

Изобретение относится к хлебопекарной промышленности и может быть использовано для обеспечения продовольственной и нутритивной безопасности людей с нарушениями, связанными с употреблением глютена.

Композиция для получения безглютенового хлеба, согласно изобретению, содержит муку сориза, кукурузный крахмал, сахар, поваренную соль, ксантановую камедь, муку из семян *Psyllium*, разрыхлитель, сухие дрожжи, сметану и воду, при этом способ получения хлеба включает раздельное дозирование и смешивание сухих и жидких ингредиентов, их последующее соединение, замес и порционирование теста, после чего следует выдержка, брожение и выпечка.

П. формулы: 2

Фиг.: 4