

Спосіб виготовлення хліба включає підготовку сировини, інгредієнти якої містять борошняну суміш, воду, сіль та дріжджі, замішування тіста, ферментацію, формування, випікання та охолодження. Випікання здійснюють у печі на дровах за температури до 220 °С із зволоженням поверхні тіста перед садженням у піч. Як борошняну суміш використовують борошно житнє, борошно цільозернове, борошно екструдоване, борошно пшеничне вищого гатунку, борошно пшеничне першого гатунку. До інгредієнтів додають оцет, олію, цукор та кмин. При цьому інгредієнти змішують у наступній кількості, г:

борошно житнє	66
борошно цільозернове	66
борошно екструдоване	27
борошно пшеничне вищого гатунку, клейковина 24 %, білизна 58 од.	84
борошно пшеничне вищого гатунку, клейковина від 26 %, білизна від 60 од.	160
борошно пшеничне перший гатунок	267
вода	470
сіль	13
дріжджі	13
оцет	11
олія	13
цукор	13
кмин	4.