

## **Brotbackbuch Nr. 1 – Errata**

### *Seite 21*

Statt „45 g Hartweizengrieß 9,5%“  
muss es heißen: „55 g Hartweizengrieß 11,5%“.

### *Seite 31 – Vorbereitung absolut*

Statt „5 Minuten“  
muss es heißen: „4–12 Stunden“.

### *Seite 27*

Statt „Zucker 6%“  
muss es heißen: „Zucker 1,7%“.

### *Seite 81*

Nach „Anstellgut vom Weizensauer“ muss folgen: „(TA 200)“.

### *Seite 85*

Statt „0,1 g Frischhefe 1,3%“  
muss es heißen: „0,1 g Frischhefe 0,13%“.

## **Brotbackbuch Nr. 1 (Auflage 2022 mit neuem Cover) – Errata**

### *Seite 37*

Richtig ist: „12 Stunden Gare bei Raumtemperatur“  
Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 12 Stunden“

### *Seite 47*

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 12–16 Stunden“  
Richtig ist: „Zubereitung am Backtag absolut: ca. 3 Stunden“

### *Seite 49*

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 12–16 Stunden“  
Ergänzen bei „Sauerteig“: „20 g Anstellgut vom Roggensauer 4 % 20 %“

*Seiten 58 + 97*

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 12–16 Stunden“

*Seiten 59*

Richtig ist: „Das Weizenmehl mit 287 g warmem Wasser verrühren“

*Seiten 67 + 81 + 95 + 121 + 123 + 139 + 143 + 147 + 159*

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 12 Stunden“

*Seite 85*

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 8–10 Stunden“

*Seite 89 - Hauptteig*

Richtig ist: „24,5 g Wasser (18 °C)“

*Seite 91*

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 48–72 Stunden“

*Seite 104*

Richtig ist: „Zubereitung am Backtag absolut: ca. 6 Stunden“

*Seite 121*

Salzmenge im Sauerteig muss 2,8 g betragen.

Salzmenge im Hauptteig muss 9,2 g betragen (1,54%).

*Seite 123 - Hauptteig*

Richtig ist: „259 g Roggenmehl 1150“

*Seite 129*

Bitte ergänzen:

Vorstufen: Sauerteigzutaten mischen, 2-3 Stunden, 28 °C, dann 8–12 Stunden 5 °C;  
Vorteigzutaten mischen, 12 Stunden, 20 °C

Autolyse: Mehl und Wasser mischen, 30 Minuten ruhen lassen

Sauerteig:

Die Zutaten abwägen und von Hand zu einem festen Teig mischen. 2–3 Stunden auf knapp das doppelte Volumen bei 28 °C reifen lassen. Anschließend für maximal 8–12 Stunden bei 5 °C lagern.

Vorteig:

Die Zutaten abwägen und von Hand zu einem festen Teig mischen. 12 Stunden bei 20 °C reifen lassen.

Autolyse:

Die Zutaten mischen und 30 Minuten verquellen lassen.

*Seite 138*

Richtig ist: „102 g Weizenschrot“ und „198 g Buttermilch“

*Seite 139*

Richtig ist: „Die Quellstückzutaten miteinander gut vermischen. Etwa 8–12 Stunden bei 20–22 °C quellen lassen.“

Richtig ist: „Teiggewicht: ca. 1.190 g“ und „Teiginlage: ca. 1.190 g“.

*Seite 141*

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 36 ½ Stunden“

*Seite 151*

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 53 ½ – 55 ½ Stunden“

*Seite 163*

Richtig ist: „Anstellgut vom Roggensauer“

*Seite 164*

Bitte ergänzen:

MISCHEN: 5 Minuten langsam (ohne Tourierbutter)

STOCKGARE: auf 20 x 20 cm ausrollen, in Folie 8–16 Stunden, 5 °C (Tourierbutter auf 14 x 14 cm ausrollen, 8–16 Stunden, 5–18 °C)

AUFARBEITEN: 3 Einfachtouren, ausrollen, Dreiecke schneiden, wickeln

STÜCKGARE: 2 ½ Stunden, 20–22°C

ABSTREICHEN: mit Ei abstreichen

BACKEN: 18 Minuten bei 220 °C fallend auf 180 °C ohne Schwaden