

Brotbackbuch Nr. 1 – Errata

Seite 21

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

Seite 27

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

Seite 31

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

Seite 65 - Beschreibung

Statt „12–20“ muss es heißen: „12–16“.

Seite 73 – Teiggesamtgewicht/Teigeinlage

Statt „1230 g“ muss es heißen: „1375 g“.

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 7 - Bildbeschriftung

Statt „Roggenmischbrötchen“ muss es heißen: „Brot- und Brötchenauswahl“

Seite 31

Stockgare: Statt „2 1/2 Stunden“ muss es heißen: „1 1/2 Stunden“.

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 %“
Gesamtteiggewicht: Statt „845“ muss es heißen: „825“.
Hauptteig: Statt „9 g Salz“ muss es heißen: „8 g Salz“. Außerdem ist zu ergänzen:
„Roggenvollkornmehl zum Wälzen“.

Seite 52 - Infos

Zu ergänzen: „Teigtemperatur: 25 °C“

Seiten 58 + 97

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

Seiten 59

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

Seite 63 - Hauptteig

Statt „46 g“ muss es heißen: „56 g“.

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 95 – Infos

Richtig ist: „Teiggesamtgewicht: 880 g“ und „Teigeinlage: 110 g“

Seite 97 – Hauptteig

Zu ergänzen ist: „Roggenvollkornmehl zum Wälzen“.

Seite 103

Nach „eines Spatels“ muss der Passus „die Teiglinge“ gestrichen werden.

Nach „mit der gewälzten Seite“ muss angefügt werden: „nach oben“.

Seite 104

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

Seite 117 – Hauptteig

Zu ergänzen ist: „Reismehl zum Ausstauben“.

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 128 - Hauptteig

Statt „396,6 g“ muss es heißen: „369,6 g“.

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 abwiegen 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 abwiegen 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 132

Infos: Zu ergänzen: „Teigtemperatur: 26 °C“

Hauptteig: Zu ergänzen ist: „Roggenmehl zum Bestreuen“.

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: „Teiggesamtgewicht: ca. 1.190 g“ und „Teigeinlage: 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 153

Statt „Die Temperatur auf 230 °C senken.“ sollte es heißen: „Je nach Farbwunsch die Temperatur auf 230 °C senken.“

Seite 157 – Quellstück

Statt „67,5“ sollte es in beiden Fällen heißen: „76,5“.

Seite 161 – Vorstufen

Der Passus „getrocknetes Brot mahlen und rösten“ muss vor „Roggenschrot“ geschoben werden. Außerdem muss es heißen „Roggenschrot, getrocknetes Brot und Salz...“.

Seite 163

Richtig ist: „Anstellgut vom Roggensauer“

Seite 164

Neben dem Introtext muss die Verkehrsbezeichnung „Plundergebäck“ ergänzt werden.

Teiggewicht: Statt „ca. 850 g“ muss es heißen „ca. 1100 g“.

Teigeinlage: Statt „ca. 70 g“ muss es heißen „ca. 100 g“.

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 1/2 Stunden, 20–22°C

ABSTREICHEN: mit Ei abstreichen

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