

1. Способ приготовления теста сырца, включающий увлажнение зерна, измельчение зерна резанием и разрывом, замешивание тестовой массы, **отличающийся** тем, что в нем перед измельчением, зерно увлажняют и проращивают, при этом увлажнение осуществляют путем размещения зерна слоем на горизонтальном сетчатом поддоне и периодического погружения поддона с зерном в очищенную воду, а проращивание зерна осуществляют путем выдерживания увлажненного зерна на открытом воздухе, измельчение зерна и замешивание тестовой массы осуществляют непосредственно после проращивания, а замешивание тестовой массы производят в два этапа, при этом на первом этапе замешивания к измельченному зерну добавляют и производят замешивание тестовой массы, состоящей из измельченного зерна и воды, а на втором этапе замешивания в тестовую массу вводят рецептурные добавки, воду и доводят влажность тестовой массы до 50%.

2. Способ приготовления теста сырца по п.1, **отличающийся** тем, что в нем увлажнение зерна производят путем периодического погружения сетчатого поддона с зерном в очищенную воду на 30 - 60 минут через 30 - 60 минут.

3. Способ приготовления теста сырца по п.1, **отличающийся** тем, что в нем увлажнение зерна осуществляют очищенной водой с температурой 15 - 25°C в течение 7 - 12 часов, с суммарным пребыванием в воде не более 7 часов.

4. Способ приготовления теста сырца по п.1, **отличающийся** тем, что в нем проращивание увлажненного зерна осуществляют выдерживанием его на открытом воздухе в течение 7 - 12 часов.