

Спосіб одержання подових виробів із дріжджового тіста включає підготовку сировини, замішування, бродіння та розробку тіста, випікання виробів та охолодження. 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.