

Millet square rolls

INGREDIENTS

3,3 kg MILLET GRANIX

0,35 kg YEAST

6,7 kg WHEAT FLOUR TYPE 550

ok. 5,4 kg WATER



A METHOD OF PREPARING

1

PARAMETERS

Weeding 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

Cut the dough into pieces of the desired weight without rounding in a breadcrumb separator, arrange on sheets. Bake with steaming oven.

2

From all the listed ingredients prepare a cake.

4

At the end of baking, drain the steam to obtain a crispy crust.

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**

