

San Francisco Sourdough Bread

Smag på verden med Sapore – naturlige surdeje



Prøv et markant, syrligt brød til sensommerens lune grillaftener eller efterårets kraftige supper.

San Francisco Sourdough Bread

Fremtidens brød skal findes i fortiden...

San Francisco surdejsbrødet stammer tilbage fra den californiske guldfeber, der startede i 1849. Franske pionerer bragte surdejstraditionerne med sig til Amerika. I dag bages surdejsbrødet i alle lokale bagerier – bedst kendt er Boudin der er etableret i 1849 og placeret ved Fishermans Wharf – det lokale fiskemarked. Hver dag langer bageriet over 25.000 brød over disken – de fleste serveret udhulet og fyldt med cremet muslingesuppe - Clam Chowder.

Prøv Sapore Fidelio:

- Den originale San Francisco Sourdough
- Flydende hvedesur med 90 syregrader
- Kan anvendes til rundstykker, franskbrød, boller og wienerbrød



Opskrift: San Francisco Sourdough Bread

Ingredienser

Hvedemel	2000 g
Sapore Fidelio	240 g
S500	60 g
Salt	40 g
Vand	1160 g
Gær (NB: tilsættes de sidste 6 min af æltetiden)	150 g

Fremgangsmåde

Æltetid	6 min langsomt + 6 min hurtigt
Dejtemperatur	24-26°C
Liggetid 1	20 min
Afvejning	800 g
Liggetid 2	20 min
Opblåning	Runde
Rasketid	24 timer på køl
Dekoration	Snittes i harlekinmønster
Ovntemperatur	250°C og faldende til 220°C, dampes.
Bagetid	40 min. De sidste 10 min med spjæld.

For mere information om Sapore Fidelio, kontakt en af vore konsulenter.

