

1. Compoziție pentru obținerea pâinii fără gluten cu adaos de pulpă din spanac, care conține, în % mas:

făină de soriz	18,9-19,0
amidon de porumb	18,9-19,0
sare de bucătărie	0,4-0,6
zahăr	1,1-1,5
gumă de xantan	0,6-0,7
făină din semințe de Psyllium	0,6
praf de copt	0,6
drojdie uscată	0,6
smântână cu un conținut de grăsime de 20%	13,1-13,2
pulpă din spanac cu un conținut de substanțe uscate de 2,44-5,32%	13,0-13,2
apă	31,8-32,1.

2. Procedeu de obținere a pâinii fără gluten cu adaos de pulpă din spanac, conform compoziției definite în revendicarea 1, care include dozarea și amestecarea separată a ingredientelor uscate și a celor fluide, unirea ulterioară a acestora, frământarea aluatului în decurs de 2 min cu un mixer electric, porționarea aluatului obținut în bucăți a câte 360 g și plasarea în forme, menținerea timp de 10 min la temperatura de 20-22°C, dospirea aluatului timp de 60-65 min la temperatura de 30-35°C și umiditatea relativă a aerului de 70-85%, după care urmează coacerea timp de 30 min la temperatura de 175°C și 30 min la temperatura de 180°C.