

Invenția se referă la industria de panificație și poate fi utilizată pentru asigurarea securității alimentare și nutriționale a persoanelor cu tulburări asociate consumului de gluten.

Compoziția pentru obținerea pâinii fără gluten, conform invenției, conține făină de soriz, amidon de porumb, zahăr, sare de bucătărie, gumă de xantan, făină din semințe de *Psyllium*, praf de copt, drojdie uscată, smântână și apă, totodată, procedeul de obținere a pâinii include dozarea și amestecarea separată a ingredientelor uscate și a celor fluide, unirea ulterioară a acestora, frământarea și porționarea aluatului, după care urmează menținerea, dospirea și coacerea.

Revendicări: 2

Figuri: 4