

52 頁

烘焙比例

【誤】合計 192.8105.3 2632.5

【正】合計 192.8 4820

53 頁

步驟 3

【誤】在溫度 28°C、濕度 75%的冷藏室內，發酵 12~16 小時。

【正】在溫度 28°C、濕度 75%發酵 30 分鐘，之後放入冷藏室內，  
發酵 12~16 小時。

67 頁

烘焙比例

【誤】合計 226.1

【正】合計 236.1

步驟 2

【誤】未說明鹽加入的時機

【正】攪拌中途酵母溶入後撒入鹽。

91 頁

烘焙比例

【誤】合計 2973

【正】合計 5238

101 頁

製程表

【誤】最後發酵 60~70 分鐘 30°C 70%

【正】最後發酵 70~80 分鐘 28°C 75%

133 頁

步驟 4

【誤】除了義大利酵母以外，其餘的中種材料放入攪拌鉢盆中，以 L 速攪拌 10 分鐘至表面產生光澤。

【正】中種材料放入攪拌鉢盆中，以 L 速攪拌 10 分鐘至表面產生光澤。

步驟 11

【誤】將中種材料及義大利酵母 *lievito* 加入攪拌機，以 L 速攪拌 3~4 分鐘，盡量不攪入氣體的混拌。

【正】將中種材料加入攪拌機，以 L 速攪拌 3~4 分鐘，盡量不攪入氣體的混拌。

144 頁

麥嵐綺歐式麵包專用粉

【誤】灰份 0.74

【正】灰份 0.47

154 頁

簡易作法如書中所示，更精細的作法如下

紅豆餡

1. 材料 A 以中大火煮 35 分鐘。再將紅豆沖洗乾淨
2. 洗淨的紅豆加材料 B 不加蓋以中大火煮 30 分鐘

3. 撈去雜質，關火加蓋燜 45 分鐘至紅豆軟化 4.
4. 瀝乾紅豆，瀝出的水分 700g 加上冰糖煮 6 分鐘
5. 加入紅豆粒以大火煮 25～30 分鐘至收乾濃稠狀(時常攪拌)
6. 快完成的時候加入鹽拌勻，煮至完成，約 8100～8200g(45～46 度)
7. 裝入消毒的容器中蓋上油布冷凍 3 小時，再裝入消毒後的容器中保存使用

造成讀者的不便深感抱歉。將於再版時更正，謝謝您的體諒。