Brotbackbuch Nr. 4 – Errata

allgemein

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

S. 16 – letzter Satz linke Spalte

Statt „den Teig einzuschätzen zu lernen“ muss es heißen: „den Teig einschätzen zu lernen“

Seite 23

Statt „Siehe Bilder auf S. 25 (Schonendes Einschlagen…)“ muss es heißen: „Siehe Bilder auf S. 25 (Dehnen und Falten eines Teiges…)“.

S. 73 – Abendbrötchen

Statt „Die runden Teiglinge (Schluss oben) mit leicht der Handkante mittig eindrücken“ muss es heißen: „Die runden Teiglinge (Schluss oben) mit der Handkante leicht mittig eindrücken“

Statt „4 g“ im Sauerteig muss es „2,2 g“ heißen.

S. 76 – Korn an Korn, rechte Spalte, 3. Absatz

Nach „Kastenform“ folgt ergänzend „(ca. 22 x 10 x 9 cm)“.
Als Hinweis am Rande: Der Teig kann je nach Schrot- und Körnergröße unterschiedliche Volumina annehmen und ggf. auch über die Kastenform hinauswachsen. Im Zweifel lieber für die nächstgrößere Kastenform entscheiden.

Statt „Alternativ direkt“ muss es besser heißen: „Alternativ den Teig ungeformt direkt“

Seite 94 – Weißbrot

Statt „Dabei in den ersten beiden Stunden alle 30 Minuten dehnen und falten (insgesamt viermal)“ muss es heißen: „Dabei nach 20 und 40 Minuten dehnen und falten.“.

Seite 99 – Planungsbeispiel

Statt „SA 8.00 Uhr“ muss es heißen: „SO 8.00 Uhr“.

Seite 114 – Milch- & Rosinenbrötchen – Hauptteig

Richtig muss es heißen:
„[…] Alle Zutaten bis auf die Butter und das Quellstück […] dünn ausziehbarer Teig entstanden ist. Dann das Quellstück auf niedrigster Stufe einmischen.“

Seite 129 – Panettone – Vollsauer

Statt „110 g gesamter Grundsauer“ muss es heißen: „140 g gesamter Grundsauer“.
Statt „147 g Weizenmehl Tipo 0“ muss es heißen: „245 g Weizenmehl Tipo 0“.

Seite 127 – Planungsbeispiel

Statt „SA 8.00 Uhr“ muss es heißen: „SO 8.00 Uhr“.

Seite 168 – Planungsbeispiel

Statt „Teig kneten SA 16.00 Uhr“ muss es heißen: „Quellstück mischen SA 16.00 Uhr“.

Seite 190/192 – Cookies

Tipp: Um die Cookies etwas dicker und mit weniger „Crunch“ zu backen, sollten die Kugeln vor dem Backen nicht flachgedrückt, sondern als Kugeln in den Ofen gegeben werden.

Seite 207 – Spalte „Typ 0“, Säuregrad

Statt „>“ muss es heißen: „<“.

Seite 217 – erster Absatz

Wortlaut „(siehe Abbildung auf der linken Seite)“ streichen.

Seite 223 – Kurzanleitung Schritt 3B

Statt „ersten Ansatzes“ muss es heißen: „zweiten Ansatzes“.

Seite 226 - Zeile 11

Statt „dass“ muss es heißen: „das“.

Seite 236 – linke Spalte

Statt „Die Frage, ob denn eine Art Sauerteig reicht oder ob es besser gleich zwei oder drei oder noch mehr verschiedene Sauerteige in der eigenen Küche oder Backstube braucht, wird an anderer Stelle in diesem Buch aufgegriffen (Seite 387).“ muss es heißen „Die Frage, ob denn eine Art Sauerteig reicht oder ob es besser gleich zwei oder drei oder noch mehr verschiedene Sauerteige in der eigenen Küche oder Backstube braucht, kann trefflich diskutiert werden (siehe auch Tipp rechts unten).“

Seite 252 – oberes Experiment, letzter Absatz

Statt „Seite 209“ muss es heißen: „Seite 309“.

Seite 285 – Kasten oben rechts, Spalte „1. Stufe“

Statt „6 g Wasser“ muss es heißen: „33,6 g Wasser“.

Seite 318 – Grafik

Statt „Phosphor“ muss es heißen „Phosphat“.

Seite 348 – Berechnung unten (Beispiel 1 und 2)

Statt „20 g“ muss es heißen „20 °C“.

Seite 329 – Fadenzieher (4. Zeile)

Statt „der“ muss es heißen „die“.

Seite 361 – Grafik

Auf der x-Achse fehlt Stunde 4. Sie muss anstelle von Stunde 5 eingefügt werden. Die nachfolgenden Stunden verschieben sich entsprechend nach hinten.

Seite 368 – Spalte „Monheimer…“

Statt „triebstarkrunder“ muss es heißen „triebstark, runder“.

Seite 371 – linke Spalte, 2. Absatz

Statt „27–28 %“ muss es heißen: „27–28 °C“.

S. 383 – Tipp

Statt „Messbesser“ muss es heißen: „Messbecher“