

Bun

INGREDIENTS

2,5 kg BUN 25%

1 - 1,4 kg MARGARINE 80%

0,7 - YEAST

0,8 kg

ok. 4 - WATER

5 kg

10 kg WHEAT FLOUR TYPE 550

1 - 1,5 kg EGGS

kg

0,5 - 1 SUGAR

kg



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



Baking time: according to weight

3

After maturing, form the desired shapes.

2

Combine all the ingredients together and knead the dough.

4

Before baking, spread with beaten egg and bake without steaming.

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**

