

「パン屋さんの作り方」 正誤表

誤 → 正

- p. 104 バゲット コメパーネ生地
6行目 記載抜け → **グルテン粉 20**
インスタントドライイースト 14 → **インスタントドライイースト 1.4**
- p. 104 パッチワーク
右行 10行目 ピール 200g → **ピール 50g**
- p. 106 p. 107 各ベーグル モワティエ生地 (チョコ/栗とくるみ/ナチュラル/抹茶とホワイトチョコレート/チーズ)
5行目 塩 15 → **塩 1.5**
7行目 インスタントドライイースト 15 → **インスタントドライイースト 1.5**
- p. 108 しそじとサツマイモ ルーレ コメパーネ
[コメパーネ生地]
6行目 記載抜け → **グルテン粉 20**
インスタントドライイースト 14 → **インスタントドライイースト 1.4**
- p. 108 ハートのモワティエ
[コメパーネ生地]
6行目 記載抜け → **グルテン粉 20**
インスタントドライイースト 14 → **インスタントドライイースト 1.4**
- p. 110 クランベリーとボイセンベリークリームチーズ入り
[ボイセンベリーの生地]
5行目 ボイセンベリー果汁 400 → **ボイセンベリー果汁 40**
6行目 水 400 → **水 40**
7行目 マーガリン 100 → **マーガリン 10**