

1. Compoziție de fabricare a cozonacului cu maia cu floră spontană, care conține, în g:

făină de grâu	550...600
zahăr	150...175
unt	180...200
lapte	230...250
gălbenuș de ou	100...120
pulbere de maia cu floră spontană din făină de grâu	43...48
sare	3,0...5,0
arome	7,0...10,0.
2. Compoziție de fabricare a cozonacului cu maia cu floră spontană, care conține, în g:

făină de grâu	550...600
zahăr	150...175
unt	180...200
lapte	230...250
gălbenuș de ou	100...120
pulbere de maia cu floră spontană din făină de soriz	60...66
sare	3,0...5,0
arome	7,0...10,0.
3. Compoziție, conform revendicărilor 1 sau 2, care conține pulbere de maia cu floră spontană din făină de grâu sau de soriz obținută la amestecarea făinii cu apă în raport de 1:1, menținerea amestecului la temperatura de 24...26°C în decurs de 26 ore, pentru fermentare, cu adăugarea ulterioară de amestec de făină și apă la intervale de 18, 12 și 8 ore, distribuirea maiei obținute într-un strat cu o grosime de cel mult 0,5 cm, uscarea la temperatura de 22...25°C timp de 72 ore, până la umiditatea maiei de cel mult 9...12% și mărunțirea acesteia până la starea de pulbere.
4. Procedeu de fabricare a cozonacului cu maia cu floră spontană, definit în revendicările 1 și 3 sau 2 și 3, care include reactivarea maiei cu floră spontană din făină de grâu sau de soriz, prin amestecarea pulberii de maia cu apă în raport de 1:1 și menținerea în decurs de 1,5...2,0 ore la temperatura de 28...30°C, amestecarea a 86...96 g maia reactivată din făină de grâu sau a 120...136 g maia reactivată din făină de soriz cu 400 g făina de grâu, 105 g zahăr, 150 g unt, 200 g lapte și 90 g gălbenuș de ou, frământarea circa 30...40 minute, fermentarea aluatului timp de 24 ore la temperatura de 26...28°C, după care se adaugă componentele rămase și aluatul se frământă intens 25...30 minute, se porționează, se pune în forme de copt, se lasă pentru fermentare la temperatura de 26...28°C timp de 6...8 ore și se coace la 180°C.