

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