

## **Brotbackbuch Nr. 4 – Errata – 1. Auflage Oktober 2019**

### *S. 16 – letzter Satz linke Spalte*

Statt „den Teig einzuschätzen zu lernen“ muss es heißen: „den Teig einschätzen zu lernen“

### *Seite 23*

Statt „Siehe Bilder auf S. 25 (Schonendes Einschlagen...)“ muss es heißen: „Siehe Bilder auf S. 25 (Dehnen und Falten eines Teiges...)“.

### *S. 73 – Abendbrötchen*

Statt „Die runden Teiglinge (Schluss oben) mit leicht der Handkante mittig eindrücken“ muss es heißen: „Die runden Teiglinge (Schluss oben) mit der Handkante leicht mittig eindrücken“

### *S. 76 – Korn an Korn, rechte Spalte, 3. Absatz*

Nach „Kastenform“ folgt ergänzend „(ca. 22 x 10 x 9 cm)“.

Als Hinweis am Rande: Der Teig kann je nach Schrot- und Körnergröße unterschiedliche Volumina annehmen und ggf. auch über die Kastenform hinauswachsen. Im Zweifel lieber für die nächstgrößere Kastenform entscheiden.

Statt „Alternativ direkt“ muss es besser heißen: „Alternativ den Teig ungeformt direkt“

### *Seite 94 – Weißbrot*

Statt „Dabei in den ersten beiden Stunden alle 30 Minuten dehnen und falten (insgesamt viermal)“ muss es heißen: „Dabei nach 20 und 40 Minuten dehnen und falten.“.

### *Seite 99 – Planungsbeispiel*

Statt „SA 8.00 Uhr“ muss es heißen: „SO 8.00 Uhr“.

### *Seite 114 – Milch- & Rosinenbrötchen – Hauptteig*

Richtig muss es heißen:

„[...] Alle Zutaten bis auf die Butter und das Quellstück [...] dünn ausziehbarer Teig entstanden ist. Dann das Quellstück auf niedrigster Stufe einmischen.“

### *Seite 129 – Panettone – Vollsauer*

Statt „110 g gesamter Grundsauer“ muss es heißen: „140 g gesamter Grundsauer“.

Statt „147 g Weizenmehl Tipo 0“ muss es heißen: „245 g Weizenmehl Tipo 0“.

*Seite 127 – Planungsbeispiel*

Statt „SA 8.00 Uhr“ muss es heißen: „SO 8.00 Uhr“.

*Seite 190/192 – Cookies*

Tipp: Um die Cookies etwas dicker und mit weniger „Crunch“ zu backen, sollten die Kugeln vor dem Backen nicht flachgedrückt, sondern als Kugeln in den Ofen gegeben werden.

*Seite 207 – Spalte „Typ o“, Säuregrad*

Statt „>“ muss es heißen: „<“.

*Seite 217 – erster Absatz*

Wortlaut „(siehe Abbildung auf der linken Seite)“ streichen.

*Seite 223 – Kurzanleitung Schritt 3B*

Statt „ersten Ansatzes“ muss es heißen: „zweiten Ansatzes“.

*Seite 226 - Zeile 11*

Statt „dass“ muss es heißen: „das“.

*Seite 236 – linke Spalte*

Statt „Die Frage, ob denn eine Art Sauerteig reicht oder ob es besser gleich zwei oder drei oder noch mehr verschiedene Sauerteige in der eigenen Küche oder Backstube braucht, wird an anderer Stelle in diesem Buch aufgegriffen (Seite 387).“ muss es heißen „Die Frage, ob denn eine Art Sauerteig reicht oder ob es besser gleich zwei oder drei oder noch mehr verschiedene Sauerteige in der eigenen Küche oder Backstube braucht, kann trefflich diskutiert werden (siehe auch Tipp rechts unten).“

*Seite 252 – oberes Experiment, letzter Absatz*

Statt „Seite 209“ muss es heißen: „Seite 309“.

*Seite 285 – Kasten oben rechts, Spalte „1. Stufe“*

Statt „6 g Wasser“ muss es heißen: „33,6 g Wasser“.

*Seite 318 – Grafik*

Statt „Phosphor“ muss es heißen „Phosphat“.

*Seite 348 – Berechnung unten (Beispiel 1 und 2)*

Statt „20 g“ muss es heißen „20 °C“.

*Seite 329 – Fadenzieher (4. Zeile)*

Statt „der“ muss es heißen „die“.

*Seite 368 – Tabelle unten*

Die Überschriften der mittleren und rechten Spalte müssen vertauscht werden.

*Seite 371 – linke Spalte, 2. Absatz*

Statt „27–28 %“ muss es heißen: „27–28 °C“.

*S. 383 – Tipp*

Statt „Messbesser“ muss es heißen: „Messbecher“