

Brot backen in Perfektion mit Hefe – Errata

Die nachfolgenden Auflagenüberschriften bezeichnen jene Auflagen, in denen der Fehler erstmalig vom Verlag korrigiert wurde. Beispiel: Wer die 6. Auflage besitzt, benötigt nur noch die Korrekturen der nachfolgenden Auflagen, aber nicht mehr die Korrekturen, die in dieser Liste unter „6. Auflage“ verzeichnet sind.

1. Auflage:

Seite 6 (Inhaltsverzeichnis)

Baguettebrötchen – Seite 99

Baguette – Seite 101

Seite 7 (Inhaltsverzeichnis):

Weizenbrötchen – Seite 117

Einback – Seite 151

Milchbrötchen – Seite 153

Seite 25

Bildnummer 12 wurde ausgelassen (es fehlt aber kein Bild)

Seite 37 – oben rechts

statt „nehmen etwa die Hälfte ihres Gewichtes an Wasser auf (1:5)“ muss es heißen: „nehmen etwa die Hälfte ihres Gewichtes an Wasser auf (1:0,5)“

Seite 67

Schritt 7 ist hinfällig

Seite 89 (Dinkelschrotbrot)

statt „für 4 Gläser“ muss es heißen „für 5 Gläser“

Seite 124/184 (Dinkelbrötchen)

statt „Weizenmehl 550“ muss es heißen „Dinkelmehl 630“

Seite 136/185 (Dinkelvollkornbrötchen)

statt „Weizenvollkornmehl“ muss es heißen: „Dinkelvollkornmehl“
„10 g Salz“ streichen (stecken schon im Kochstück)

Seite 151 (Einback)

statt „9 Stück“ muss es heißen: „20 Stück“

Seite 158 (Butterhörnchen)

statt „Ofen auf 200 °C vorheizen und bei 180 °C backen“ muss es heißen: „Ofen auf 230 °C vorheizen und bei 200 °C backen“ (Hinweis: Backtemperaturen sind aber immer auch abhängig vom Ofen)

Seite 178 (Milchzopf)

statt Schritt „5“ und „6“ muss es heißen: Schritt „6“ und „7“. Der abgedruckte Schritt „7“ gehört zu Schritt „6“.

Seite 181 (Tabelle) – Dinkelbrot mit Vorteig

statt „Roggenmehl 630“ muss es heißen „Dinkelmehl 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)

13. Auflage:

Seite 154

statt „22 x 90 cm“ muss es heißen: „32 x 52 cm“

statt „15“ werden „18“ Dreiecke geschnitten

14. Auflage:

Seite 168 (Buchteln) – Zutatenliste

am Ende ergänzen:

„eventuell Marmelade/Konfitüre zum Füllen
ca. 80 g flüssige Butter zum Wenden und Bestreichen
Puderzucker zum Bestreuen“

Seite 171 (Zimtschnecken) – Schritt 3

ändern in: „auf ca. 40 x 50 cm“

Seite 171 (Zimtschnecken) – Schritt 4

“oder die kalte Butterplatte darauflegen” ersatzlos streichen (die weiche Masse wird aufgestrichen)