

Procedeul de obținere a pâinii funcționale cu șrot din semințe de cânepă, care include amestecarea făinii de grâu cu șrot din semințe de cânepă mărunțit până la pulbere, maia și apă timp de 5-10 min, autoliza aluatului obținut timp de 30 min, adăugarea sării, frământarea aluatului timp de 5-10 min, dospirea timp de 60 min, refrământarea triplă a aluatului la intervale de 60 min, după care aluatul se porționează, se modelează, se lasă la dospit timp de 12 ore la temperatura de 4°C și se coace la temperatura de 220-227°C, timp de 40-45 min, totodată componentele se iau în următorul raport, în %mas.: făină de grâu 24-38, șrot din semințe de cânepă 2-16, maia 22, sare 1 și apă, restul.