

1. Compoziție pentru obținerea pâinii fără gluten din făină de soriz, care conține, în % mas.:

făină de soriz	20,0-40,0
amidon de porumb	0,4-20,0
zahăr	1,2-2,0
sare de bucătărie	0,6
drojdie uscată	0,8
praf de copt	0,6
gumă de xantan	0,6-0,8
făină din semințe de Psyllium	0,6-0,8
smântână cu un conținut de grăsime de 20%	14,0
apă	40,0.

2. Procedeu de obținere a pâinii fără gluten din făină de soriz, 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 15-20 min la temperatura de 20-22°C, dospirea aluatului timp de 70-80 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.