

Способ изготовления тестовых открытых изделий, преимущественно пиццы, осуществляют путем смешивания муки с ингредиентами, выбраживания теста, взвешивания и формирования порций тестовой заготовки, расстойки тестовой заготовки и насыпания начинки на нее и выпечки. Расстойку теста осуществляют в течение 15-20 минут при температуре 35-40°C. Поверхность тестовой заготовки смазывают соусом из томатной пасты и/или майонеза в смеси со специями и пряностями перед насыпанием начинки и непосредственно перед выпечкой. Выпечку изделий осуществляют в течение 6-9 минут при температуре 280-310°C.