

يمكن أن يؤثر ذلك سلباً على عملية التخمير. ارتفاع تركيز الملح بشكل زائد يمكن أن يبطئ نشاط الخميرة ويؤثر على نموها. من المهم توازن كمية الأملاح المضافة في العجينة لضمان حدوث عملية التخمير بشكل صحيح والحصول على منتج نهائي ذو جودة عالية. عندما يزداد تركيز الملح بشكل كبير في العجينة، بالإضافة إلى ذلك، ارتفاع تركيز الملح يمكن أن يؤثر على طعم العجينة النهائية،