

Brotbackbuch Nr. 3 – Errata

allgemein

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

Seite 53

Statt „Dinkelvollkornmehl“ muss es heißen: "Emmervollkornmehl".

Seite 54 – Hauptteig

Statt „Schluss nach oben“ muss es heißen: "Schluss nach unten".

Seite 56 – Tipp

Statt „brot“ muss es heißen: "Brot".

Seite 77 – Sauerteigstufen 1+2

Statt „2 g“ muss es heißen: "3 g" (Waldstaudenroggenkörner).

Seite 81 – Brühstück

Statt „Schwarzroggen“ muss es heißen: "Schwarzroggenmehl 2500".

Seite 82

Statt „Kochstück“ muss es heißen: "Mehlkochstück".

Seite 94 – Tipp

Das Video ist nunmehr hier zu erreichen: <https://www.youtube.com/watch?v=KVzrU5g1wU8>

Seite 106 und folgende

In der Rezeptur befindet sich ein Zahlendreher, der zu einer falschen Mengenermittlung führte. Die korrekten Angaben:

Vorteig

62 g	Einkornvollkornmehl	10,0%
62 g	Emmervollkornmehl	10,0%
62 g	Dinkelvollkornmehl	10,0%
112 g	Wasser (kalt)	18,0%
1,9 g	Frischhefe	0,3%

Sauerteig

217 g	Waldstaudenroggenvollkornmehl	35,0%
236 g	Wasser (50 °C)	38,0%
43 g	Anstellgut	7,0%
4,3 g	Salz	0,7%

Hauptteig

	gesamter Vorteig	
	gesamter Sauerteig	
195 g	Waldstaudenroggenvollkornmehl	31,5%
146 g	Wasser (100 °C)	23,5%
9 g	Salz	1,4%

Außerdem beträgt dann die Teigausbeute 183 (nicht 182).

Seite 108

Statt „Teiglinge für ca. 30 Sekunden in das siedende“ muss es heißen: " Teiglinge für ca. 30 Sekunden pro Seite in das siedende".

Seite 110

Statt „traditionellen“ muss es heißen: "traditionellen".

Seite 125

Statt „alle übrigen Zutaten für den“ muss es heißen: "alle übrigen Zutaten (außer Butter) für den".

Seite 132 und folgende (Dinkelvollkornseelen)

In der Rezeptur befindet sich ein Prozentfehler, der zu einer falschen Mengenermittlung führte. Die korrekten Angaben:

Vorteig

183 g Dinkelvollkornmehl	30,0%
110 g Wasser (kalt)	18,0%
2 g Frischhefe	0,3%

Mehlkochstück

18 g Dinkelvollkornmehl	3,0%
91 g Wasser (warm)	15,0%
12 g Salz	2,0%

Hauptteig

gesamter Vorteig

gesamtes Mehlkochstück

408 g Dinkelvollkornmehl	67,0%
195 g Wasser A (35°C)	32,0%
140 g Wasser B (35°C)	23,0%
4 g Frischhefe	0,7%
18 g Schweineschmalz/Butter (5 °C)	3,0%
18 g Honig	3,0%

Seite 133 – Mehlkochstück

Statt „99 g Wasser (warm)“ muss es heißen: "100 g Wasser".

Seite 139

Statt „Klarsichtfolie“ muss es heißen: "Frischhaltefolie".

Seite 146 - Sauerteig

Statt „2 g Salz“ muss es heißen: "2,5 g Salz".

Seite 174

„Amaranth“ muss überall ohne „h“ geschrieben werden.

Seite 177 – Kochstück

Statt „Wasser (warm)“ muss es heißen: "Wasser".