

Brot backen in Perfektion mit Hefe

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

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)