

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la panificație, și anume la un procedeu de fabricare a pâinii.

Esența invenției constă în aceea că aluatul se prepară în două etape. La prima etapă se prepară maiaua din făină de grâu, suspensie de drojdie, soluție de sare și apă și se lasă să fermenteze timp de 3 ore. La etapa a doua, la frământarea aluatului se adăugă cantitatea restantă de făină, apă și soluția de clorură de calciu în cantitate de 0,2...0,4% de calciu din masa totală de făină. Aluatul se lasă să fermenteze timp de 1,0...1,5 ore, se divizează în semifabricate, se lasă să dospească și se coace.

Rezultatul invenției constă în îmbogățirea pâinii cu un component mineral biologic activ.