

Starmix mixed bread

INGREDIENTS

0,2 kg	STARMIX	7 kg	WHEAT FLOUR TYPE 750
3 kg	RYE FLOUR TYPE 720	0,15 kg	LIQUID ACID 200 SH
0,35	YEAST	0,18 kg	SALT
kg			
ok. 6,4	WATER		
kg			



A METHOD OF PREPARING

1

PARAMETERS

Weeding time: 4 + 6

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

2

From all the ingredients above prepare a cake.

3

Form a loaf of bread, place in baskets or loaders, cut as desired and bake.

4

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

5

Liquid acid can be replaced with natural acid bearing in mind the reduction of water in the recipe.

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**

