

## Zeitplan San Francisco Sourdough Bread nach Dietmar Kappl

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
01:00	01:00	01:00	01:00	01:00	01:00	01:00
02:00	02:00	02:00	02:00	02:00	02:00	02:00
03:00	03:00	03:00	03:00	03:00	03:00	03:00
04:00	04:00	04:00	04:00	04:00	04:00	04:00
05:00	05:00	05:00	05:00	05:00	05:00	05:00
06:00	06:00	06:00	06:00	06:00	06:00	06:00
07:00	07:00	07:00	07:00	07:00	07:00	07:00
08:00	08:00	08:00	08:00	08:00	08:00	08:00
09:00	09:00	09:00	09:00	09:00	09:00	09:00
10:00	10:00	10:00	10:00	10:00	10:00	10:00
11:00	11:00	11:00	11:00	11:00	11:00	11:00
12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00
13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00
14:00	14:00	14:00	14:00	14:00	14:00	14:00
15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
16:00	16:00	16:00	16:00	16:00	16:00	16:00
17:00	17:00	17:00	17:00	17:00	17:00	17:00
18:00	18:00	18:00	18:00	18:00	18:00	18:00
19:00	19:00	19:00	19:00	19:00	19:00	19:00
20:00	20:00	20:00	20:00	20:00	20:00	20:00
21:00	21:00	21:00	21:00	21:00	21:00	21:00
22:00	22:00	22:00	22:00	22:00	22:00	22:00
23:00	23:00	23:00	23:00	23:00	23:00	23:00
00:00	00:00	00:00	00:00	00:00	00:00	00:00

ST1

ST2

Kneten, Ruhen, Formen

Hauptteig

Akklimatisieren und

Backen