

Brot backen in Perfektion mit Sauerteig – 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.

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) – Rezeptablauf, rechte Spalte, Zeile 2

geändert in: „• Auf 50 x 40 cm ausrollen“

Seite 167 (Franzbrötchen) – Zeile 4, 5, 6, 7

ersetzen mit: „• Ca. 12 Scheiben mit 4 cm Dicke schneiden. • Mit einem Löffelstiel bis zum Boden eindrücken. • Teiglinge umdrehen.“

Seite 167 (Franzbrötchen) – Zeile 9

„• Mit Eigelb bestreichen.“ ersatzlos streichen

Seite 167 (Franzbrötchen) – Zeile 11

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 90 (Baguette) – Tippkasten, letzter Satz

Statt „... mit Hefe..“ muss es heißen: „... mit Hefe und unter www.ploetzblog.de.“

6. Auflage:

Seite 47 (Tabelle) – 2. Prozentwert von rechts

Statt „10,8“ muss es heißen: „1,8“.

7. Auflage:

Seite 181 (Pumpernickel) – Spalte „2kg“

korrigierte Werte von oben nach unten: 960, 180, 720, 20, 120

9. Auflage:

Seite 158 (Schokobrötchen): Schritt 2

kann ersatzlos gestrichen werden.

Seite 164 (Croissants)

Statt „18–20 Minuten“ muss es heißen: „12–15 Minuten“.

Seite 114 & 116 (Fladenbrote)

Statt „Kreuzkümmel“ muss es heißen: „Schwarzkümmel“.