

## 「イチバン親切な パンの教科書」訂正表

以下のページに誤りがございました。たいへん申し訳ございませんが、訂正をお願いいたします。

- p 44 薄力粉のタンパク質量目安を「7.0～8.5%」に変更。
- p 56 「オレンジブレッド」の材料中にある「水…150 g」を削除。
- p 136 「調理パン3種」の作り方03の最終行を「地とショートニングを混ぜる。」と変更。
- p 168 「カイザーゼンメル」発酵種の作り方の4を「ボウルにラップをし、冷蔵庫で15～20時間発酵をとる。」と変更。5の工程は削除。
- p 180 「ブレッツェル」の材料（約9個分）を（約7個分）に、「水…250 g」を「水…125 g」に変更。
- p 204 「クグロフ」のパン DATA の最後に、「※外寸約16cmのものを使用」と追加。

※版により、既に直っているところもございますが、初版からの訂正箇所すべてを載せております。