

Brot backen in Perfektion mit Sauerteig – Errata

Die nachfolgenden Auflagenüberschriften bezeichnen jene Auflagen, in denen der Fehler erstmalig vom Verlag korrigiert wurde. Beispiel: Wer die 6. Auflage besitzt, benötigt nur noch die Korrekturen der nachfolgenden Auflagen, aber nicht mehr die Korrekturen, die in dieser Liste unter „6. Auflage“ verzeichnet sind.

allgemein

Für alle Kastenbrote gelten die Kastenform-Maße „23 x 11 x 10 cm“.

2. Auflage:

Seite 45 – Spalte 2, unter „Kann ich mein Brot einfrieren?“

Änderung: „mindestens auf -18 °C herunterkühlen.“

Seite 69 – Tippkasten

„Benötigst du zum Beispiel statt 252 g wie hier 360 g, teilst du 360 durch 252 und multiplizierst alle Zutatenmengen des Brühstücks mit 1,43, um die neuen Mengen auszurechnen.“

Seite 85 (Weizenlaib) – Schritt 2

geändert in: „den Teig vor dem Antrocknen geschützt 24 Stunden bei Raumtemperatur“

Seite 167 (Franzbrötchen) – Rezeptablauf, rechte Spalte, Zeile 2

geändert in: „• Auf 50 x 40 cm ausrollen“

Seite 167 (Franzbrötchen) – Zeile 4, 5, 6, 7

ersetzen mit: „• Ca. 12 Scheiben mit 4 cm Dicke schneiden. • Mit einem Löffelstiel bis zum Boden eindrücken. • Teiglinge umdrehen.“

Seite 167 (Franzbrötchen) – Zeile 9

„• Mit Eigelb bestreichen.“ ersatzlos streichen

Seite 167 (Franzbrötchen) – Zeile 11

geändert in: „• 16–18 Minuten bei 200 °C Heißluft backen.“

3. Auflage:

Seite 74 (Saatenbrot) – Schritt 1

geändert in: „• Das Quellstück nach der Anleitung auf Seite 51 zubereiten.“

Seite 154 (Schusterjungen) – Schritt 2

geändert in: „• ... Zwischendurch mindestens einmal nach etwa 2–8 Stunden dehnen und falten.“

4. Auflage:

Seite 90 (Baguette) – Tippkasten, letzter Satz

Statt „... mit Hefe...“ muss es heißen: „... mit Hefe und unter www.ploetzblog.de.“

6. Auflage:

Seite 47 (Tabelle) – 2. Prozentwert von rechts

Statt „10,8“ muss es heißen: „1,8“.

7. Auflage:

Seite 181 (Pumpernickel) – Spalte „2kg“

korrigierte Werte von oben nach unten: 960, 180, 720, 20, 120

9. Auflage:

Seite 158 (Schokobrötchen): Schritt 2

kann ersatzlos gestrichen werden.

Seite 164 (Croissants)

Statt „18–20 Minuten“ muss es heißen: „12–15 Minuten“.

Seite 114 & 116 (Fladenbrote)

Statt „Kreuzkümmel“ muss es heißen: „Schwarzkümmel“.