

1. Procedeu de fabricare a pâinii funcționale îmbogățite cu fibre alimentare, care include amestecarea făinii de grâu de calitate superioară cu o suspensie de drojdii, adăugarea unei soluții apoase de sare de bucătărie și inulină din cicoare, frământarea aluatului, dospirea acestuia în decurs de 15 min, divizarea aluatului în bucăți cu formarea semifabricatelor, dospirea suplimentară la o temperatură de 40...43°C în decurs de 60 min și coacerea acestora, totodată inulina se ia în cantitate de 2,0...3,0% raportată la masa făinii.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care sarea de bucătărie și inulina se dizolvă în apă caldă.
3. Procedeu, conform revendicării 1, în care aluatul se frământă în decurs de 4...8 min.