

Попередньо у воді замочують цільні зерна пшениці на термін до проростання їхніх зародків, воду, не зв'язану зернами, відціджують і зерна піддають подрібнюванню до одержання водної суспензії зернової маси з розміром частинок не більш 500 мкм, при цьому змочування пшеничного борошна здійснюють водою суспензії зернової маси при поступовому додаванні до неї пшеничного борошна у процесі замішування тіста. Перед подрібнюванням можливим є додаткове промивання водою зерен пшениці з наступним видаленням промивної води шляхом вільного її стікання. Як пшениця може бути використана продовольча пшениця як твердих, так і м'яких сортів, а як пшеничне борошно може бути використане як макаронне, так і хлібопекарське пшеничне борошно з вологістю не більш 14,5 %, білістю не менше 42 умовних одиниць і вмістом клейковини не менше 28 %.