

Millet basket bread

INGREDIENTS

3,3 kg MILLET GRANIX

0,35 kg YEAST

6,7 kg WHEAT FLOUR TYPE 650

ok. 6,4 kg WATER



A METHOD OF PREPARING

1

PARAMETERS

Parameters Kneading time: 4+6

Cake temperature: 26 - 28°C

Weight of the cake: according to the plant

Aging of the cake: 15 min

Final fermentation: 45 - 50 min

Baking temperature: 240 - 220°C with steaming oven



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

Before putting in the oven, sprinkle gently with rye flour and cut the top of the loaves as desired

2

From all the listed ingredients prepare the cake.

4

Bake with steaming after 3 - 4 minutes, drain the steam from the baking chamber.

Bon appétit!

Smacznego



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**

