

Thư ngỏ từ Linh Trang

Khoá học này giới thiệu đến các bạn cách làm chung của các kiểu bánh mì ngọt mềm, làm theo phương pháp “straight dough” - là phương pháp trộn tất cả các nguyên liệu rồi nhồi, ủ, tạo hình... Không có thêm các loại bột men cái hoặc các kĩ thuật như tang zhong để giúp bánh mềm ẩm hơn.

Cách làm này được áp dụng trong rất nhiều các công thức bánh mì được chia sẻ miễn phí ở các nền tảng như YouTube, TikTok, Facebook... và cả trong các sách dạy làm bánh. Là cách làm bánh mì đơn giản và nhanh nhất, phù hợp với các bạn chưa làm bánh mì bao giờ hoặc cần củng cố lại kiến thức làm bánh mì cơ bản trước khi học các quy trình cao cấp và phức tạp hơn.

Điểm đặc biệt của khoá học này là mình không chỉ giới thiệu công thức cho các bạn mà sẽ giải thích đầy đủ từng bước, các lưu ý khi chọn lựa nguyên liệu, khi làm bánh, các cách điều chỉnh... để đảm bảo là dù trong các điều kiện bếp khác nhau, với các dụng cụ khác nhau, bạn vẫn có thể làm được bánh thành công. Có rất nhiều kiến thức trong bài học này được rút ra từ kinh nghiệm hơn 10 năm làm bánh mì của mình. Rất nhiều điều phải mày mò và tự đúc kết bài học trong nhiều năm mới có được.

Vậy nên mình hi vọng (và cũng tin tưởng) rằng, khoá học này sẽ giúp các bạn làm bánh mì chuẩn chỉnh, ngon và đẹp hơn mà **không cần phải mất nhiều năm tự thực hành** như mình trước đây nữa.

Với kiến thức của khoá học này, bạn có thể làm rất nhiều các loại bánh mì khác nhau, theo cùng một phương pháp “straight dough”. Ví dụ, bạn có thể vào blog Savoury Days, tìm kiếm với từ khoá “bánh mì”: <http://www.savourydays.com/cung-hoc-lam-banh/> để làm theo các công thức bánh mì cũ của mình. Hoặc làm theo bất kì công thức nào khác mà bạn thích trên YouTube hay TikTok...

Đây cũng là khoá học sẽ trang bị cho các học viên kiến thức cơ bản quan trọng của việc làm bánh mì để có thể tham gia học các khoá bánh mì khác tại website Happie có hiệu quả và nhanh chóng, thành công hơn.

I. GIỚI THIỆU & CÁC LƯU Ý VỀ NGUYÊN LIỆU

Trong bảng dưới đây, cột thứ 2 là định lượng nguyên liệu của 1 công thức với 200 gram bột mì. Các cột tiếp theo lần lượt là 1.5, 2, 2.5, 3 lần công thức với lượng nguyên liệu đã được tính sẵn. Ở hai dòng cuối là trọng lượng của khối bột và số bánh có thể làm với khối bột đó. Ví dụ cột thứ 2 sẽ cho khối lượng bột tổng khoảng 410 gram. Nếu bạn làm bánh cỡ 50 gram thì sẽ làm được khoảng 8 cái bánh.

Như vậy, tùy vào lượng bánh bạn cần làm mà bạn hãy tính lượng nguyên liệu phù hợp nhé. Nếu bạn cần làm lượng nhiều hơn số có trong bảng, chỉ cần nhân tất cả các nguyên liệu theo cùng tỉ lệ là được. Ví dụ bạn cần làm 1 kg bột khô (1000 gram) thì bạn nhân các nguyên liệu trong cột “1 công thức” với 5 lần là được.

Đơn vị: gram

Nguyên liệu	1 công thức	1.5 CT	2 CT	2.5 CT	3 CT
Bột mì số 13/ bột làm bánh mì	200	300	400	500	600
Đường	20	30	40	50	60
Muối	2	3	4	5	6
Men nở	4	6	8	10	12
Trứng gà	40	60	80	100	120
Sữa tươi không đường	85	130	170	215	255
Sữa đặc có đường	30	45	60	75	90
Bơ đun chảy	15	23	30	38	45
Bơ giữ đông cho vào sau	15	22	30	37	45
Va-ni (không bắt buộc)	2.5 (½ tsp)	4	5	6.5	7.5
Nước hoa cam (không bắt buộc)	2.5 (½ tsp)	4	5	6.5	7.5
Trọng lượng bột tổng	~410 gram	~615 g	~820 g	~1025g	~1230g
Số lượng bánh cỡ 50 g làm được	8 bánh 50 g	12 bánh	16 bánh	20 bánh	24 bánh

1.1. LƯU Ý QUAN TRỌNG CHUNG VỀ NGUYÊN LIỆU

- Bạn hãy xem kĩ bài học “Nhập môn về Dụng cụ & Nguyên liệu làm bánh” (miễn phí tại: <https://happie.vn/course/26/nhap-mon-dung-cu-nguyen-lieu-lam-banh>) để phân biệt được sự khác nhau giữa các loại bột, nên chọn mua nguyên liệu nào, bảo quản nguyên liệu như thế nào...

- Bạn cần **cân chính xác theo định lượng trong công thức**. Đường là nguyên liệu duy nhất có thể tăng theo khẩu vị nhưng không nên giảm và không được bỏ qua.

Trong trường hợp bột có độ hút nước khác (quá nhiều hoặc quá ít) khiến cho khối bột mì bị khô, bạn có thể thêm sữa nếu bột quá khô hoặc thêm bột nếu quá ướt.

- Tính chất của các nguyên liệu khác nhau nên **không được thay sữa bằng nước hoặc kem tươi, thay bột mì bằng bột nguyên cám...** Việc tăng giảm hoặc thay đổi nguyên liệu sẽ có thể ảnh hưởng rất nhiều đến thứ bánh (đặc hơn, kém xốp hơn, không dai...). Nếu muốn làm các loại bánh riêng biệt, ví dụ bánh mì nguyên cám, nên làm theo công thức riêng của từng loại.

- Bánh mì hoa cúc trong khoá học này là bánh mì tạo hình giống kiểu hoa cúc. Còn bánh mì hoa cúc vốn là một loại bánh có nhiều bơ và trứng, cần làm theo một công thức bột và cách làm riêng. **Tăng bơ trong công thức này không làm cho bánh giống với bánh mì hoa cúc hơn** và còn có khả năng hỏng cao hơn nếu bạn chưa có nhiều kinh nghiệm làm bánh.

* Trong công thức có **2 phần bơ riêng biệt**: 1 phần bơ chảy trộn chung với các nguyên liệu khác và 1 phần bơ để nguyên (không chảy) để cho vào sau. Vì bơ sẽ làm gluten mỏng hơn, yếu hơn nên cho 1 phần vào sau khi bột đã nhồi được khoảng $\frac{2}{3}$ thời gian sẽ giúp cho thứ bánh khoẻ và đẹp hơn. Tuy nhiên, khi nhồi bột bằng tay hoặc không nhồi thì nên đun chảy và cho toàn bộ bơ ngay từ đầu, việc này sẽ giúp cho việc nhồi bột bằng tay dễ dàng do khối bột mềm dẻo hơn.

Nếu nhồi máy bàn thì bơ nên để rất lạnh vì tốc độ quay nhanh của máy bàn dễ làm cho bột nóng lên nên bơ lạnh sẽ giúp hạ nhiệt khối bột (nếu bột quá nóng, gluten sẽ rất nhanh hỏng). Còn khi nhồi máy cầm tay thì bơ nên mềm để hoà quyện với khối bột cho nhanh, không cần nhồi quá lâu (nhồi lâu dễ khiến bột nóng lên, gluten yếu đi).

1.2. GHI CHÚ VỚI TỪNG LOẠI NGUYÊN LIỆU

a. BỘT MÌ: Cần sử dụng đúng loại bột mì số 13 (Bột làm bánh mì/ bread flour)

Ở Việt Nam mình thường dùng các nhãn Xe đạp, Meizan, Bakers' Choice. Trong các nhãn này, mình thấy bột Xe đạp thường có độ hút nước ổn định nhất. Meizan hút nhiều nước hơn Xe đạp nên nếu dùng Meizan, có thể tăng 5% lượng sữa trong công thức. Ví dụ sữa là 110 gram thì tăng lên dùng $85 + 85 \times 5\% = 90$ gram.

Bột mì Bakers' Choice độ hút nước không ổn định lắm, có gói hút nhiều, có gói hút ít nước nên người làm cần dựa theo video bài giảng để điều chỉnh lượng sữa cho phù hợp.

Các loại bột mì dai cao của Trung Quốc, bột bánh mì của Hàn Quốc, bột bread flour của Mỹ hoặc châu Âu có 1 số loại hút nước khá nhiều, nên khi làm bạn có thể cần tăng sữa tương tự như khi dùng bột Meizan. Hoặc bạn từ từ cho thêm sữa (mỗi lần 5 ml), trộn đều với bột cho đến khi bột mềm dẻo như trong video.

b. ĐƯỜNG: Tụi mình thường dùng đường bột do đường kính trắng ở VN hạt khá to. Nếu các bạn dùng đường kính hạt to, nên xay nhỏ hoặc hoà tan đường với sữa trước khi dùng để tránh việc đường không tan hết khi trộn bột.

Có thể tăng lượng đường theo khẩu vị.

Không nên giảm quá nhiều đường và **KHÔNG ĐƯỢC BỎ ĐƯỜNG** vì sẽ làm bánh khô cứng hơn, màu nhạt hơn, kém xốp hơn.

Có thể dùng đường vàng, đường mía, đường nâu... Lưu ý mùi của các loại đường như thốt nốt, đường dừa... sẽ ảnh hưởng đến vị bánh.

KHÔNG ĐƯỢC DÙNG ĐƯỜNG ĂN KIỀNG để làm các công thức bánh mì loại này vì sẽ làm ảnh hưởng rất nhiều đến thớ bánh.

c. MUỐI: bạn dùng muối tinh hoặc muối hạt nhỏ bất kì. Một số loại như muối hầm thường nhạt hơn rất nhiều, không nên dùng.

d. MEN NỞ:

Cần dùng đúng loại men nở để làm bánh mì (yeast), **không được nhầm** sang bột nở (baking powder) hoặc muối nở (baking soda) là các chất giúp bánh nở thường dùng cho bánh

bông lan, ga-tô. Cụ thể về men nở, bạn xem trong bài học “Nhập môn về Dụng cụ - Nguyên liệu” nhé (link có ở đầu tài liệu).

Ở Việt Nam **men dùng men nhãn vàng là tốt nhất**. Nếu không mua được, có thể tạm thay thế bằng các loại men nhãn đỏ hoặc men nhập khẩu khác.

Cần dùng Men Instant: là men không cần kích hoạt trước. Đa số các men nở hiện tại đều là men instant. Nếu men của bạn là loại Dry Yeast (không instant) thì cần lấy 30 gram sữa trong công thức, làm ấm đến 30⁰ C, hoà men vào chờ khoảng 10 phút hoặc đến khi men nở bung tạo thành các mảng nâu trên mặt sữa, mới cho vào trộn cùng bột mì.

d. TRỨNG GÀ

Nên dùng trứng tươi. Màu của lòng đỏ trứng sẽ ảnh hưởng đến màu của bánh, lòng đỏ trứng vàng đỏ nhiều thì màu ruột bánh càng vàng.

Cần đánh tan cả quả trứng rồi đo lấy lượng theo công thức. KHÔNG ĐƯỢC thay bằng lòng đỏ hay lòng trắng vì tính chất của mỗi loại khác nhau, thay đổi sẽ làm ảnh hưởng đến độ mềm xốp của bánh.

e. SỮA TƯƠI & SỮA ĐẶC

Nên dùng sữa tươi không đường để dễ điều chỉnh độ ngọt của bánh bằng cách tăng/ giảm lượng đường trong công thức.

Khi cân, cần đo chính xác lượng sữa tươi và sữa đặc. Việc thay đổi 5 gram sữa trong công thức cũng có thể ảnh hưởng nhiều đến độ mềm của bánh.

Sữa đặc có đường (condensed milk) sẽ giúp bánh thơm và có độ mềm xốp tốt hơn, **cần dùng** và không nên thay thế bằng các nguyên liệu khác.

f. BƠ

Cần dùng **bơ động vật** - là loại bơ nếu để ở nhiệt độ phòng sẽ chảy mềm nhanh, luôn cần bảo quản lạnh (khác với bơ thực vật như bơ Tường An, Meizan).

Bơ ngon sẽ giúp bánh có hương vị thơm ngon và thớ bánh mềm nhẹ, độ tan trong miệng tốt hơn.

Thường có 2 loại bơ có muối và không muối. Cần dùng **bơ không muối (unsalted)** vì trong công thức đã có muối rồi.

Trong công thức có 2 phần bơ (cùng 1 loại bơ nhưng chia 2 phần) - 1 phần đun chảy và 1 phần giữ đông để cho vào sau. Bạn xem giải thích cụ thể ở phía trên và trong video bài giảng nhé.

g. VA-NI & CHIẾT XUẤT NƯỚC HOA CAM

Đây là 2 nguyên liệu thường có trong bánh mì hoa cúc ở Việt Nam. Bạn có thể dùng cho bánh thơm hơn. Nên dùng các nguyên liệu nhập khẩu để có hương vị thơm ngon và chất lượng tốt (Va-ni bột hoặc va-ni ống loại không có nhãn mác hoặc xuất xứ không rõ ràng thường làm cho bánh bị đắng).

*** Mua nguyên liệu ở đâu?**

Ở Việt Nam có nhiều cửa hàng chuyên bán đồ làm bánh như Vana, Beemart... Vì các nguyên liệu và dụng cụ trong khoá học đều là các loại cơ bản nên bạn có thể dễ dàng mua được ở đây. Hoặc bạn dùng chức năng tìm kiếm để mua tại Shopee, Lazada...

Học viên ở nước ngoài có thể mua ở các siêu thị lớn hoặc Amazon, các địa chỉ chuyên bán đồ làm bánh.

II. CÁCH LÀM BÁNH MÌ

2.1. QUY TRÌNH CHUNG KHI LÀM BÁNH MÌ CƠ BẢN

1. Trộn các nguyên liệu thành một khối, để nghỉ 15 phút.
2. Nhồi đến khi bột mịn (nếu cho bơ vào sau thì nhồi khoảng 7-8 phút đến khi gluten tương đối khoẻ thì cho bơ vào).
3. Ủ lần 1 đến khi bột nở gấp đôi
4. Chia bột, tạo hình
5. Ủ lần 2
6. Nướng bánh
7. Sử dụng, bảo quản

2.2. LƯU Ý Ở TỪNG BƯỚC

1. Trộn các nguyên liệu và để nghỉ.

Bước này không có gì đặc biệt. Bạn lưu ý khi để nghỉ thì có che đậy âu để bột không bị khô. Ngoài ra, việc cho bơ chảy hoặc không chảy sẽ tùy theo cách nhồi tay hay nhồi máy, trong video đã hướng dẫn kỹ)

2. Nhồi bột

Phần này bạn xem hướng dẫn trong video bài giảng nhé, có nhiều cách nhồi bột khác nhau với các loại dụng cụ khác nhau.

Bột đủ nước hay đủ chất lỏng (ví dụ trong công thức này là sữa) là điều kiện cần để bánh mì xốp, mềm và không bị khô nhanh. Vậy nên, khi làm, bạn **lưu ý kỹ độ mềm dẻo của khối bột**. Vì mỗi loại bột mì có độ hút nước khác nhau. Nên bạn cần xem kỹ video bài giảng, xem bột mì sau khi trộn nguyên liệu xong và bột trong quá trình nhồi cần có độ mềm dẻo như thế nào để thêm sữa (nếu bột khô quá do hút nước nhiều) hoặc thêm bột mì (nếu bột ướt quá do hút nước kém) nhé.

Nếu cho toàn bộ bơ chảy vào từ đầu thì bột sẽ mềm dẻo hơn (so với khối bột khi nhồi máy trong video chẳng hạn), điều này sẽ giúp bạn nhồi tay dễ hơn. Còn cho ½ bơ vào sau thì bột sẽ giống như video bài giảng.

* **Trường hợp gluten hồng:** thường do tốc độ máy quá cao hoặc do **thiết kế que đánh** khiến cho gluten dễ bị yếu đi nhanh khi tăng tốc.

Biểu hiện: bột không mịn dẻo mà càng nhồi càng lớn nhỗn, nhão và ướt hơn, không đàn hồi mà chảy mềm.

Cách khắc phục: bọc kín cả khối bột bằng nilon bọc thực phẩm, cho vào ngăn đá, để đến khi bột rất lạnh (nhưng chưa đông đá) thì lấy ra đập nhiều lần sẽ giúp gluten khỏe hơn một chút. Nhưng không hồi phục được hoàn toàn nên các lần làm tiếp theo bạn cần điều chỉnh tốc độ máy, ví dụ: nhồi lượng bột ít hơn, để tốc độ nhồi thấp hơn.

3. Ủ bột lần 1

Bạn xem giải thích chi tiết về lần ủ 1 trong video bài giảng nhé.

Tuỳ vào nhiệt độ ủ mà thời gian ủ sẽ khác nhau, nên **không có câu trả lời chính xác cho câu hỏi “ủ bao nhiêu lâu thì bột nở gấp đôi”**. Bạn cần để ý quan sát khối bột để biết khi nào ủ đủ.

- Nếu ủ mà bột hoàn toàn không nở hoặc nở rất chậm thì nguyên nhân có thể do
 - Nhiệt độ ủ quá lạnh: thường phải dưới 8⁰ C mới đủ để làm bột nở chậm
 - Cân sai lượng men, cân quá ít men hoặc quên cho men
 - Men đã bị chết hoặc yếu đi: đây thường là **nguyên nhân chính**, nhiều túi men còn hạn nhưng bảo quản không tốt thì men vẫn có thể yếu nhiều.
- Cách khắc phục khi bột ủ mà không nở
 - Mua 1 túi men mới
 - Hoà lượng men trong công thức với 30 gram nước ấm (khoảng 28⁰ C). Nếu bạn làm nhiều bột hơn thì cần tăng nước lên cho đủ hoà tan men.
 - Khi men nở bung (sau tầm 5 phút) thì trộn toàn bộ phần nước men này với bột mì số 13 theo tỉ lệ lượng bột = 1.43 lượng nước. Ví dụ 30 gram nước thì dùng 1.43 x 30 = 43 gram bột.
 - Trộn phần bột, nước men vừa làm xong với khối bột có men yếu, ủ không nở. Sau đó ủ lần 1 bình thường.

4. Chia bột, tạo hình

Trong video hướng dẫn bạn 1 số cách tạo hình cơ bản như hình khối cầu, hình ổ nhỏ (loaf) hoặc kiểu bánh mì hoa cúc. Bạn có thể dùng công thức bột trong khoá để tạo hình theo các kiểu bánh khác.

Với bánh mì có nhân, bạn có thể thay thịt nguội bằng các loại xúc xích, pho-mai... tuỳ thích.

5. Ủ bột lần 2

Lần ủ thứ 2 sẽ giúp cho bánh nở xốp trước khi nướng. Cần ủ đến khi bánh nở khoảng gấp 2 lần so với khi tạo hình xong. Cách căn bột nở gấp 2 cũng như lần ủ 1, đã có hướng dẫn trong

video. Thời gian ủ lần 2 thường ngắn bằng khoảng $\frac{2}{3}$ thời gian ủ lần 1 vì men đã được kích hoạt và hoạt động rồi.

Vì lần ủ 2 bánh đã được tạo hình nên sau khi ủ xong, bạn có thể dùng các tấm trùm nilon lớn hoặc hộp to để trùm lên khay bánh. Tránh dùng những thứ như khăn ẩm phủ trực tiếp lên mặt bánh vì khăn có thể dính vào bột bánh và làm hỏng bánh.

Một cách ủ lần 2 thông dụng là bật lò khoảng 3-5 phút để nhiệt độ trong lò ấm lên, đạt khoảng 30 - 35 độ C thì tắt lò. Để cả khay bánh vào lò, kèm theo 1 cốc nước vừa đun sôi. Đóng cửa lò. Hơi nóng từ nước sẽ giúp giữ cho trong lò ẩm và ấm, là điều kiện lý tưởng để ủ bánh và không sợ mặt bột bánh bị khô. Khi làm nóng lò, bạn lấy bánh ra ngoài quét trứng là được.

- **Hỗn hợp trứng quét mặt bánh:** thường sẽ dùng trứng đánh tan, lọc qua rây là được. Vì công thức không dùng hết 1 quả trứng nên bạn có thể lọc phần trứng còn lại qua rây rồi dùng để quét mặt bánh.
- Lưu ý **không quét trứng quá dày, quá nhiều vì dễ làm mặt bánh bị cháy nhanh**

6. Nướng bánh

Trong bài học có video rất chi tiết về các lưu ý khi nướng, bạn xem video này trước nhé.

Nhiệt nướng thông thường cho bánh mì ngọt mềm là khoảng 175 - 180⁰C, **không dùng quạt**, thời gian nướng tùy theo kích thước bánh, ví dụ:

- Bánh 50-60 gram: 10-13 phút
- Bánh 60-80 gram: 13-15 phút
- Bánh 100 gram: 17-18 phút
- Bánh lớn hơn, nướng theo thời gian gợi ý trong công thức

Mỗi lò sẽ có kiểu nhiệt khác nhau nên tùy vào tình trạng bánh mà bạn cần tự điều chỉnh lò nướng nhà mình cho phù hợp. Ví dụ

- Nếu **mặt bánh và đế bánh đều quá trắng:** cần tăng nhiệt lên
- Nếu **mặt bánh cháy sậm nhiều:** hạ khay bánh xuống thấp cho bánh xa lửa trên hoặc hạ nhiệt nướng. Trong quá trình nướng, nếu mặt bánh vàng nhanh thì khi thấy mặt bánh đủ vàng, dùng 1 tờ giấy bạc/ giấy nhôm che lên phía trên mặt bánh để cản bớt nhiệt.

Series “Ai cũng làm được bánh ngon”

Bài 4 - Bánh mì bơ sữa mềm

Độc quyền & Miễn phí tại website <https://happie.vn/>

==== ***** =====

- Nếu **đế bánh cháy sậm nhiều**: do nhiệt dưới cao quá hoặc bạn nướng bánh trên khay đen của lò, cần dùng khay rời và cho khay bánh cao lên
- Nếu **vỏ bánh bị dày**: nướng quá lâu, bạn cần giảm thời gian nướng
- Nếu **trong ruột bánh bị bết, hoặc chai, đặc và bánh bị co lại** sau khi nướng: nướng thiếu thời gian nên ruột bánh chưa chín hết, cần tăng thời gian nướng

● **Nướng bánh bằng nồi chiên không dầu (NCKD)**

Trừ 1 số NCKD đặc biệt có thiết kế như 1 cái lò nhỏ thì đa phần các NCKD không phải là dụng cụ thích hợp để nướng bánh do nhiệt không đủ hoặc không đều nên nướng bánh rất dễ cháy hoặc sống.

Nếu muốn thử với NCKD hoặc nồi nướng, bạn cần lưu ý những điểm sau

- Chỉ nướng bánh nhỏ, tối đa là 50 gram, tốt nhất là 30-40 gram
- Nhiệt nướng nên giảm 20⁰ C so với lò, khoảng 150-160⁰ C
- Nên để ý sau khoảng 5-7 phút, nếu mặt bánh đã vàng thì lật bánh để phần đáy quay ngược lên trên cho bánh chín đều. Vì NCKD chỉ có nhiệt trên hoặc nhiệt dưới nên sẽ phải lật bánh như thế này.

7. Bảo quản bánh

Các cách bảo quản mình đã nói kỹ trong video. Ngon nhất là ăn trong ngày. Các loại bánh để qua nhiều ngày vẫn mềm ngon và không dùng phụ gia sẽ cần công thức và cách làm nâng cao hơn công thức trong khoá học này, bạn có thể tham khảo các lớp bánh mì khác tại Happie nhé.

Nếu đế bánh ngán đá thì khi dùng bạn rã đông và nướng lại. Bạn có thể nướng lại bằng nồi chiên không dầu hoặc lò nướng, ở mức nhiệt 170-180⁰ C trong khoảng 5 phút, tùy kích thước bánh. Bạn nên xịt ẩm quanh bánh trước khi nướng hoặc bọc bánh trong giấy nhôm/ giấy bạc và nướng đến khi vỏ bánh hơi giòn là được.

III. CÁC VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP

1. Tại sao nhồi bột bằng tay mà nhồi mãi bột 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 học. 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.

2. Tại sao nhồi bột bằng máy mà càng nhồi bột càng ướt và chảy nhão

- 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.

3. Tại sao sau khi ủ lần 1 khối bột lại kém mịn màng hơn, 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 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 bột khí, sau đó nhồi/đập lại nhẹ nhàng, không kéo bột quá nhiều sẽ làm gluten yếu đi.

4. Tại sao 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, cần dùng đúng loại bột để làm bánh mì

5. Tại sao 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 hở 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 qua 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 hoặc nướng quá lâu làm bánh bị thiếu nước. Khắc phục bằng cách thêm nước khi nhồi bột và giảm thời gian nướng.

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

Bánh khi mới nướng xong sẽ có mùi men, mùi này 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.