

# Rye buckwheat bread

## INGREDIENTS

**3 kg** GRANIX BUCKWHEAT

**6 kg** RYE FLOUR TYPE 720

**0,15 kg** YEAST

**3 kg** WATER FOR SOAKING

**1 kg** WHEAT FLOUR TYPE 750

**ok. 4,3 kg** WATER



## A METHOD OF PREPARING

**1**

### PARAMETERS

Weeding time: 8+2

Cake temperature: 30 – 31°C

Weight of the cake: according to the plant

Aging of the cake: 15 min

Final fermentation: 40 – 45 min

Baking temperature: 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

Then add the remaining ingredients and mix the dough.

5

Bake with steaming oven. At the end of baking, drain the steam to obtain a crispy crust.

2

Before preparing the dough, soak the mixture in the specified amount of water for 1 hour (water temperature 45 - 50°C).

4

Put the finished dough of the desired weight into the molds. Smooth the top with a wet hand and sprinkle with sunflower.

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**

