

Conditions qui font le pain sans arôme

— Employer de la farine de meules dont les grus et le petit son ont été écartés ou encore des mélanges de farine à 85 et de farine blanche du commerce.

— Addition de patates.

— Addition de saindoux, sucre, extrait de malt, beurre, etc.

— Pas assez de sel.

— Trop de levure.

Ne pas oublier que le bouillon de son au lieu d'eau simple pour "détremper" la farine, rend le pain remarquablement plus aromatique et plus succulent.

Conditions qui font surir le pain

Fermentation pas assez rapide, c'est-à-dire pâte qui a langui et a été "enmoulée" trop vieille.

— Trop peu de levure.

— Trop peu de sel : fermentation déviée à l'anormal.

— Trop de sel (sel et froid ralentissent).

— Cuisson trop brusque d'abord (dans le but de soigner la croûte dorée) et pas suffisamment prolongée ensuite.