

Invenția se referă la industria de panificație și poate fi utilizată în producția de alimente funcționale, și anume la fabricarea produselor de panificație acloride, în special a bețișoarelor (grisinelor) fără sare.

Procedeul, conform invenției, include amestecarea făinii de grâu cu zahăr și drojzii uscate active, adăugarea fazei lichide încălzite și frământarea aluatului timp de 5 min, adăugarea uleiului de floarea-soarelui și frământarea aluatului timp de 2-3 min, dospirea acestuia la temperatura de 28-30°C timp de 30 min, modelarea aluatului în formă de bare cu grosimea de 5-7 mm și lungimea de 20-25 cm și dospirea finală în decurs de 20-30 min, ungerea suprafeței acestora cu ou, presărarea cu semințe de floarea-soarelui și coacerea la temperatura de 220°C timp de 20 min.

Totodată în calitate de fază lichidă se utilizează chefir sau zer, sau borș acru, iar componentele sunt luate în următorul raport, în % mas.: făină de grâu 38,0-41,2, fază lichidă 26,8-32,3, drojzii uscate active 0,7-0,8, zahăr 0,3-0,4, ulei de floarea-soarelui 1,9-2,1, semințe de floarea-soarelui 19,0-20,2 și ouă de găină 7,6-8,2.

Revendicări: 1