

Спосіб виготовлення тістових відкритих виробів, переважно піци, здійснюють шляхом змішування борошна з інгредієнтами, виброджування тіста, зважування та формування порцій тістової заготовки, розстоювання тістової заготовки та насипання начинки на неї і випічки. Розстоювання тіста ведуть впродовж 15-20 хвилин при температурі 35-40°C. Поверхню тістової заготовки змащують соусом з томатної пасты та/або майонезу у суміші із спеціями та прянощами перед насипанням начинки та безпосередньо перед випічкою. Випічку виробів ведуть впродовж 6-9 хвилин при температурі 280-310°C.