

Procedeu de fabricare a pâinii care include prepararea aluatului din făină de grâu, suspensie de drojdie, soluție de sare, apă și soluție de clorură de calciu, frământarea, fermentarea, divizarea lui în semifabricate, dospirea și coacerea, caracterizat prin aceea că aluatul se prepară în două etape: la prima etapă se prepară maiiua din făină de grâu, suspensie de drojdie, soluție de sare și apă, se lasă să fermenteze timp de 3 ore, iar la etapa a doua, la frământarea aluatului se adăugă cantitatea restantă de făină, apă și soluția de clorură de calciu în cantitate de 0,2...0,4 % de calciu din masa totală de făină, după care aluatul se lasă să fermenteze timp de 1,0...1,5 ore.