

Brotbackbuch Nr. 3 – Errata

Seite 53

Statt „Dinkelvollkornmehl“ muss es heißen: "Emmervollkornmehl".

Seite 106 und folgende

In der Rezeptur befindet sich ein Zahlendreher, der zu einer falschen Mengenermittlung führte. Die korrekten Angaben:

Vorteig

62 g	Einkornvollkornmehl	10,0%
62 g	Emmervollkornmehl	10,0%
62 g	Dinkelvollkornmehl	10,0%
112 g	Wasser (kalt)	18,0%
1,9 g	Frischhefe	0,3%

Sauerteig

217 g	Waldstaudenroggenvollkornmehl	35,0%
236 g	Wasser (50 °C)	38,0%
43 g	Anstellgut	7,0%
4,3 g	Salz	0,7%

Hauptteig

	gesamter Vorteig	
	gesamter Sauerteig	
195 g	Waldstaudenroggenvollkornmehl	31,5%
146 g	Wasser (100 °C)	23,5%
9 g	Salz	1,4%

Außerdem beträgt dann die Teigausbeute 183 (nicht 182).

Seite 132 und folgende (Dinkelvollkornseelen)

In der Rezeptur befindet sich ein Prozentfehler, der zu einer falschen Mengenerrechnung führte. Die korrekten Angaben:

Vorteig

183 g Dinkelvollkornmehl	30,0%
110 g Wasser (kalt)	18,0%
2 g Frischhefe	0,3%

Mehlkochstück

18 g Dinkelvollkornmehl	3,0%
91 g Wasser (warm)	15,0%
12 g Salz	2,0%

Hauptteig

gesamter Vorteig

gesamtes Mehlkochstück

408 g Dinkelvollkornmehl	67,0%
195 g Wasser A (35°C)	32,0%
140 g Wasser B (35°C)	23,0%
4 g Frischhefe	0,7%
18 g Schweineschmalz/Butter (5 °C)	3,0%
18 g Honig	3,0%