

## **Brot backen in Perfektion mit Hefe – 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*

Statt der Kastenformmaße „24 x 12 x 9 cm“ sind korrekt die Maße „23 x 11 x 10 cm“.

### **1. Auflage:**

*Seite 6 (Inhaltsverzeichnis)*

Baguettebrötchen – Seite 99

Baguette – Seite 101

*Seite 7 (Inhaltsverzeichnis):*

Weizenbrötchen – Seite 117

Einback – Seite 151

Milchbrötchen – Seite 153

*Seite 25*

Bildnummer 12 wurde ausgelassen (es fehlt aber kein Bild)

*Seite 37 – oben rechts*

statt „nehmen etwa die Hälfte ihres Gewichtes an Wasser auf (1:5)“ muss es heißen: „nehmen etwa die Hälfte ihres Gewichtes an Wasser auf (1:0,5)“

*Seite 67*

Schritt 7 ist hinfällig

*Seite 89 (Dinkelschrotbrot)*

statt „für 4 Gläser“ muss es heißen „für 5 Gläser“

*Seite 124/184 (Dinkelbrötchen)*

statt „Weizenmehl 550“ muss es heißen „Dinkelmehl 630“

*Seite 136/185 (Dinkelvollkornbrötchen)*

statt „Weizenvollkornmehl“ muss es heißen: „Dinkelvollkornmehl“  
„10 g Salz“ streichen (stecken schon im Kochstück)

*Seite 151 (Einback)*

statt „9 Stück“ muss es heißen: „20 Stück“

*Seite 158 (Butterhörnchen)*

statt „Ofen auf 200 °C vorheizen und bei 180 °C backen“ muss es heißen: „Ofen auf 230 °C vorheizen und bei 200 °C backen“ (Hinweis: Backtemperaturen sind aber immer auch abhängig vom Ofen)

*Seite 178 (Milchzopf)*

statt Schritt „5“ und „6“ muss es heißen: Schritt „6“ und „7“. Der abgedruckte Schritt „7“ gehört zu Schritt „6“.

*Seite 181 (Tabelle) – Dinkelbrot mit Vorteig*

statt „Roggenmehl 630“ muss es heißen „Dinkelmehl 630“

*Seite 182 ff (Tabelle)*

Die Zutatenmengen für die Brötchenrezepte sind auf ca. 400 g berechnet, sind aber in der 500 g-Spalte abgedruckt.

**2. Auflage:**

*Seite 90 (Weizenvollkornbrot)*

580 g Weizenvollkornmehl  
405 g Wasser

**7. Auflage:**

*Seite 171 (Zimtschnecken) – Schritt 4*

geändert in: „Die weiche Butter-Zucker-Mischung gleichmäßig darauf verstreichen oder die kalte Butterplatte darauflegen.“

## **9. Auflage:**

*Seite 168 (Buchteln)*

Zutatenliste geändert in

445 g Weizenmehl 550  
95 g Wasser  
90 g Milch (3,5 % Fett)  
8 g Salz  
2 g Frischhefe  
180 g weiche Butter  
65 g Zucker  
55 g Ei (= 1 mittelgroßes Ei)  
65 g Eigelb (ca. 3 Stück)

## **13. Auflage:**

*Seite 154*

statt „22 x 90 cm“ muss es heißen: „32 x 52 cm“

statt „15“ werden „18“ Dreiecke geschnitten

## **14. Auflage:**

*Seite 168 (Buchteln) – Zutatenliste*

am Ende ergänzen:

„eventuell Marmelade/Konfitüre zum Füllen  
ca. 80 g flüssige Butter zum Wenden und Bestreichen  
Puderzucker zum Bestreuen“

*Seite 171 (Zimtschnecken) – Schritt 3*

ändern in: „auf ca. 40 x 50 cm“

*Seite 171 (Zimtschnecken) – Schritt 4*

“oder die kalte Butterplatte darauflegen” ersatzlos streichen (die weiche Masse wird aufgestrichen)