

Bun

INGREDIENTS

2,5 kg	BUN 25%	10 kg	WHEAT FLOUR TYPE 550
1 - 1,4 kg	MARGARINE 80%	1 - 1,5 kg	EGGS
0,7 - 0,8 kg	YEAST	0,5 - 1 kg	SUGAR
ok. 4 - 5 kg	WATER		



A METHOD OF PREPARING

1

PARAMETERS

Weeding time: 3 + 7

Cake temperature: 28 - 30°C

Weight of the cake: according to the plant

Aging of the cake: 20 - 30 min

Final fermentation: 50 - 60 min

Baking temperature: 220 - 210°C without steaming



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**



Baking time: according to weight

3

After maturing, form the desired shapes.

2

Combine all the ingredients together and knead the dough.

4

Before baking, spread with beaten egg and bake without steaming.

Bon appétit!

Smaczne go



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

