

Спосіб виробництва безглютенових хлібобулочних виробів включає підготовку та дозування сировини, розчинення у воді амілолітичних ферментів, приготування напівфабрикату-гідролізату з рисового борошна. При цьому тісто замішують безопарним способом, що передбачає одночасне замішування всіх інгредієнтів за рецептурою з використанням кукурудзяного, рисового та лляного борошна в пропорції 60:20:20.