

## **Brotbackbuch Nr. 2 – Errata**

### *allgemein*

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

### *S. 37 – Teigtemperatur Übernachtrezept*

Statt „22 °C“ muss es heißen: „20 °C“.

### *S. 37 – Teigtemperatur Autolyseteig*

Statt „28 °C“ muss es heißen: „30 °C“.

### *Seite 45 (Weizenschrotbrot)*

in der nachfolgenden Rezepttabelle ist bei der Sauerteigvariante in der Beschreibung angegeben: „35-30°C fallend“. Diesen Satz bitte streichen.

### *S. 48 – Sauerteigrezept*

Statt „Buttermilch (18 °C)“ muss es heißen: „Buttermilch (50 °C)“.  
Sauerteigführung: „18 – 20 h, 18 – 20 °C“

### *S. 55 – Teigtemperatur „no knead“*

„Autolyseteig 28 °C, Hauptteig 26 °C“

### *S. 55 – Teigtemperatur „Übernacht“*

„Autolyseteig 18 °C, Hauptteig 20 – 22 °C“

### *S. 60/61*

- Beim Basisrezept müssten die Gewichte heißen:
  - Vorteig:
    - 105 g Altbrot,
    - 105 g Weizenvollkornmehl,
    - 0,3 g Hefe
  - Hauptteig:
    - 340 g Weizenmehl 1050
- Beim Sauerteigrezept müssten die Gewichte heißen:

- Sauerteig:  
105 g Altbrot,  
155 g Roggenmehl 1150
- Hauptteig:  
340 g Weizenmehl 1050,  
105 g Weizenvollkornmehl
- Beim no-knead-Rezept müssten die Gewichte heißen:
  - Vorteig:  
105 g Altbrot,  
105 g Weizenvollkornmehl,  
0,3 g Hefe
  - Autolyseteig:  
340 g Weizenmehl 1050
- Beim Übernacht-Rezept müssten die Gewichte heißen:
  - Vorteig:  
105 g Altbrot,  
105 g Weizenvollkornmehl,  
0,3 g Hefe

*S. 37 – Introtext „no knead“-Rezept*

Statt „etwa 25 °C“ muss es heißen: „etwa 26 °C“.

*S. 73 – „no knead“-Rezept, Abschnitt Hauptteig*

„gesamter Autolyseteig“ muss ergänzt werden.

*S. 79 – Übernacht-Rezept*

„190 g Rosinenmilch (20 °C)“ muss eine Zeile nach oben gerückt werden.

*S. 85 – „no knead“-Rezept*

Stockgare II: „120 Min., 24 °C, ...“

*S. 100/101*

Alle Stückgaren außer bei der Übernacht-Variante laufen bei 24 °C ab.

*S. 106*

*Basisrezept:* Bei Stockgare muss es heißen: „nach 45 Min. dehnen und falten“.

*Sauerteigrezept:* Statt „gesamter Vorteig“ muss es heißen: „gesamter Sauerteig“.

*S. 107 – „no knead“-Rezept*

Statt „4 Min. langsam, 4 Min. schnell“ muss es heißen: „mischen“.

*S. 112 – Sauerteigrezept*

Folgende Mengenangaben sind korrekt:

- Sauerteig
  - 190 g Dinkelvollkornmehl
  - 190 g Wasser
  - 19 g Anstellgut (Weizen/Dinkel)
- Mehlkochstück
  - 65 g Dinkelvollkornmehl
  - 290 g Wasser
  - 13 g Salz
- Hauptteig
  - gesamter Sauerteig
  - gesamtes Mehlkochstück
  - 365 g Dinkelvollkornmehl
  - 13 g Zitronensaft
  - 13 g Butter (5 °C)

*S. 118/119*

Alle Stückgaren außer bei der Übernacht-Variante laufen bei 24 °C ab.

*S. 124 – Sauerteigrezept, Abschnitt Mehlkochstück*

Statt „mind. 4 h auskühlen (20 °C)“ muss es heißen: „ca. 1 h auskühlen (35 °C)“.

*S. 125 – „no knead“-Rezept, Abschnitt Hauptteig*

„gesamter Vorteig“ und „gesamtes Mehlkochstück“ müssen durch „gesamter Autolyseteig“ ersetzt werden.

*S. 136/137*

In allen Kurzbeschreibungen muss es statt „3 Schnitte 180° versetzt“ heißen: „3 Schnitte 120° versetzt“.

*S. 170/171*

In allen Kurzbeschreibungen die Herstellung des Mehlkochstücks ergänzt werden: „unter Rühren aufkochen, mind. 4 h auskühlen (20 °C)“.

*S. 171*

Die Zeile „Autolyse“ kann entfallen.

*S. 174+186 – „no knead“-Rezept*

Nach „zum Basisrezept“ muss ein Doppelpunkt eingefügt werden.

*S. 211 – zweiter Anstrich linke Spalte oben*

Statt „verdreifachen“ muss es heißen: „verdoppeln“.