

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。

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

造成讀者的不便深感抱歉。將於再版時更正，謝謝您的體諒。