

magnate rolls with soybeans

INGREDIENTS

3 kg MAGNATE GRANIX

1 kg SESAME

ok. 5,5 kg WATER

7 kg WHEAT FLOUR TYPE 550

0,35 kg YEAST



A METHOD OF PREPARING

1

PARAMETERS

Weeding time: 3 + 8

Cake temperature: 26 - 28°C

Weight of the cake: according to the plant

Aging of the cake: 10 min

Final fermentation: 45 - 55 min

Baking temperature: 230°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 into bites and gently lengthen giving a pointed shape.

5

Bake the bread with steaming of the baking chamber, 3 - 4 minutes before the end, drain the steam to obtain a crispy crust.

2

From the given ingredients mix the dough.

4

Then lay on corrugated sheets, make an incision through the middle.

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**

