

ERRATUM BIJ MEER BROOD UIT EIGEN OVEN,
ISBN 978 94 6250 118 8, PAGINA 33

In het recept voor *Lichtbruin brood* staan een paar foutjes in de ingrediënten van de verschillende degen. Hieronder ziet u de juiste ingrediënten. De wijzigingen zijn **vet gedrukt en onderstreept**. De 10 gram olijfolie in het desemdeeg vervalt.



Lichtbruin brood (1 brood)

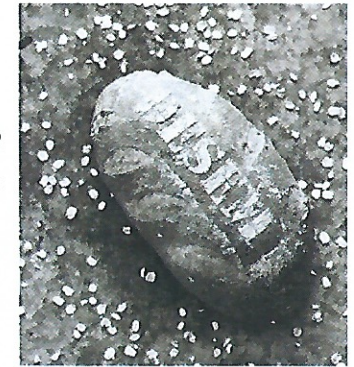
GISTDEEG	DEEG MET VOORDEEG EN GIST	DESEMDEEG
	Poolish	Levain
	<ul style="list-style-type: none"> • 125 gram tarwebloem • 100 gram volkorenmeel • 25 gram roggemeel • 250 gram water, 20 °C • 0,2 gram droge gist 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 gram tarwedesem, 100% hydratatie • 115 gram tarwebloem • 100 gram volkorenmeel • 25 gram roggemeel • 240 gram water, 20 °C
Deeg	Deeg	Deeg
<ul style="list-style-type: none"> • <u>300 gram tarwebloem</u> • <u>150 gram volkorenmeel</u> • 50 gram roggemeel • 9 gram zout • 335 gram water, 20 – 25 °C • 5 gram droge gist 	<ul style="list-style-type: none"> • de poolish • 175 gram tarwebloem • <u>50 gram volkorenmeel</u> • 25 gram roggemeel • 9 gram zout • 85 gram water, 20 – 25 °C • 3,3 gram droge gist 	<ul style="list-style-type: none"> • de levain • 175 gram tarwebloem • 50 gram volkorenmeel • 25 gram roggemeel • 9 gram zout • 85 gram water, 20 – 25 °C

Verder:

- zonnebloemolie om handen, kom en werkplek mee in te vetten
- rijsmantje, bestrooid met (rogge)bloem of een bakblik (± 23 x 12,5 cm), ingevet
- pizza-/broodbaksteen of bakplaat
- pizzaschep, bekleed met bakpapier
- braadslede of laag bakblik

ERRATUM BIJ MEER BROOD UIT EIGEN OVEN,
ISBN 978 94 6250 118 8, PAGINA 91

In het recept voor *Brood met 5-granenvlokken* staan een paar foutjes in de ingrediënten van de verschillende degen. Hieronder ziet u de juiste ingrediënten. De wijzigingen zijn **vet gedrukt en onderstreept**.



Brood met 5-granenvlokken (2 broden)

GISTDEEG	DEEG MET VOORDEEG EN GIST	DESEMDEEG
	Pâte fermentée	Levain
	<ul style="list-style-type: none"> • 200 gram tarwebloem • 130 gram water, 20 – 25 °C • 2 gram droge gist • 3,6 gram zout 	<ul style="list-style-type: none"> • 50 gram tarwedesem, 100% hydratatie • <u>200 gram tarwebloem</u> • <u>200 gram water, 20 °C</u>
Deeg	Deeg	Deeg
<ul style="list-style-type: none"> • 510 gram tarwebloem • 265 gram Frans meel T80 of gebuild meel • 75 gram 5-granenvlokken • 540 + 25 gram water, 20 – 25 °C • 14 gram zout • 7 gram droge gist 	<ul style="list-style-type: none"> • de pâte fermentée • 310 gram tarwebloem • 265 gram Frans meel T80 of gebuild meel • 75 gram 5-granenvlokken • <u>410 + 25 gram water, 20 – 25 °C</u> • 10,4 gram zout • 3,4 gram droge gist 	<ul style="list-style-type: none"> • de levain • 285 gram tarwebloem • 265 gram Frans meel T80 of gebuild meel • 75 gram 5-granenvlokken • 315 + 25 gram water, 20 – 25 °C • <u>14 gram zout</u>

Verder:

- zonnebloemolie om handen, kom en werkplek mee in te vetten
- 2 rijsmantjes, bestrooid met (rogge)bloem
- pizza-/broodbaksteen of bakplaat
- pizzaschep, bekleed met bakpapier
- braadslede of laag bakblik