

Square roll spelt 100%

INGREDIENTS

4 kg GRANIX SPELT

ok. 0,1 kg SALT

0,002 kg IMPROVER STARMIX

1,2 kg OATMEAL

6 kg WHEAT FLOUR TYPE 550

ok. 0,35 kg YEAST

ok 5,2 kg WATER



A METHOD OF PREPARING

1

PARAMETERS

Weeding time: 3 + 7

Cake temperature: 26 - 28°C

Dough weight: 80 g/piece.

Aging of the cake: 10 min

Pre-firmation: 10 min

Final fermentation: 50 - 60 min

Baking temperature: 230 - 220°C with



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**



steaming oven

Baking time: 16 - 18 min

3

Divide the mass into pieces of the desired weight, cut without rounding in a bun divider, wrap in flakes, 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 for 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**

