

# Braided Bread

## INGREDIENTS

**2,5 kg** BUN 25%

**0,8 kg** MARGARINE 80%

**0,5 kg** YEAST

**ok. 5 kg** WATER

**10 kg** WHEAT FLOUR TYPE 550

**0,4 kg** EGGS

**1 kg** SUGAR



## A METHOD OF PREPARING

**1**

### PARAMETERS

Weeding time: 3 + 7

Cake temperature: 28 - 30°C

Weight of the cake: according to the plant

Aging of the cake: 20 - 30 min

Final fermentation: 50 - 60 min

Baking temperature: 220 - 210°C without steaming



**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

After maturing, roll up the challah, spread on sheets and before putting in the oven grease with a beaten egg and sprinkle with crumbs.

2

Combine all the ingredients together and knead the dough.

4

Bake without steaming for the first 3 - 4 minutes with an open steam vent channel.

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**

