

MỤC LỤC

PHẦN 1. KIẾN THỨC CHUNG.....	2
1. Lưu ý chung khi làm bánh mì	2
2. Sự khác nhau của việc dùng bơ chảy – bơ mềm – bơ cứng khi nhồi bột bánh mì.....	2
3. Thời gian nướng bánh theo từng trọng lượng bánh:	2
4. Lưu ý khi nướng bánh	3
5. Cách ủ bột qua đêm, trữ đông bột,v.v..	3
6. Cách bảo quản bánh	4
PHẦN 2. CÔNG THỨC BÁNH	5
1. Bánh mì nguyên cám mật ong.....	5
2. Bánh mì yến mạch hạt chia	6
3. Laomian.....	7
4. Bánh mì nguyên cám sữa đậu nành.....	8
5. Bánh mì đen kiểu đồng quê.....	9
5. Bánh mì hoa cúc nguyên cám	11
PHẦN 3. GIẢI ĐÁP CÁC VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP.....	13
1. Khi nhồi bột bằng tay: Bột nhồi mãi không mịn.....	13
2. Khi nhồi bột bằng máy: Càng nhồi gluten càng đứt, bột chảy nhão	13
3. Sau khi ủ lần 1 khối bột kém mịn màng, nhão hơn.....	14
4. Ruột bánh không xốp, lỗ khí nhỏ, chặt	14
5. Ruột bánh không xốp, có nhiều chỗ bị bết dính nhau	14
6. Ruột bánh khi nướng xong ăn ổn nhưng để qua ngày bị khô.....	14
7. Bánh có mùi men nồng, mùi chua hoặc mùi rượu	15
8. Bánh sau khi nguội lớp vỏ bị nhăn nheo	15
9. Bánh (thành phẩm) nứt mặt hoặc nứt ở thân, chân bánh.....	15
10. Lò nhỏ, muốn nướng bánh thành 2 mẻ thì làm thế nào?.....	15

PHẦN 1. KIẾN THỨC CHUNG

1. Lưu ý chung khi làm bánh mì

- Xem kỹ và thực hành thuần thục bài số 3 nếu bạn mới tập làm bánh mì. Nên tập nhồi bột bằng tay để cảm nhận khối bột chuẩn trước khi dùng máy.
- Với các loại bột nguyên cám, **chọn loại NGON NHẤT CÓ THỂ** (nên dùng bột nhập khẩu châu Âu, khuyên dùng bột của Bob's Red Mill). **KHÔNG** tăng tỷ lệ bột nguyên cám lên quá nhiều nếu bạn chưa thực sự thành thục các kỹ năng làm bánh mì.
- Không để men tiếp xúc trực tiếp với đường và muối.
- Sau khi trộn tất cả nguyên liệu, che đậy kín và để bột nghỉ 15 – 17 phút trước khi nhồi. Nếu nhiệt độ phòng nóng trên 30 độ -> để bột nghỉ trong tủ lạnh.
- Bột cần phải đủ nước (xem cách phân biệt bột khô, bột ướt, bột chuẩn tại bài số 3).
- Không nhồi bột quá mạnh hoặc quá lâu (đặc biệt nếu dùng máy nhồi), tránh làm hỏng gluten.
- Thời gian ủ bột **KHÔNG CỐ ĐỊNH**. Cần thường xuyên theo dõi, nếu bột nở quá nhanh thì cần bớt men ở lần sau.
- + Ủ lần 1 tới khi bột nở gấp 1,8 – 2 lần. **KHÔNG** ủ lâu khiến bột nở quá nhiều, tránh làm gluten yếu đi.
- + Ủ lần 2 tới khi bột nở 1,9 – 2 lần, cần ủ đủ thời gian để bánh nở xốp.

2. Sự khác nhau của việc dùng bơ chảy – bơ mềm – bơ cứng khi nhồi bột bánh mì.

- Bơ làm gluten yếu đi, vì vậy công thức có nhiều bơ thì cần nhồi tới khi gluten dẻo dai mới cho bơ vào, cần đảm bảo bơ **KHÔNG** chảy trong quá trình làm, nếu không sẽ phá hỏng mạng gluten,
- Với những công thức dùng bơ chảy (do lượng bơ không quá nhiều, không làm ảnh hưởng tới gluten), nếu muốn có thể để bơ mềm và cho vào sau (khi gluten đã khô), tuy nhiên sự khác biệt sẽ không nhiều.

3. Thời gian nướng bánh theo từng trọng lượng bánh:

Trọng lượng bánh	Thời gian nướng
Nhỏ hơn 40 gram	10 – 12 phút
40 – 60 gram	12 – 15 phút

60 – 100 gram	15 – 18 phút
100 – 130 gram	18 – 23 phút
130 – 200 gram	23 – 27 phút
200 – 300 gram	27 – 32 phút
300 – 400 gram	32 – 40 phút

* Lưu ý:

Thời gian và nhiệt độ nướng sẽ thay đổi tùy loại lò to hay nhỏ, lò gia đình hay đối lưu, lò sàn, lò công nghiệp... Vậy nên các con số trên chỉ để tham khảo, học viên cần tùy vào tình trạng bánh để điều chỉnh nhiệt và thời gian cho phù hợp.

4. Lưu ý khi nướng bánh

- Luôn làm nóng lò trước tối thiểu 15 phút trước khi nướng.
- Nếu chưa chắc chắn, nên nướng bánh già một chút sẽ tốt hơn nướng non.
- Sau 1/2 thời gian, cần để ý nếu bánh đã vàng mặt thì dùng giấy bạc để che mặt bánh.
- Nhiệt nướng tiêu chuẩn của bánh mì nguyên cám là khoảng 185 – 200 độ C. Tuy nhiên, một số lò Trung Quốc như Ukoeo nhiệt yếu và mất nhiệt nhanh khi mở cửa lò, cần làm nóng lên khoảng 220 – 230 độ C, sau khi cho bánh vào thì hạ xuống khoảng 200 độ C.
- Với bánh nướng trong khuôn. Bánh nướng xong cần lập tức gỡ khỏi khuôn. Nếu bạn làm nhiều, ví dụ: từ 3 bánh trở lên thì lấy từng cái một ra ngoài và gỡ khuôn luôn rồi lấy cái tiếp theo từ trong lò ra và gỡ khuôn. Không nên lấy tất cả bánh ra ngoài vì gỡ khuôn chậm có thể khiến hơi ẩm bị kẹt trong bánh và bánh bị co lại, bết ruột.

5. Cách để ủ bột qua đêm, trữ đông bột, v.v..

- Các công thức trong khóa học KHÔNG nên ủ bột qua đêm, tránh việc không kiểm soát được nhiệt độ tủ lạnh không đủ lạnh hoặc bị quá lạnh, khiến bột nở quá nhiều hoặc không nở được.
- Cách trữ đông bột:
 - + Bột sau khi nhồi lần 1 -> chia thành từng phần vừa dùng -> dùng giấy nến bọc rất kín -> cho vào hộp kín/túi zip và để ngăn đá (dùng trong 1 tháng).
 - + Trước khi dùng, để bột xuống ngăn mát tủ lạnh trước 4 – 8 giờ cho bột rã đông hoàn toàn (không cần đợi tới khi bột nở lên 2 lần). Sau đó tạo hình, ủ lần 2 và nướng.

+ Nếu có dự định để bột đông đá, nên tăng thêm $\frac{1}{4}$ lượng men trong công thức vì bột sau khi để đông lạnh sẽ có thể nở chậm hơn sau khi rã đông.

* Lưu ý:

- Tùy vào nhiệt độ tủ lạnh và khối lượng bột mà thời gian rã đông bột sẽ thay đổi. Bột càng nhỏ, tủ càng ít lạnh bột sẽ rã đông và nở càng nhanh.
- Bột lạnh ở lần ủ thứ 2 sẽ nở chậm hơn.
- Rã đông bột trong NGĂN MÁT, không để ở nhiệt độ phòng tránh làm bột bị đổ mồ hôi, chảy nước ướt nhão.

6. Cách bảo quản bánh

- Bánh sau khi nướng xong cần ngay lập tức cho vào túi, hộp kín.
- Bánh có thể để nhiệt độ phòng 2 – 3 ngày, ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 tuần, ngăn đá tủ lạnh khoảng 1 – 1,5 tháng. TUY NHIÊN, nếu bánh có nhân mặn (làm từ thịt, trứng...) thì nên để ngăn mát tủ lạnh ngay từ đêm đầu tiên để tránh nhân bị nhiễm khuẩn khi để ngoài lâu.
- Cách làm nóng bánh:
 - + Cách 1 – Dùng lò nướng: Xịt nước xung quanh bánh hoặc bọc bánh trong giấy bạc, nướng bánh ở 175 – 180 độ C trong 3 – 5 phút.
 - + Cách 2 – Dùng lò vi sóng: Che đậy kín, quay bánh ở mức nhiệt thấp trong khoảng 30 – 45 giây. Bánh quay lò vi sóng cần ăn hết luôn, tránh việc bánh bị khô.

PHẦN 2. CÔNG THỨC BÁNH

1. Bánh mì nguyên cám mật ong

(Công thức chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện, những kiến thức và lưu ý quan trọng các bạn xem trong các video bài học nhé)

Nguyên liệu

150 gram bột làm bánh mì

150 gram bột mì nguyên cám (whole wheat flour)

1/4 tsp muối

5 gram (1-1/4 teaspoon/ thìa cafe) men instant

35 gram mật ong

190 – 200 ml nước

30 gram bơ nhạt đun chảy

Cách làm

1. Rây 2 loại bột mì, muối vào âu, trộn đều.
2. Cho men vào âu, trộn đều. Vét bột để tạo thành một lỗ ở chính giữa, cho các nguyên liệu còn lại vào, trộn đến khi các nguyên liệu hòa quyện thành một khối. Đậy kín âu bột, để bột nghỉ khoảng 15 phút.
3. Nhồi bột đến khi bột mịn dẻo, có độ đàn hồi tốt, có thể tạo màng mỏng không rách.
4. Đặt bột vào âu, đậy kín âu, ủ bột đến khi bột nở gấp đôi.
5. Khi bột đã nở đủ, dùng mu bàn tay ép nhẹ nhàng cho xẹp hết bọt khí trong khối bột, lấy bột ra khỏi âu, nhồi lại nhẹ nhàng hoặc để bột nghỉ khoảng 5 phút. Cân cả khối bột, chia thành các phần bằng nhau, độ to tùy sở thích (bánh tròn cỡ vừa thường nặng 60 – 70 gram)
6. Tạo hình bột theo hướng dẫn trong video. Xếp các bánh lên khay có lót giấy nướng bánh (nếu khay không chống dính).
7. Ủ lần 2 tới khi bánh nở được khoảng 90 – 95% (có thể ủ trong lò theo hướng dẫn trong bài học số 3).
8. Nhẹ nhàng quét một lớp nước mỏng lên bánh. Rắc vừng, poppy seed hoặc hạnh nhân lát tùy thích. Nướng bánh ở 190 - 200 độ C trong khoảng 12 – 15 phút (thời gian thay đổi theo trọng lượng bánh) tới khi mặt bánh vàng sậm, và nhẹ bằng, vỏ bánh mỏng.

* Cách làm bánh mì vỏ giòn nướng mật ong: cắt bánh thành miếng nhỏ, rưới mật ong, dùng tay đảo nhẹ để các miếng bánh đều được bao bởi mật ong ở ngoài. Nướng trong lò (đã làm nóng trước 10 phút) ở 190 độ C trong khoảng 8 - 10 phút (với lò TQ) hoặc 180 độ C trong 7 - 9 phút với lò châu Âu.

2. Bánh mì yến mạch hạt chia

(Công thức chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện, những kiến thức và lưu ý quan trọng các bạn xem trong các video bài học nhé)

Nguyên liệu

*** Phần nguyên liệu A**

50 gram Yến mạch loại ăn liền
15 gram hạt Chia
100 gram nước sôi

*** Phần nguyên liệu B**

200 gram bột làm bánh mì
50 gram bột mì nguyên cám
1/4 teaspoon muối
3 gram (1 teaspoon) men
100 - 120 ml nước
30 gram mật ong
20 gram dầu thực vật hoặc bơ nhạt đun chảy

*** Phần nguyên liệu C**

30 g yến mạch
30 g vừng đen
50 g hạt óc chó, dẻ cười, hạnh nhân.... rang chín, đập nhỏ

Cách làm

1. Trộn các nguyên liệu trong phần (A), để khoảng 45 – 50 phút tới khi yến mạch và hạt chia nở thành một khối đặc.

2. Rây bột mì đa dụng, bột nguyên cám, muối vào âu lớn, trộn đều. Cho men vào trộn đều. Vét bột để tạo thành một lỗ ở chính giữa, cho các nguyên liệu còn lại vào cùng phần nguyên liệu A. Dùng tay trộn nhẹ nhàng đến khi các nguyên liệu hòa quyện thành một khối. Đậy kín âu bột, để bột nghỉ khoảng 20 phút.
3. Nhồi & đập bột tới khi bột mịn mặt, đàn hồi tốt, có thể kéo dẫn thành màng mỏng.
4. Ủ bột đến khi bột nở gấp đôi.
5. Khi bột đã nở đủ, dùng mu bàn tay ép nhẹ nhàng cho xẹp hết bọt khí trong khối bột, lấy bột ra khỏi âu, nhồi lại nhẹ nhàng hoặc để bột nghỉ 5 phút. Chia bột thành 6 - 8 phần bằng nhau tùy sở thích. Tạo hình ổ. Cho nhân theo hướng dẫn trong video.
6. Trộn các nguyên liệu trong phần (C) rồi trải ra trên khay rộng. Phun nước ẩm mặt bột rồi ấn bột lên phần hạt rải trên khay. Ta có bột bánh được phủ kín bởi yến mạch, vừng và hạt.
7. Ủ lần 2 tới khi bánh nở được khoảng 90 – 95%.
8. Làm nóng lò ở 200 độ C, lửa trên và dưới, trước khi nướng 15 phút. Khi lò đã đủ nóng, cho bánh vào nướng ở 190 độ C trong khoảng 18 – 20 phút với bánh 95 gram (nhiệt nướng thay đổi tùy lò và tùy kích thước bánh).

3. Laomian

(Công thức chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện, những kiến thức và lưu ý quan trọng các bạn xem trong các video bài học nhé)

Nguyên liệu

500 g bột số 13/ bột làm bánh mì

320 g nước

¼ teaspoon men nở

Cách làm

1. Trộn đều toàn bộ nguyên liệu. Che kín âu, để bột nghỉ nhiệt độ phòng 30 phút.
2. Sau 30 phút, kéo và gấp bột khoảng 10 – 12 cái. Tiếp tục ủ thêm 3 – 4 giờ đến khi bột nở gấp 2 lần. Trong thời gian ủ, có thể gấp bột thêm 1-2 lần nữa, mỗi lần cách nhau 30 phút.

3. Sau khi bột nở đạt, ấn xẹp hết bọt khí. Cho bột vào âu/ hộp kín, để nghỉ trong tủ lạnh 12 – 24 giờ. Trong thời gian nghỉ, cách khoảng 6 giờ nên kiểm tra, nếu thấy bột đã nở gấp đôi thì ấn cho bột xẹp (bột có thể có mùi chua, đây là bình thường và sẽ không ảnh hưởng đến bánh).
4. Bột sau khi nghỉ 12h có thể dùng luôn hoặc trữ đông như sau: Chia thành từng phần 105 gram, bọc kín bằng giấy nến, để trong túi/ hộp kín, trữ đông, dùng trong 1 tháng. Trước khi dùng cho bột vào ngăn mát tủ lạnh để rã đông hoàn toàn mới dùng (không nên rã đông ngoài nhiệt độ phòng vì bột dễ chảy nước).

4. Bánh mì nguyên cám sữa đậu nành

(Công thức chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện, những kiến thức và lưu ý quan trọng các bạn xem trong các video bài học nhé)

Nguyên liệu (cho khuôn gỏi 450 gram)

150 gram bột làm bánh mì

60 gram bột mì nguyên cám

1/2 teaspoon muối

5 gram (1.5 thìa cafe) men nở

30 gram đường vàng

155 – 165 gram sữa đậu nành không đường

100 gram laomian

20-25 gram bơ nhạt, để lạnh đến khi dùng (hoặc có thể để mềm nhưng không chảy nhão)

- Tùy vào độ đặc loãng của sữa đậu nành và độ hút nước của bột mì nguyên cám mà lượng sữa cần sử dụng có thể chênh lệch khá nhiều. Các bạn có thể bắt đầu với 155 gram và nếu bột quá khô thì cho thêm sữa như trong video. Nếu bột quá nhão (hiếm khi xảy ra) thì bạn nên để bột nghỉ khoảng 15 phút rồi kiểm tra, nếu bột vẫn nhão thì cho thêm bột mì trắng.
- Lượng bơ có thể sử dụng 20-25 gram, trong video sử dụng 20 gram nhưng tăng lên một chút sẽ giúp bánh mềm thơm hơn. Nếu thay bằng dầu ăn, bạn trộn dầu ăn với các nguyên liệu ngay từ bước đầu nhé.

Cách làm

1. Hòa tan sữa đậu nành với đường và muối. Nếu sữa đậu nành đã có đường thì nên giảm đường trong công thức
 2. Cho các nguyên liệu còn lại (TRỪ bơ) vào âu. Cắt nhỏ laomian vào âu bột, trộn đến khi các nguyên liệu hòa quyện thành một khối. Đậy kín âu bột, để bột nghỉ khoảng 15 phút.
 3. Nhồi & đập bột khi bột tương đối mịn, gluten đã khá chắc khỏe, bột có thể kéo màng khá mỏng thì cho bơ vào nhồi cùng. Nhồi tới khi bơ hòa quyện hết, bột khô ráo, mặt bột không còn bóng, mịn, đàn hồi tốt, có thể kéo dãn thành màng mỏng.
- Lưu ý:** Trong quá trình nhồi nếu thấy bơ bị chảy nước thì lập tức cho bột vào tủ lạnh cho bơ cứng lại rồi lại nhồi tiếp.
4. Bọc kín âu bột, ủ đến khi bột nở gấp đôi.
 5. Khi bột đã nở đủ, dùng mu bàn tay ép nhẹ nhàng cho xẹp hết bọt khí trong khối bột, lấy bột ra khỏi âu, nhồi lại nhẹ nhàng 1 - 2 phút hoặc để bột nghỉ khoảng 5 phút. Chia bột thành 3 phần bằng nhau.
 6. Tạo hình khuôn gói như hướng dẫn, đóng nắp khuôn và ủ lần 2 tới khi bột nở vừa chạm nắp khuôn.
 7. Nướng bánh ở 190 – 200 độ C trong khoảng 45 – 55 phút tới khi hé nắp khuôn thấy vỏ bánh đã vàng đẹp. **Thời gian và nhiệt nướng sẽ thay đổi tùy lò.**
 8. Sau khi bánh chín, lập tức lấy bánh ra khỏi khuôn và để nguội hoàn toàn trên rack rồi mới cắt.

5. Bánh mì đen kiểu đồng quê

(Công thức chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện, những kiến thức và lưu ý quan trọng các bạn xem trong các video bài học nhé)

Nguyên liệu

- 180 gram bột làm bánh mì*
- 110 gram bột mì nguyên cám*
- 50 gram bột lúa mạch đen (dark rye flour)*
- 1/2 thìa cafe muối (3 gram)*
- 1-1/2 thìa cafe men nở (5 gram)*

180 gram laomian

200 - 230 gram nước

- Tùy vào loại bột rye và bột nguyên cám (whole wheat flour) mà lượng nước sử dụng có thể dao động nhiều, các bạn nên bắt đầu với 200 gram và dựa vào khối bột trong video để điều chỉnh lượng nước nhé.

Cách làm

1. Cho bột làm bánh mì, bột mì nguyên cám, bột lúa mạch đen, muối vào âu, trộn đều. Cho men nở vào trộn đều.
2. Cắt nhỏ laomian vào âu, cho 200 gram nước vào, trộn theo một chiều đến khi bột hòa quyện thành 1 khối. Đậy kín âu, để bột nghỉ trong 15 – 20 phút.
3. Nhồi và đập bột đến khi bột mịn, kéo thành màng mỏng có thể hơi rách. Bột sẽ khô và nặng tay hơn CT bánh mì nguyên cám mật ong, trong quá trình nhồi nếu bột quá khô có thể từ từ cho thêm 5 ml nước, tuy nhiên không nên cho quá nhiều nước. Ủ bột ở nhiệt độ phòng đến khi bột nở gấp đôi.
4. Sau khi bột nở gấp đôi, dùng mu bàn tay ép nhẹ nhàng cho xẹp hết bọt khí trong khối nhồi lại nhẹ nhàng trong 1 – 2 phút. Chia bột thành 2 phần bằng nhau và tạo mặt mịn.
5. Xếp các bánh lên khay có lót giấy nướng bánh (nếu khay không chống dính). Ủ bột lần 2 tới khi bột nở gấp đôi.
6. Khi bánh đã nở gấp đôi thì dùng dao rất sắc (nên dùng dao rạch bánh mì chuyên dụng) rạch 2 đường chéo nhau trên mặt bánh, dùng bình xịt để xịt nước lên mặt bánh.
Lưu ý: Khi rạch bánh cần dứt khoát nhưng không ấn dao xuống sẽ làm bánh xẹp. Mỗi đường rạch chỉ rạch 2 lần.
7. Nướng bánh ở 230 độ trong 15 phút (lò nướng làm nóng trước 30 phút), sau đó hạ nhiệt xuống 200 độ và nướng thêm 10 – 15 phút, thời gian nướng phụ thuộc theo kích thước của bánh.

*** Món bánh này có thể thêm nhân là các loại hạt, vị bánh sẽ thêm ngọt bùi, rất ngon.**

5. Bánh mì hoa cúc nguyên cám

(Công thức chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện, những kiến thức và lưu ý quan trọng các bạn xem trong các video bài học nhé)

Nguyên liệu

200 gram bột mì nguyên cám
100 gram bột bánh mì
1-1/2 thìa cafe (5gram) men nở
1/2 thìa cafe muối
35 gram đường bột
75 gram laomian
185 - 195 gram nước
50 gram bơ lạnh, cứng

Cách làm

1. Rây bột mì, bột nguyên cám, muối, đường vào âu, trộn đều.
2. Cho men vào âu, trộn đều. Cắt nhỏ laomian vào âu bột, cho các nguyên liệu còn lại vào (trừ bơ), khuấy đều từ trong ra ngoài, trộn đến khi các nguyên liệu hòa quyện thành một khối. Đậy kín âu bột, để bột nghỉ khoảng 15 phút.
3. Nhồi & đập bột khi bột tương đối mịn, gluten đã khá chắc khỏe, bột có thể kéo màng khá mỏng thì cho 1/2 số bơ lạnh vào nhồi cùng, số còn lại để vào tủ lạnh. Nhồi tới khi bơ hòa quyện hết vào bột, mặt bột khô ráo không bóng thì cho nốt phần bơ còn lại vào. Tiếp tục nhồi tới khi bơ hòa quyện hết, bột khô ráo, mặt bột không còn bóng, mịn, đàn hồi tốt, có thể kéo dãn thành màng mỏng

Lưu ý: Trong quá trình nhồi nếu thấy bơ bị chảy thì lập tức cho bột vào tủ lạnh cho bơ cứng lại rồi lại nhồi tiếp.

4. Bọc kín âu bột, nếu nhiệt độ phòng trên 15 độ C thì ủ bột trong ngăn mát tủ lạnh đến khi bột nở gấp đôi (3 – 4 tiếng).
5. Khi bột đã nở đủ, dùng mu bàn tay ép nhẹ nhàng cho xẹp hết bọt khí trong khối bột, lấy bột ra khỏi âu, nhồi lại nhẹ nhàng 1 - 2 phút. Cân cả khối bột để chia phần tạo hình.
 - Nếu làm 1 ổ bánh lớn giống trong video, chia bột thành 3 phần bằng nhau.
 - Tạo hình theo hướng dẫn trong video.

6. Bọc kín khuôn bánh, ủ lần 2 trong tủ lạnh đến khi bột nở gần đạt (khoảng 70%) thì lấy ra ngoài, bóc phần bọc nilong, để bánh nở tiếp ở nhiệt độ phòng đến khi bột nở gấp đôi. Nếu nhiệt độ phòng dưới 15 độ C thì ủ ở nhiệt độ phòng. Làm nóng lò ở 180 - 190 độ C trước khi nướng 15 – 20 phút.

7. Khi bột nở đạt, xịt nước lên mặt bánh và rắc hạnh nhân lát lên. Nướng bánh ở 180 - 190 độ C trong 30 – 35 phút (với ổ to). Khi nướng được khoảng 1/2 thời gian, mặt bánh vàng thì nhanh tay mở lò đặt 1 tấm giấy bạc lên che mặt bánh và đóng cửa lò lại nướng hết thời gian.

Khi bánh chín lập tức lấy bánh ra khỏi khuôn, để bánh nguội trên rack. Bảo quản bánh trong túi kín, để nơi thoáng mát 3 – 4 ngày.

PHẦN 3. GIẢI ĐÁP CÁC VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP

1. Khi nhồi bột bằng tay: Bột nhồi mãi không mịn

*** Nguyên nhân 1: Do nhồi sai kỹ thuật:**

=> **Cách khắc phục:** Không dùng sức ấn bột quá mạnh xuống bàn, chỉ đẩy bột nhẹ nhàng. Không cầm nắm quá chặt bột sẽ làm bột mì dính tay, rất khó thao tác. Chỉ đặt tay nhẹ nhàng làm điểm tựa để đẩy bột ra xa. Xem lại hướng dẫn cách nhồi bột bằng tay trong bài 3. Khi nhồi gần xong, nên đập bột thì bột sẽ mịn hơn.

*** Nguyên nhân 2: Bột thiếu nước, gluten không khỏe được.**

=> **Cách khắc phục:** chủ động thêm nước hoặc sữa như hướng dẫn trong video. Bột cần đạt độ mềm dẻo như trong video miêu tả. Lưu ý: mỗi loại bột có độ hút nước khác nhau nên làm y hệt như công thức chưa chắc đã là chuẩn, cần tùy vào từng loại bột mà chủ động thêm hoặc bớt nước theo hướng dẫn trong bài học.

*** Nguyên nhân 3: Do LOẠI BỘT NGUYÊN CÁM tạo gluten không tốt.**

2. Khi nhồi bột bằng máy: Càng nhồi bột càng ướt và chảy nhão hơn

*** Nguyên nhân 1: Nhồi (chạy máy) ở tốc độ quá cao, hoặc nhồi quá lâu làm đứt gluten:**

=> **Cách khắc phục:** Bắt đầu nhồi ở tốc độ thấp rồi mới tăng dần, chỉ nên nhồi ở mức thấp, ví dụ nếu tốc độ cao nhất là 10 thì chỉ nên nhồi ở khoảng mức 3 – 4. Ngoài ra, nên thường xuyên dừng máy để kiểm tra khối bột. Không nhồi quá lâu (thời gian nhồi máy trung bình khoảng 10 – 15 phút). Khi bột gần đạt, nên lấy bột ra rồi nhồi và đập bằng tay sẽ tốt hơn.

*** Nguyên nhân 2: Máy có công suất thấp, nhồi quá lâu (trên 30 phút) làm khối bột nóng lên và hỏng gluten.**

=> **Cách khắc phục:** nhồi đúng lượng bột phù hợp với máy. VD các máy cầm tay thường nhồi được khối bột nặng khoảng 0.3 – 0.5 kg. Máy để bàn tùy loại mà có thể nhồi khối bột khoảng 1 – 1.2 kg. Nhồi quá nhiều bột còn khiến bánh răng của máy nhanh mòn và hỏng.

*** Nguyên nhân 3: Do LOẠI BỘT NGUYÊN CÁM tạo gluten không tốt.**

3. Sau khi ủ lần 1 khối bột kém mịn màng, nhão hơn.

* **Nguyên nhân:** Ủ lần 1 quá lâu làm cho bột nở quá nhiều nên gluten bị yếu đi. Hoặc do sau khi ủ xong, nhồi lại quá nhiều và mạnh tay khiến cho gluten (đang bị yếu sau khi ủ) dễ bị hỏng.

=> **Cách khắc phục:** Chỉ ủ đến khi bột nở gấp khoảng 2 – 2.5 lần. Cần theo dõi vì tùy nhiệt độ ủ ấm hay lạnh mà thời gian ủ sẽ xê dịch khác nhau. Không nên nhất nhất dựa theo một mốc nào đó, ví dụ ủ lần 1 hết 45 phút (thực tế có thể nhanh hơn hoặc chậm hơn tùy nhiệt độ phòng nóng hay lạnh, men hoạt động tốt hay không). Sau khi ủ lần 1 xong, cần đấm xẹp hết bọt khí, sau đó nhồi/đập lại nhẹ nhàng, không kéo bột quá nhiều sẽ làm gluten yếu đi.

4. Ruột bánh không xốp, lỗ khí nhỏ, chặt

* **Nguyên nhân:**

- Bột nhồi thiếu nước, không đủ hơi nước để đẩy cho thớ bánh nở xốp;
- Bột ủ lần 2 trong thời gian ngắn nên chưa nở hết
- Loại bột sử dụng có gluten không khỏe (xem lại phần “Lưu ý chung” ở đầu tiên)

5. Ruột bánh không xốp, có nhiều chỗ bị bết dính nhau

* **Nguyên nhân:**

- Cắt bánh khi bánh còn nóng, hơi ẩm chưa thoát ra hết làm ruột bánh bị bết;
- Khi xé bánh cầm quá mạnh tay làm ruột bánh vốn rất nhẹ bị dính và bết lại với nhau.

6. Ruột bánh khi nướng xong ăn ổn nhưng để qua ngày bị khô

* **Nguyên nhân 1: Bảo quản sai cách.** Ví dụ bánh sau khi lấy ra khỏi lò, để nguội rồi không cắt đi ngay, để bánh ở ngoài quá lâu mà không che đậy làm bánh khô. Hoặc có cho vào túi nhưng để ngoài nhiệt độ phòng, túi hờ cũng làm bánh khô.

=> **Cách khắc phục:** Ngay khi bánh vừa nguội hoàn toàn, cần cho vào túi kín, nếu bột đủ nước có thể để ở nhiệt độ phòng trong 2 ngày mà vẫn mềm ngon. Nếu để lâu hơn cần cho vào tủ lạnh và khi ăn thì nướng lại. Tránh để ngoài quá lâu bánh sẽ dễ bị mốc.

* **Nguyên nhân 2: Bột bánh khi nhồi bị khô, thiếu nước**

7. Bánh có mùi men nồng, mùi chua hoặc mùi rượu

Bánh khi mới nướng xong sẽ có mùi men, mùi men sẽ hết khi bánh nguội. Nếu sau khi nguội bánh vẫn nồng mùi men thì do những nguyên nhân sau:

- Ủ bột nở quá nhiều trong lần ủ 1 hoặc 2 (bột nở từ 2.5 - 3 lần trở lên): Chỉ nên ủ bột nở gấp đôi (2 lần).
- Loại men mà bạn dùng hoạt động quá mạnh: Bớt 1/4 lượng men so với công thức.

8. Bánh sau khi nguội lớp vỏ bị nhăn nheo

Bánh mì mềm phần vỏ sẽ hơi nhăn (do bánh quá mềm), bánh bánh nhăn quá nhiều thì do: Ủ bột lần 2 nở quá nhiều, trong bột có quá nhiều khí, kết hợp với thời gian nướng bánh hơi ngắn làm cho vỏ bánh mỏng, kết cấu bánh yếu. Nên khi lấy ra khỏi lò, bánh dễ bị co lại và nhăn nheo.

=> *Cách khắc phục*: Chỉ ủ lần 2 đến khi bột nở gần gấp đôi. Nên tăng thời gian nướng lên một chút.

9. Bánh (thành phẩm) nứt mặt hoặc nứt ở thân, chân bánh

* **Nguyên nhân 1: Tạo hình chưa khéo**, làm cục bột chưa mịn hoặc miết các mép bột chưa thật dính nhau. Thường những chỗ có vết rách do tạo hình khi nướng sẽ bung ra, tạo thành vết nứt.

=> *Cách khắc phục*: Tạo mặt mịn cẩn thận, với các loại bánh cần gấp/cuộn bột thì dính chặt phần mép.

* **Nguyên nhân 2: Lần 2 ủ bánh chưa nở đủ**, sau khi vào lò gặp nhiệt độ cao, bánh nở thêm nhiều làm phần thân bánh bị nứt

=> *Cách khắc phục*: Kéo dài thời gian ủ lần 2, ủ đến khi bột nở 90% - gấp đôi rồi mới mang đi nướng.

* **Nguyên nhân 3: Nhiệt trên của lò quá cao**. Phần mặt bánh tiếp xúc gần nhiệt trên khô lại nhanh, trong khi bánh vẫn đang nở nên sẽ xé ra ở phần thành (là phần mềm hơn).

10. Lò nhỏ, muốn nướng bánh thành 2 mẻ thì làm thế nào?

Sau khi nhồi bột, chia bột thành 2 phần cho vào 2 âu khác nhau. Một âu ủ ở nhiệt độ phòng, âu còn lại bọc kín rồi cho vào ủ trong ngăn mát tủ lạnh.

Khi âu bột ủ ở nhiệt độ phòng đã nở đủ, tạo hình và ủ lần 2, khi cho bánh ở âu này vào nướng thì bột trong tủ lạnh cũng đã nở đạt. Mang âu bột này ra ngoài, tạo hình và ủ lần 2 trong khi nướng mẻ bánh đầu tiên.