

papiernu, na siewce, na plecionki, na kapelusz
 "Hortolde" pszenicy oemius sie molliuq
 sucha i ziarna
 z miedzyzereci
 wiazanymy wielkosci

to, nieczyli zerecie moze byc przez chrosty jak i kapelusz,
 blonost wypr, pszenica, modkiew, skeloznik stoklosa.
 Zyt - rozproszonosc zyt jest onieq
 onniy sie od pszenicy. Ziarna sa o 1/3 ciwiezrod
 ziarn pszenicy.

Przetony z zyt - Spolna 

mak pszenicy posiada fermentacje stodka toru. ze
 moze upiec z pszennej maki obolajac tylko obro-
 zolny. Maska zytus posiada fermentacje sto kwasna
 bo do trobiecia od poznaczego ciasta muszmy
 opow obrzobny obie zaprawu.
 Feermein.

Woj najbeste roztworu, nie ma jako
 postka feermeinowa niekierka perlsatka. Maska
 pszenicy ma roztworzenie przy zymieniu bydlu
 i opowie dwin feermein ma roztworzenie przy
 u brozniecia. Wyznajemy przy tym jest
 zdolosc kielkowania 100% ziarna musi byc
 wyst. Godzisz kielkowania nastepuje pszenic
 na Spolna eukier stwa rozruchem to wy mo-
 gornie kielkowania feermein.

Omies - Ziarna bawo posiada oluro ilosc zwinq
 kpon wroto wych kluz stw, moze pod stw, w tworemie
 sie biatko w nadzyci moze sie tak wyprza ziarna
 oaso, jako posry dla bydlu i kopy
 glukumoka, prosa prekter, bob i sproch maja to
 rozenie tylko w kraju. fozda, wlicie na ciwiez pszen
 ze wrozdle na, podobentian skrobi: Sluz do fozda
 ugoria maki pszennej. Rozproszonosc jest moze
 po wypieku, albo podobnie skrobi.

Skrobia fozda: 

Przetony z maki i rozbaje ciost.

Ciasto sa to potoczny kluzami gbanym sklo-
 obrukiem jest miska z miazem, obrona chemi-
 czna przez fermentacje wypieku. Znamy kilka
 rozbaj ciost, a miazemidei:

obrotione, prasne
 kruche, plysione.

franzuskie, makaronikone, piernikone, bis-
 koptone. Ciasto obrzobne otrzymuje sie przez
 rozrobienie z zytyn, maki wody lub mleka
 i przez obolone obrzobnie. Dwieidre sa to bardzo
 drobne gorytki, gotym opiem, nie obrzobnie
 to karmia, jako sie w wodzanie diej temperature
 i wywoluje fermentacje odrobobone, wsklad-
 jad skrobi maki mol eukier i alkoehol i kwas
 nieglony, ktory wprawnie sie ciasto rozenie w
 cieple i miazemie ciasta rozenie z maki
 wyznajemy powietrze, a z miazem, podrozdanym do
 miaz obrzobnie meglu, ktory us wy sie z wrode
 i karmienia, moze kwas, us obony. Zamiast
 obrzobny, moze moze wiecej probstkom obrzobny

Woj pieczenia zaleriny jest od obro-
 u pieca i nie miaz obrzobnie w postoi bakalii
 i wykaty. Zaleria jest to miazem, miazem, ore-
 pan, solaktylic fig, wrozynek i miazem.
 Zaleria jest to skorka pomaranicowa, melon
 lub karon smaczny w eukier i w wyrostony.

Ciasto kruche. Ciasto kruche zalerie

jest od sposobu wyznajania, moze byc ra-
 gmiatone i uci dzone. Ciasto kruche otrzy-
 muje sie przez rozrobienie ciasta maki i
 miazem, jak i eukieru z zytyn i wroze
 potrzeby smietany.