, crosta spessa, ruvida e opaca. Mollica poco sviluppata, compatta e umida. Possibili strappi in superficie, il prodotto finito rimane pesante.	Vapore insufficiente nella camera di cottura	Aumentare la quantità di vapore.
Crosta sottile, molto lucida, fragile, può inoltre presentare bollicine e screpolature in superficie. Dopo la cottura il prodotto finito può collassare. I tagli eventualmente praticati in superficie si allargano ma non si aprono.	Umidità eccessiva nella camera di cottura	Diminuire il vapore, se si è utilizzato un contenitore d'acqua per produrlo, la prossima volta inserirlo successivamente.

Vuoi approfondire le tue conoscenze in alimentazione naturale ? www.fysis.it

Prodotti biologici, naturali, farine, cereali, lieviti a prezzi sostenibili ? www.tibiona.it

Vuoi conoscere proprio tutto sulle farine, cereali, legumi, semi oleosi ?

Acquista Coccole alla Salute di Aldo Bongiovanni:

http://www.tibiona.it/shop/tibiona-product_info-n-Coccole_alla_Salute_Aldo_Bongiovanni-pId-1213.html