

Способ получения подовых изделий из дрожжевого теста включает подготовку сырья, замес, брожение и разработку теста, выпекание изделий и охлаждение. На этапе замеса вносят улучшающие добавки – 0,05...0,1% уксусной кислоты и 0,2...0,3% глицерина от массы всей муки, которая входит в рецептуру.