

# Ergänzungen zum Buch

Aufgrund einiger Kundenrückmeldungen haben wir **zum Thema Sauerteig** und zu den Rezepten nachträglich einige Informationen zusammengestellt:

## Sauerteigpulver durch selbst angesetzten Sauerteig austauschen:

Anstelle von Sauerteigpulver (getrocknetem Sauerteig) können Sie natürlich auch den selbst angesetzten Sauerteig von Seite 21 verwenden. Hierzu nehmen Sie einfach die doppelte Menge und reduzieren die Flüssigkeitsmenge um die Grammzahl des Pulvers.

Hier 2 Beispiele:

30 g Sauerteigpulver ersetzen Sie durch  
60 g selbst hergestellten Sauerteig.  
Die Flüssigkeitsmenge reduzieren Sie um 30 g.

15 g Sauerteigpulver ersetzen Sie durch  
30 g selbst hergestellten Sauerteig.  
Die Flüssigkeitsmenge reduzieren Sie um 15 g.

## Sie können Sauerteigpulver auch durch flüssigen Sauerteig (den vom Supermarkt aus der Tüte) austauschen.

Hierzu nehmen Sie die gleiche Menge wie beim Sauerteigpulver und reduzieren die Flüssigkeit um 1-3 EL. Wenn Sie Ihr Brot lieber etwas „feuchter“ möchten, reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge NICHT.

Hier 2 Beispiele:

30 g Sauerteigpulver ersetzen Sie durch  
30 g flüssigen Sauerteig.  
Die Flüssigkeitsmenge reduzieren Sie um 1-2 EL.

50 g Sauerteigpulver ersetzen Sie durch  
50 g flüssigen Sauerteig.  
Die Flüssigkeitsmenge reduzieren Sie um 2-3 EL.

### **Kartoffelpüreeflocken durch kalte Kartoffeln austauschen:**

Man ersetzt die Menge an Kartoffelpüreepulver durch frische kalte Kartoffeln ( diese vorher mit einer Gabel zerdrückt ) und nimmt nur 60% der Menge an Wasser.

Das sind dann für die 2 Rezepte vom Buch:

Blech-Kartoffelbrot Seite 66 - 100 g Kartoffeln und 270 g Wasser  
Schwäbische Krustis Seite 148 - 20 g Kartoffeln und 120 g Wasser

### **Hinweise zu den Rezepten TM 31 / TM 21:**

Generell sind alle Rezepte für den TM 31 sowie für den TM 21 geeignet.

Sollte sich in der Zubereitung etwas unterscheiden, steht das für den TM 21 hellgrau in Klammern. Ansonsten sind die Zeit/Stufenangaben für beide Geräte gleich.

Lediglich für die Rezepte auf Seite 42, 48, 80, 106, 122, und 142 ist der TM 21 nicht geeignet. Bei diesen Rezepten ist die Teigmenge für den TM 21 zum Kneten zu groß. Deshalb sollte die Teigmenge halbiert werden und der Teig auf 2x hergestellt werden.

### **Bezugsquellenvorschlag für Brötchenbackmittel und Trockensauerteigpulver:**

Diese Produkte finden Sie z.B. unter [www.hobbybäcker.de](http://www.hobbybäcker.de).

Artikelnummer Brötchenbackmittel: 500300

Artikelnummer für Trockensauerteig: Roggensauerteig: 500328

Weizensauerteig: 500320

