Сухари из хлеба (или простые) готовят для использования в специальных условиях различными контингентами потребителей.

Изготовляют следующие виды простых сухарей: армейские (ржаные обойные, ржано-пшеничные, пшеничные из муки обойной, II и I сортов); сухари-гренки из пшеничной муки высшего, I и II сортов; панировочные (сухарная мука) из пшеничной муки I и II сортов. Схема иллюстрирует процесс приготовления простых сухарей.

Для приготовления сухарей армейских выпекают специальный хлеб; от обычного он отличается более низкой влажностью. Рецептура, способ приготовления теста и выпечка хлеба обычные, принятые на производстве для приготовления товарного хлеба.

Зачерствевший хлеб из пшеничной муки часто перерабатывают на сухари. Хлеб режут ломтиками и на железных листах сушат в печи. Полученные сухари называются гренками.

Панировочные сухари (сухарная мука) готовятся из обычного пшеничного хлеба, который сушат, а затем размалывают в сухарную крупку определенного размера. Эта крупка служит для панировки (обсыпки) котлет и других кулинарных изделий. Качество хлеба для приготовления сухарей должно соответствовать требованиям стандартов.