

Invenția se referă la industria de panificație, și anume la un procedeu de fabricare a pâinii de grâu și secară cu adaosuri alimentare profilactice.

Procedeul, conform invenției, include prepararea concomitentă a opărelui prin opărirea făinii de grâu cu apă potabilă având temperatura de 95...97°C cu menținere timp de 110...120 min și a maiei prelabile prin amestecarea drojdiilor, apei, făinii de secară și a aluatului dospit cu fermentarea ulterioară în decurs de 110...120 min. După aceasta se pregătește maiua finală prin amestecarea opărelui cu maiua prelabilă, făina de grâu și de secară, malțul fermentat, coriandrul măcinat cu fermentarea ulterioară timp de 110...120 min, iar aluatul se pregătește prin amestecarea maiei finale, făinii de grâu și de secară, drojdiilor, zahărului, sării, unui component cu conținut de iod, a apei și fermentează până la aciditatea de 4,9...5,6°H. Aluatul obținut se divizează, se lasă să dospească și se coace. Rezultatul invenției este obținerea pâinii cu aciditate joasă, miez elastic cu pori mici, cu conținut sporit de substanțe biologice active și cu termen de păstrare majorat.

Revendicări: 4