



ALFAPRO

Tuscan roll

INGREDIENTS

3 kg TUSCAN MIXTURE

0,23 kg SALT

0,25 kg BAKING AGENT BUN

10 kg WHEAT FLOUR TYPE 550

0,45 kg YEAST

ok. 6,45 kg WATER



A METHOD OF PREPARING

1

PARAMETERS

Weeding time: 3 + 7

Cake temperature: 26 - 27°C

Weight of the cake: according to the plant

Aging of the cake: 10 min

Final fermentation: 35 - 45 min

Baking temperature: 225°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

Round the billets on a breadcrumb divider and then lengthen.

5

Bake with steaming of the baking chamber.

Bon appétit!

2

From all the ingredients above prepare a cake.

4

Lay on the baking apparatus or on the boards slit down. After 3/4 of the final fermentation time, turn the slime billets upwards.

Smaczne



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**

