

Invenția se referă la industria de panificație și poate fi utilizată la producerea alimentelor funcționale, și anume a pâinii cu un conținut sporit de proteine și fibre alimentare.

Procedeul de obținere a pâinii funcționale cu șrot din semințe de cânepă, conform invenției, include amestecarea făinii de grâu cu șrot din semințe de cânepă, maia și apă, autoliza aluatului, adăugarea sării, frământarea aluatului și dospirea acestuia, refrământarea triplă a aluatului, după care aluatul se porționează, se modelează, se lasă la dospit și se coace, 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.

Revendicări: 1