

1. Auflage:

Seite 6 (Inhaltsverzeichnis): Baguettebrötchen Seite "99" und Baguette Seite "101"

Seite 7 (Inhaltsverzeichnis): Weizenbrötchen Seite "117", Einback Seite "151" und Milchbrötchen Seite "153"

Seite 25: Bildnummer 12 wurde ausgelassen (es fehlt aber kein Bild)

Seite 37 (oben rechts): "nehmen etwa die Hälfte ihres Gewichtes an Wasser auf (1:0,5)" (statt 1:5)

Seite 67: Schritt 7 ist hinfällig.

Seite 89 (Dinkelschrotbrot): für 4 Gläser (nicht für 5 Gläser)

Seite 124/184 (Dinkelbrötchen): "Dinkelmehl 630" (statt Weizenmehl 550)

Seite 136/185 (Dinkelvollkornbrötchen): "Dinkelvollkornmehl" (statt Weizenvollkornmehl) und "10 g Salz" streichen (stecken schon im Kochstück)

Seite 151 (Einback): für "20 Stück" (statt für 9 Stück)

Seite 158 (Butterhörnchen): Ofen auf 230°C (statt 200°C) vorheizen und bei 200°C (180°C) backen (Backtemperaturen sind aber immer auch abhängig vom Ofen)

Seite 178 (Milchzopf): Anstelle von Schritt "5" und "6" muss Schritt "6" und "7" stehen. Der abgedruckte Schritt "7" gehört zu Schritt "6".

Seite 181 (Tabelle, Dinkelbrot mit Vorteig): Dinkelmehl 630 (statt Roggenmehl 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