

Способ приготовления теста сырца включает увлажнение и проращивание зерна перед измельчением. Увлажнение осуществляется путем размещения зерна слоем на горизонтальном сетчатом поддоне и периодического погружения поддона с зерном в очищенную воду. Проращивание зерна осуществляется путем выдерживания увлажненного зерна на открытом воздухе. Измельчение зерна и замешивание тестовой массы осуществляется непосредственно после проращивания, а замешивание тестовой массы производится в два этапа. На первом этапе замешивания к измельченному зерну добавляется вода и производится замешивание тестовой массы, состоящей из измельченного зерна и воды. На втором этапе замешивания в тестовую массу вводятся рецептурные добавки и вода. Влажность тестовой массы доводится до 50%.