

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 44

Statt „453,375 g“ muss es heißen: „453 g“.

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.“.