

Procedeu de producere a pâinii ce include prepararea plămădelii din făină, apă și drojdii, fermentarea ei, frământarea aluatului adăugând cantitatea restantă de făină și apă, precum și malț fermentat, concentrat de must de cvas, zahăr, sare, fermentarea ulterioară a aluatului, divizarea lui în semifabricate, dospirea și coacerea, **caracterizat prin aceea că** la frământarea aluatului se adaugă mirodenii, 20% din care în amestec cu malțul se mărunțesc prealabil, se înmoaie în apă la temperatura de 45...55°C timp de 45...50 min, iar cantitatea restantă de mirodenii de asemenea se înmoaie prealabil în apă la temperatura de 90...95°C timp de 25...30 min, aluatul fermentând până la aciditatea de 9...11 grade.