

Invenția se referă la industria de panificație, în special la o compoziție și un procedeu de preparare a pâinii.

Esența invenției constă în aceea că compoziția de preparare a pâinii conține făină de grâu, drojdie, sare, zahăr, ulei vegetal, lecitină, component de soia și apă.

Procedeul de preparare a pâinii include prepararea aluatului prin amestecarea făinii de grâu, drojdiilor, sării, zahărului, uleiului vegetal, apei și componentului de soia, care se introduce în aluat în ultimul rând. Frământarea aluatului se efectuează prin procedeul mono- sau bifazic. Apoi aluatul se supune fermentării, divizării în semifabricate, dospirii și coacerii.

Rezultatul invenției constă în micșorarea duratei de preparare a aluatului, majorarea conținutului de proteine de soia, pectină și lecitină și ameliorarea indicilor organoleptici.