

# Golden Corn Rolls

## INGREDIENTS

**2,5 kg** GRANIX GOLDEN CORN

**0,35 kg** YEAST

**1 kg** YELLOW CHEESE CHIPS

**7,5 kg** WHEAT FLOUR TYPE 550

**ok. 5,6 kg** WATER

**1kg** SHELLLED SUNFLOWER



## A METHOD OF PREPARING

1

### PARAMETERS

Weeding time: 3 + 7

Cake temperature: 26 – 28°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 without rounding in a baking slicer. Then gently spray with water and wrap the top in a mixture of yellow cheese and sunflower chips. Place the buns on baking trays.

**2**

From all the listed ingredients prepare a cake.

**4**

After planting, the baking chamber should be steamed. At the end of baking, drain the steam to obtain 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**

