

1. Compoziție pentru fabricarea pâinii, care conține făină de grâu de calitate întâi, drojdie, sare, ulei vegetal, produs proteic de soia și apă, caracterizată prin aceea că în calitate de produs proteic de soia se utilizează proteină de soia alimentară praf, iar în calitate de ulei vegetal se utilizează ulei de soia, având următorul raport al ingredientelor, kg la 100 kg de făină de grâu:

drojdie	1,5 ... 2,5
sare	1,5
ulei de soia	0,5 ... 2,0
proteină de soia alimentară praf	2,0 ... 13,0
apă	54,9 ... 64,2

2. Procedu de fabricare a pâinii care include amestecarea ingredientelor compoziției indicate în revendicarea 1, frământarea și fermentarea aluatului, divizarea lui în semifabricate, dospirea și coacerea lui, caracterizat prin aceea că frământarea aluatului se efectuează printr-un procedu monofazic sau bifazic, totodată proteina de soia alimentară praf se utilizează sub formă de amestec de apă în proporție de 1:(2,0 ... 2,5), care se menține timp de 15 ... 45 min la temperatura de 30 ... 40°C.