

Предварительно в воде замачивают целые зерна пшеницы на время до прорастания их зародышей, воду, не связанную зернами, отцеживают и зерна подвергают измельчению до получения водной суспензии зерновой массы с размером частиц не более 500 мкм, при этом смачивание пшеничной муки осуществляют водой суспензии зерновой массы при постепенном всыпании в неё пшеничной муки в процессе замешивания теста. Перед измельчением возможно дополнительное промывание водой зерен пшеницы с последующим удалением промывочной воды путём её свободного оттока. В качестве пшеницы может быть использована продовольственная пшеница как твёрдых, так и мягких сортов, а в качестве пшеничной муки может быть использована как макаронная, так и хлебопекарная пшеничная мука с влажностью не более 14,5%, белизной не менее 42 условных единиц и содержанием клейковины не менее 28 %.