

Чтобы булки получить, нужно всё перемесить. За дело берётся тестомесилка.



Теперь тесту нужно отдохнуть, подняться и снова в путь собраться.



В воронку огромную переваливается и в цех разделочный отправляется.



Воронка.



И вот по тестоспуску – огромнейшей трубе – Оно уже на месте – в тестоделителе.



Тестоделитель берётся за дело — На равные кусочки он делит тесто смело.



Одна машина разделила, а другая округлила.

(Машина – округлитель).



В закаточной машине придётся побывать, чтоб форму батона тесту принять.



Печка жаркая близка, но пройдя долгий путь, батон хочет отдохнуть.



Батон немножко отдохнёт, наведёт последний лоск — пекарь сделает нарезку.





И на противне рядком сразу в печку прыгнет он.



А выходят из печи вкусные, хрустящие булки настоящие.