

Спосіб виробництва безглютенового хліба спеціального призначення, що включає підготовку та дозування сировини, розчинення у воді амілолітичних ферментів, приготування напівфабрикату-гідролізату з рисового борошна, замішування дріжджового тіста на його основі, формування тістових заготовок, їх дозрівання, випікання, охолодження готових виробів, який **відрізняється** тим, що розводять до однорідності цукор-пісок, сіль, дріжджі, воду; додають до рідкої маси меланж, кукурудзяне борошно та рисове борошно в кількості 20 % до маси кукурудзяного борошна; масу змішують для поєднання інгредієнтів, після чого вносять соняшникову олію та вимішують масу до стану однорідного, густого тіста; залишають на 3-4 год для проходження процесу бродіння; формують вироби та випікають їх за температури 190-200 °С впродовж 20-25 хв.