



SAN FRANCISCO OVERNIGHT

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Eiwitrijke bloem	10.000	100
Quickstep CL	300	3
Malspoeder CL	100	1
Sapore Fidelio	600	6
Subliem Gluten	200	2
Zout	200	2
Gist	300	3
Water	6.400	6,4

WERKWIJZE

- **Kneding:** Soepel deeg kneden en de Sapore Fidelio in de 2^e versnelling pas toevoegen.
- **Deegtemperatuur:** 25°C.
- **Bulkrijs:** 15 minuten.
- **Afwegen:** 250 gram en opbollen.
- **Bewerken:** Op gesmeerde bakplaten leggen.
- **Koelen:** Voor 18-24 uur in de koeling.
- **Bewerken:** De volgende dag op bakplaten leggen en in de rijskast plaatsen.
- **Narijs:** 30-60 minuten.
- **Bewerken:** Voor het bakken insnijden (zie foto) met een scherp mesje.
- **Bakken:** Voor het bakken insnijden (zie foto) met een scherp mesje.
- **Baktijd:** 15-20 minuten (bake-off).
- **Type oven:** Rotatieoven.
- **Stomen:** Voldoende stomen.

Uitkomst: 72 stuks