

1. Procedeu de fabricare a pâinii de grâu și secară ce prevede prepararea maiei la amestecarea făinii de secară, drojdiilor, apei și a aluatului dospit, prepararea opărelui, fermentarea maiei, pregătirea aluatului din maia fermentată, drojdi, sare, zahăr, făină de grâu și apă, fermentarea acestuia, divizarea, dospirea și coacerea, caracterizat prin aceea că opăreala se pregătește prin opărirea făinii de grâu cu apă potabilă având temperatura de 95...97°C, cu menținerea ulterioară timp de 110...120 min, concomitent se efectuează fermentarea maiei în decurs de 110...120 min cu obținerea maiei prealabile, după care maiaua prealabilă se amestecă cu opăreala, făina de secară, malțul fermentat, coriandrul măcinat și se lasă să fermenteze timp de 110...120 min cu obținerea maiei finale, la pregătirea aluatului se utilizează maiaua finală și suplimentar se adaugă făină de secară și un component cu conținut de iod, totodată, fermentarea aluatului se efectuează până la aciditatea de 4,9 ... 5,6°H.

2. Procedeu, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că la producerea pâinii de grâu și secară componentele se iau în următorul raport, kg la 100 kg de făină:

făină de grâu	50,0...52,0
în opăreală	5,0...6,0
în aluat	45,0...46,0
făină de secară	48,0...50,0
în maiaua prealabilă	11,0...12,0
în maiaua finală	24,0...25,0
în aluat	12,0...13,0
aluat dospit	3,6...3,7
drojdi	
în maiaua prealabilă	0,10...0,15
în aluat	0,85...0,90
opăreală	30,0...36,0
malț fermentat	4,5...5,0
component cu conținut de iod	
sare iodurată	0,95...1,00
cazeină iodurată, g	0,054...0,384
zahăr	4,5...5,0
coriandru măcinat	0,45...0,50.

3. Procedeu, conform revendicărilor 1 și 2, caracterizat prin aceea că făina de grâu se folosește de calitate superioară sau de calitate întâi.

4. Procedeu, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în calitate de component cu conținut de iod se poate folosi cazeină iodurată în cantitate de 0,70...0,72 g la 100 kg de făină.