

99-0141

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la o compoziție și un procedeu de preparare a pâinii de grâu integral și poate fi utilizată la întreprinderile de panificație.

Esența invenției constă în aceea că compoziția conține grâu decorticat, drojdii comprimate, sare, fază lichidă. În calitate de fază lichidă se utilizează zerul, totodată pentru prepararea aluatului ingredientele sunt incluse în următoarea componență, kg: grâu decorticat - 100; drojdii comprimate - 2,25...3,00; sare - 1,80...2,00; zer - 2,00...30,00.

Procedeuul prevede umectarea, decorticarea, înmuierea grâului în apă, mărunțirea lui și prepararea aluatului din masa de grâu mărunțită. În aluatul preparat se include sarea, drojdiile și zerul. Aluatul preparat este supus frământării și lăsat să fermenteze. După finisarea fermentării aluatul se divizează în semifabricate și se direcționează la dospire și coacere, totodată decorticarea se efectuează prin înlăturarea a 30...45% din învelișul de rod al bobului de grâu cu conținut de 18...21% gluten.

Rezultatul constă în reducerea timpului de fabricare și mărirea duratei de păstrare a pâinii de grâu integral.