

Synergieknoop met SYNERGIE PISTOLET

Noeud de Synergie avec SYNERGIE PISTOLET

**SYNERGIE PISTOLET**

	10.000 g
Olijfolie	200 g
Gist	100 g
Water	6.500 g

Kneedtijd	10 + 4 min.
Deegtemperatuur	26 °C
Voorrijs/Deegrust	16 – 24 u via koeling 16 – 24 h par refroidissement
Afwegen	100 – 120 g

Verwerkingsmethode: Na het kneden het deeg in ongeoliede bakken doen 4.000 g per bak. Het deeg direct in koeling plaatsen voor 16 – 24 u bij 5 °C. Dag nadien de deeg omdraaien op tafel en in 40 stukken verdelen van 2 bij 15 cm.

SYNERGIE PISTOLET

	Huile olive
	Levure
	Eau
	Pétrissage
	Température de la pâte
	Pointage/Repos de la pâte
	Peser

PERFECTION

De knoop vormen en met DECOSYN decoreren.

Procédé de fabrication: Après le pétrissage, mettez la pâte dans des plateaux non huilés de 4.000 g par plateau.

Placez immédiatement la pâte au réfrigérateur pendant 16 – 24 heures à 5 °C.

Le lendemain, retournez la pâte sur la table et divisez-la en 40 morceaux de 2 par 15 cm.

Formez le bouton et décorez avec DECOSYN.

Topping: DECOSYN

Décor : DECOSYN

Narijs	45 min.	Apprêt
Oventemperatuur	240 °C	Température du four
Baktijd	20 min.	Temps de cuisson