

100% spelt bread

INGREDIENTS

10 kg GRANIX SPELT

0,2 kg YEAST

ok. 6,5 WATER
kg



A METHOD OF PREPARING

1

PARAMETERS

Weeding time: 2 + 8

Cake temperature: 27 - 29°C

Weight of the cake: according to the plant

Aging of the cake: 10 - 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

Divide the mass into pieces of the desired weight and place in baking molds

2

From all the listed ingredients prepare a cake.

4

After planting, the baking chamber should be steamed. Then, after about 3 - 4 min, remove the steam from the 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**

