

Brot backen in Perfektion mit Sauerteig

2. Auflage:

Seite 45: Spalte 2; Unter: „Kann ich mein Brot einfrieren?“ Änderung: „ ... mindestens auf -18 °C herunterkühlen.“

Seite 69: Tippkasten: „Benötigst du zum Beispiel statt 252 g wie hier 360 g, teilst du 360 durch 252 und multiplizierst alle Zutatenmengen des Brühstücks mit 1,43, um die neuen Mengen auszurechnen.“

Seite 85 (Weizenlaib): Schritt „2“ geändert in: „... den Teig vor dem Antrocknen geschützt 24 Stunden bei Raumtemperatur...“

Seite 167 (Franzbrötchen):

Bei Rezeptablauf: rechte Spalte, Zeile 2 geändert in: „• Auf 50 x 40 cm ausrollen ...“.

Zeile 4,5,6 geändert in: „• Ca. 12 Scheiben mit 4 cm Dicke schneiden. • Mit einem Löffelstiel bis zum Boden eindrücken. • Teiglinge umdrehen.“

Zeile 7: „• Mit Eigelb bestreichen.“ fällt weg!

Zeile 8, geändert in: „• 16-18 Minuten bei 200 °C Heißluft backen.“

3. Auflage:

Seite 74 (Saatenbrot): Schritt „1“ geändert in: „• Das Quellstück nach der Anleitung auf Seite 51 zubereiten.“

Seite 154 (Schusterjungen):

Schritt „2“ geändert in: „• ... Zwischendurch mindestens einmal nach etwa 2–8 Stunden dehnen und falten.“

4. Auflage:

Seite 50 (Verweicht: Das Körnerkochstück): Absatz 2. „Getreidekörner und köchele sie auf kleiner Flamme und mit Deckel auf dem Topf so lange, bis das gesamte Wasser von den Körnern aufgenommen wurde. Das dauert etwa 45–60 Minuten.“ geändert in: „... Getreidekörner.“

Seite 90 (Baguette) Tippkasten, letzter Satz: „... Hefe..“ geändert in: „... Hefe und unter www.ploetzblog.de.“

7. Auflage:

Seite 171 (Zimtschnecken): Schritt „4“ geändert in: Die weiche Butter-Zucker-Mischung gleichmäßig darauf verstreichen oder die kalte Butterplatte darauflegen.

6. Auflage:

Seite 47 (Tabelle, Prozentwert 2. von rechts): „10,8“ geändert in: „1,8“.