

Спосіб приготування тіста сирцю включає зволоження й пророщення зерна перед здрібнюванням. Зволоження здійснюється шляхом розміщення зерна шаром на горизонтальному сітчастому піддоні й періодичному зануренні піддона із зерном в очищену воду. Пророщення зерна здійснюється шляхом витримування зволоженого зерна на відкритому повітрі. Здрібнювання зерна й замішування тістової маси здійснюється безпосередньо після пророщення, а замішування тістової маси здійснюється у два етапи. На першому етапі замішування до здрібненого зерна додається вода і здійснюється замішування тістової маси, що містить здрібнене зерно і воду. На другому етапі замішування в тістову масу вводять рецептурні добавки і воду. Вологість тістової маси доводять до 50%.