

Brotbackbuch Nr. 1 – Errata

Seite 21

Statt „45 g Hartweizengrieß 9,5%“
muss es heißen: „55 g Hartweizengrieß 11,5%“.

Seite 31 – Vorbereitung absolut

Statt „5 Minuten“
muss es heißen: „4–12 Stunden“.

Seite 27

Statt „Zucker 6%“
muss es heißen: „Zucker 1,7%“.

Seite 81

Nach „Anstellgut vom Weizensauer“ muss folgen: „(TA 200)“.

Seite 85

Statt „0,1 g Frischhefe 1,3%“
muss es heißen: „0,1 g Frischhefe 0,13%“.

Brotbackbuch Nr. 1 (Auflage 2022 mit neuem Cover) – Errata

Seite 37

Richtig ist: „12 Stunden Gare bei Raumtemperatur“
Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 12 Stunden“

Seite 47

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 12–16 Stunden“
Richtig ist: „Zubereitung am Backtag absolut: ca. 3 Stunden“

Seite 49

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 12–16 Stunden“
Ergänzen bei „Sauerteig“: „20 g Anstellgut vom Roggensauer 4 % 20 %“

Seiten 58 + 97

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 12–16 Stunden“

Seiten 67 + 81 + 95 + 121 + 123 + 139 + 143 + 147 + 159

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 12 Stunden“

Seite 85

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 8–10 Stunden“

Seite 91

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 48–72 Stunden“

Seite 104

Richtig ist: „Zubereitung am Backtag absolut: ca. 6 Stunden“

Seite 129

Bitte ergänzen:

Vorstufen: Sauerteigzutaten mischen, 2-3 Stunden, 28 °C, dann 8–12 Stunden 5 °C;
Vorteigzutaten mischen, 12 Stunden, 20 °C

Autolyse: Mehl und Wasser mischen, 30 Minuten ruhen lassen

Sauerteig:

Die Zutaten abwägen und von Hand zu einem festen Teig mischen. 2–3 Stunden auf knapp das doppelte Volumen bei 28 °C reifen lassen. Anschließend für maximal 8–12 Stunden bei 5 °C lagern.

Vorteig:

Die Zutaten abwägen und von Hand zu einem festen Teig mischen. 12 Stunden bei 20 °C reifen lassen.

Autolyse:

Die Zutaten mischen und 30 Minuten verquellen lassen.

Seite 141

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 36 ½ Stunden“

Seite 151

Richtig ist: „Vorbereitung absolut: ca. 53 ½ – 55 ½ Stunden“

Seite 163

Richtig ist: „Anstellgut vom Roggensauer“

Seite 164

Bitte ergänzen:

MISCHEN: 5 Minuten langsam (ohne Tourierbutter)

STOCKGARE: auf 20 x 20 cm ausrollen, in Folie 8–16 Stunden, 5 °C (Tourierbutter auf 14 x 14 cm ausrollen, 8–16 Stunden, 5–18 °C)

AUFARBEITEN: 3 Einfachtouren, ausrollen, Dreiecke schneiden, wickeln

STÜCKGARE: 2 ½ Stunden, 20–22°C

ABSTREICHEN: mit Ei abstreichen

BACKEN: 18 Minuten bei 220 °C fallend auf 180 °C ohne Schwaden