

## **Almbackbuch – Errata**

### *allgemein*

Statt der Kastenformmaße „22 x 10 x 9 cm“ sind korrekt die Maße „23 x 11 x 10 cm“.

### *Seite 46*

Es muss „15 g Salz“ heißen.

### *Seite 123*

Statt „Brühstück“ muss es heißen: „Malzbrühstück“.

### *Seite 132*

Statt „20.00“ muss es heißen: „20.50“.

Statt „8.00“ muss es heißen: „8.50“.

### *Seite 141 – linke Spalte, zweiter Absatz*

Es muss heißen: „und jeweils in ein großes Blatt“.

### *Seite 148 – rechte Spalte, zweiter Absatz*

Es muss heißen: „mindestens 2 Tage ausreifen lassen“.

### *Seite 158 – Hauptteig*

Statt „50 °C“ muss es heißen: „95 °C“.

### *Seite 158 – Brühstück*

Statt „Wasser (100 %)“ muss es heißen „Wasser (100 °C)“.

### *Seite 181 – zweiter Absatz*

Statt „Roggenmehl“ muss es heißen: „Roggenmehl (Roggenschrot)“.

### *Seite 203*

Statt „Weizenmehl 997“ muss es heißen: „Roggenmehl 997“.

*Seite 224*

Statt „Teigtemperatur 28 °C“ muss es heißen „Teigtemperatur 26 °C“.

*Seite 225 - Planungsbeispiel*

Statt „Teig kneten“ muss es heißen „Teig mischen“.

*Seite 234*

Statt „Mit Schluss nach unten auf ein Blech oder Leinentuch setzen.“ muss es heißen: „Mit Schluss nach unten auf Backpapier setzen.“.

*Seite 237*

Statt „Wasser (20 °C)“ muss es heißen: „Wasser (35 °C)“.

*Seite 239*

„frische, grob gehackte Kräuter nach Wahl“ ist zu streichen.

*Seite 249*

Nach „Mit Schluss nach oben“ ist zu ergänzen: „im bemehlten Gärkorb“.

*Seite 262*

In der Zutatenliste des Hauptteiges muss ergänzt werden: „gesamtes Haferkochstück“.

*Seite 351*

Statt „Durxhmesser“ muss es heißen „Durchmesser“.

*Seite 371*

Im Hauptteig muss über dem Salz ergänzt werden: „gesamtes Quellstück“. In der Hauptteigbeschreibung muss vor „Salz“ gestellt werden: „Das Quellstück,“.

## **Ergänzendes E-Book**

*Seite 8*

Das Bierbrot muss in die Kategorie „Weizenmischbrote“ geschoben werden.

*Seite 25 – Zweistufenroggenbrot*

Nach dem 1. Absatz muss ergänzt werden: „Den Teig rundwirken.“

*Seite 35*

Statt „ohne Dampf“ muss es heißen: „mit Dampf“.

*Seite 67*

Das Rezept muss in die Kategorie „Feingebäck“ verschoben werden.

*Seite 71 – Laugengipfel – Vorteig*

Statt „Wasser“ muss es heißen: „Milch“.

*Seite 109 – 2. Spalte, 2. Absatz*

Statt „Anschließen“ muss es heißen: „Anschließend“.

*Seite 114 – Laugenecken – Hauptteig*

Ergänzend nach „[...] Zutaten zugeben“ muss es heißen: „(außer Butter).“

Ergänzend nach „[...] straffen Teig kneten.“ muss es heißen: „Anschließend die Butter in Stücken zugeben und den Teig solange kneten, bis die Butter eingearbeitet und der Teig wieder glatt und geschmeidig ist.“