

Спосіб одержання подових виробів із дріжджового тіста, який включає підготовку сировини, замішування, бродіння та розробку тіста, випікання виробів та охолодження, який **відрізняється** тим, що на етапі замішування вносять покращуючі добавки - 0,05...0,1 % оцтової кислоти та 0,2...0,3 % гліцерину до маси всього борошна, яке входить до рецептури.