

Liste Fehlerteufel im 1. Backbuch

Pizzateig, Seite 40 und Focaccia, Seite 42

Zutaten in der falschen Reihenfolge Lösung: Zutatenreihenfolge: Wasser, Öl, Salz, Mehl, Hefe in dieser Reihenfolge in die Rührschüssel geben.

Olli's Hefree, Seite 52

Eigelb fehlt in der Zubereitung, Gare bei der Schweizer Variante Lösung: Eigelb zu den weichen Zutaten geben. Die Gare fällt bei der Schweizer Variante weg, da es ein Hefefreies Rezept ist.

Kaiserschmarrn, Seite 93

Im Rezept fehlt die Angabe, wann das Salz zugegeben wird, Größe der Eier fehlt Lösung: Wenn in den Rezepten keine Angabe zur Größe der Eier zu finden ist, gilt nach wie vor: Eier der Größe M verwenden. Die Prise Salz zum steif zu schlagendem Eiweiß zugeben.

Pancakes, Seite 97

Fehler: Backpulver fehlt in der Zubereitung Lösung: Backpulver zum Mehl dazu geben.

Zitronenkuchen, Seite 118

Fehler: Im Rezept ist keine Angabe, wann Zitronensaft und Zitronenschale dem Teig zugegeben werden. Lösung: Zitronensaft wird mit der Milch zugegeben, die Zitronenschale zur Butter geben.

Nudelteig, Seite 157

Fehler: Keine Gramm-Angabe bei Eiern Lösung: Im Rezept wird Eier Größe L angegeben. Dies haben wir bewusst so gehandhabt, da man diese Angabe grammgenau nicht auf jede Pasta Maschine umlegen kann. Jedes Gerät arbeitet anders, hat mehr oder weniger Power, arbeitet mit mehr oder weniger Druck, hat andere Matrizen. Hier müsst ihr euch leider die Mühe machen, eure Maschine und den Teig kennen zu lernen. Die Empfehlung zu den genauen Grammangaben, die ihr aus der Gruppe kennt, bezieht sich auf die Erfahrung mit einer bestimmten Maschine, nicht auf alle Pasta Maschinen