

1. Спосіб виготовлення тістових відкритих виробів, переважно піци, шляхом змішування борошна з інгредієнтами, виброджування тіста, зважування та формування порцій тістової заготовки, розстоювання тістової заготовки та насипання начинки на неї і випічки, який **відрізняється** тим, що розстоювання тіста ведуть впродовж 15-20 хвилин при температурі 35-40°C, а поверхню тістової заготовки змащують соусом з томатної пасты та/або майонезу у суміші із спеціями та прянощами перед насипанням начинки та безпосередньо перед випічкою.
2. Спосіб виготовлення тістових відкритих виробів, переважно піци, за п. 1, який **відрізняється** тим, що випічку виробів ведуть впродовж 6-9 хвилин при температурі 280-310°C.