

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 604 979**

51 Int. Cl.:

A21D 8/02 (2006.01)

A21D 10/00 (2006.01)

A21D 13/00 (2006.01)

A21D 2/26 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **24.11.2014** **E 14003952 (0)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **05.10.2016** **EP 2880979**

54 Título: **Procedimiento y mezcla para panificación para la preparación de pan de pita**

30 Prioridad:

04.12.2013 DE 102013018142

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

10.03.2017

73 Titular/es:

**UMCEREAL GMBH (100.0%)
Radackern 6a
77955 Ettenheim, DE**

72 Inventor/es:

MÜLLER, ULRICH

74 Agente/Representante:

LEHMANN NOVO, María Isabel

Observaciones :

Véase nota informativa (Remarks, Remarques o Bemerkungen) en el folleto original publicado por la Oficina Europea de Patentes

ES 2 604 979 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Procedimiento y mezcla para panificación para la preparación de pan de pita

5 La invención se refiere a un procedimiento para la preparación de pan de pita, según la reivindicación 1, preparándose una mezcla de panificación al menos a partir de albúmina seca y al menos un producto de cereales o varios productos de cereales, mezclándose, y panificándose bajo alimentación de calor, y a otros objetos de la invención basados en la misma según la reivindicación 13.

10 Son conocidos procedimientos para la preparación de pan de pita a partir de mezclas de panificación. En este caso, los componentes aislados, predominantemente secos, se elaboran en primer lugar con líquido, como por ejemplo agua o leche, y se elaboran para dar una masa homogénea por medio de amasado. A continuación, la masa se extiende con rodillo o se prensa a un grosor deseado y se moldea. Finalmente se panifica la masa.

Tales procedimientos para la preparación son costosos, y sobre todo difíciles de dominar en la producción de pan de pita en el hogar, ya que, sobre todo el amasado, es tedioso y requiere mucho tiempo, y generalmente no es popular.

15 Por el documento US 3 057 730 A es ya conocido un procedimiento para la preparación de productos de panificación, no necesitando amasado los ingredientes empleados para la preparación. No obstante, por medio del procedimiento descrito en el mismo se puede conseguir solo un resultado de panificación moderado, ya que un pan de pita, que se preparó por medio de este procedimiento, presenta una estructura de panificación no homogénea, y se desmenuza fácilmente, por ejemplo en el envasado o en el transporte. Además, la estructura superficial de un pan de pita preparado con este procedimiento es menos atractivo para clientes.

20 En el documento DE 23 56 273 A1 se describe un procedimiento para la hidratación y maduración de harina mediante adición de agua. Sin embargo, este procedimiento no es apropiado para poder preparar un producto de panificación, ni mucho menos un pan de pita.

Por lo tanto existía la tarea de crear un procedimiento mejorado para la panificación de pan de pita, en el que se pudiera suprimir el amasado de la pasta.

25 Esta tarea se soluciona mediante el procedimiento según la reivindicación 1. De las reivindicaciones preferentes se pueden extraer formas de realización preferentes. Las reivindicaciones se recogen en este caso en la descripción mediante referencia.

30 Por consiguiente, para la solución de esta tarea se prevé humedecer o pulverizar con agua una chapa de panificación o una bandeja de panificación, en caso dado tras revestimiento con papel de panificación, mezclar en seco a continuación un 1 por ciento en peso a un 30 por ciento en peso de albúmina seca pulverulenta, y un 90 por ciento en peso a un 5 por ciento en peso de al menos un producto de cereales seco, o varios productos de cereales secos, un 0 por ciento en peso a un 70 por ciento en peso de semillas oleaginosas, un 0 por ciento en peso a un 20 por ciento en peso de grasas, un 0 por ciento en peso a un 15 por ciento en peso de azúcar, un 0 por ciento en peso a un 15 por ciento en peso de salvado, un 0 por ciento en peso a un 5 por ciento en peso de sal, un 0 por ciento en peso a un 5 por ciento en peso de levadura o extracto de levadura, un 0 por ciento en peso a un 10 por ciento en peso de proteína láctea, un 0 por ciento en peso a un 10 por ciento en peso de malta torrefacta, un 0 por ciento en peso a un 10 por ciento en peso de masa madre seca, o ácidos aislados, un 0 por ciento en peso a un 20 por ciento en peso de especias, para la formación de la mezcla de panificación, y aplicar o esparcir uniformemente sobre la chapa de panificación, y humedecer, humectar y/o pulverizar a continuación la superficie total del horno con agua, y panificar a continuación.

40 Los ensayos han mostrado que el humedecimiento, la humectación y/o la pulverización con agua conduce a un buen resultado de panificación, con una estructura de panificación típica, suprimiéndose el amasado de la mezcla antes de la panificación.

45 Otra ventaja del procedimiento según la invención consiste en que la mezcla aquí empleada, humedecida, humectada y/o pulverizada con agua, no se debe extender con rodillo, prensar y/o moldear al grosor de masa deseado antes de la panificación.

El procedimiento según la invención substituye de este modo el empleo de máquinas y aparatos correspondientes en panaderías, como por ejemplo amasadoras, mezcladoras, máquinas de extensión de masa o mezcladoras de masa, así como rodillos de madera y otros medios auxiliares que se emplean en el hogar, para una elaboración de masa.

De modo correspondientemente sencillo y conveniente se puede preparar pan de pita en el hogar, así como en la producción industrial.

5 La simplificación y reducción de pasos de procedimiento necesarios para la preparación según la invención de pan de pita reduce posibles fuentes de errores. De este modo, este procedimiento es especialmente apropiado para la panificación doméstica de panes de pita, pan tostado y pan crujiente.

Puede ser conveniente panificar la mezcla humedecida con agua tras un tiempo de acción. Un tiempo de acción apropiado puede ascender, por ejemplo, al menos a 10 segundos, en especial al menos 20 segundos, preferentemente al menos 30 segundos. El tiempo de acción asciende en especial a 60 segundos. Esto puede conducir a una estructura de panificación mejorada.

10 Por lo demás puede estar previsto un tiempo de acción entre 10 segundos y 20 segundos, en especial entre 21 segundos y 30 segundos, en especial entre 31 segundos y 40 segundos, en especial entre 41 y 50 segundos, en especial entre 51 segundos y 60 segundos.

15 Es especialmente conveniente que la mezcla de panificación seca pulverulenta empleada en este caso se humedezca, humecte y/o pulverice con agua uniformemente en su superficie total. De este modo se puede conseguir un producto de panificación homogéneo. Puede ser conveniente que entre un 25 por ciento en peso y un 40 por ciento en peso, en especial entre 32 por ciento en peso y un 39 por ciento en peso, preferentemente un 34 por ciento en peso, preferentemente un 35 por ciento en peso, preferentemente un 36 por ciento en peso, preferentemente un 37 por ciento en peso, preferentemente un 38 por ciento en peso, preferentemente un 39 por ciento en peso del peso total de la mezcla de panificación humedecida con agua, esté constituido por agua y el resto de mezcla de panificación seca.

20 Según el procedimiento según la invención, la chapa de panificación o la bandeja de panificación, en caso dado tras revestimiento con papel de panificación o similares, se humedece, humecta y/o pulveriza con agua, y a continuación la mezcla de panificación empleada en este caso se distribuye uniformemente sobre la anterior, y a continuación se humedece, humecta y/o pulveriza con agua en la superficie total. Mediante el humedecimiento de la chapa de panificación o de la bandeja de panificación antes de la aplicación de la mezcla de panificación se puede mejorar la estructura de panificación según composición de la mezcla de panificación, ya que la mezcla de panificación se humedece entonces con agua por ambos lados en el lado superior y el lado inferior, y por consiguiente se puede unir mejor con el agua.

25 En este caso puede ser especialmente ventajoso que la chapa de panificación o la bandeja de panificación se humedezca, antes de la aplicación de la mezcla de panificación seca, con una fracción de agua entre un 10 % y un 75%, en especial entre un 15% y un 50%, en especial entre un 20% y un 40%, en especial entre un 25% y un 35%, en especial entre un 29% y un 33% de la cantidad total de agua de la mezcla de panificación humedecida, a continuación se aplique la mezcla de panificación seca sobre la chapa de panificación humedecida o la bandeja de panificación humedecida, y el resto de la cantidad total de agua de la masa de panificación humedecida se distribuya uniformemente sobre la mezcla de panificación aplicada sobre la chapa de panificación humedecida o sobre la bandeja de panificación humedecida.

30 Preferentemente, antes de la aplicación de la mezcla de panificación seca, la chapa de panificación, o la bandeja de panificación, que se cubrió preferentemente con papel de panificación o similares, se pulveriza con una cantidad de agua de un 10 por ciento en peso a un 15 por ciento en peso del peso total, después se aplica la masa de panificación seca con una fracción de un 60 a un 75 por ciento en peso del peso total, y a continuación la mezcla de panificación aplicada se pulveriza con una cantidad de agua de un 15 por ciento en peso a un 25 por ciento en peso del peso total. El peso total se refiere al peso de la mezcla de agua y mezcla de panificación seca.

35 Preferentemente, la bandeja de panificación o el papel de panificación se pulveriza en primer lugar con una cantidad reducida de agua, a modo de ejemplo con una vigésima parte de litro de agua, y después aproximadamente un quinto a un cuarto de kilogramo, en especial un valor intermedio entre éstos, a modo de ejemplo 225 g de mezcla de panificación, y ésta se pulveriza entonces con una cantidad de agua mayor, a modo de ejemplo con la cantidad de agua doble, en especial con una décima parate de litro de agua.

Por lo tanto, para el lado inferior se prevé una cantidad de agua menor que para la parte superior de la mezcla de panificación extendida.

50 La mezcla de panificación humedecida, humectada y/o pulverizada con agua, constituida por componentes pulverulentos originalmente secos, se puede exponer a una temperatura de 140°C a 180°C, preferentemente 160°C, en total durante 10 minutos a 25 minutos, preferentemente 20 a 25 minutos (correspondientemente al tiempo de

panificación total), y panificar de este modo. En este caso, también es concebible diferir de las temperaturas indicadas.

5 Adicionalmente, la mezcla panificada se puede dividir o cortar en trozos del tamaño deseado, o dotar de puntos de rotura controlada tras una parte del tiempo de panificación total, y panificar adicionalmente a continuación. De este modo se constituyen formas de masa de pan preseleccionadas sin tener que formar previamente las mismas. Después de un tiempo de panificación total significa que el tiempo de panificación total no ha concluido aún. A modo de ejemplo puede estar previsto dividir o cortar una mezcla panificada un tiempo parcial, tan pronto la superficie se ha oscurecido y/o se ha alcanzado un tostado deseado. A modo de ejemplo, una parte del tiempo de panificación se puede situar entre un 30 % y un 60 %, en especial entre un 40 % y un 55 %, en especial entre un 40 % y un 50 % del tiempo de panificación total. A continuación se puede panificar adicionalmente una la mezcla panificada una fracción de tiempo de panificación durante el resto de tiempo de panificación total.

Adicionalmente, el producto de panificación se puede secar adicionalmente en el horno de panificación tras el proceso de panificación regular, por ejemplo hasta que esté crujiente y/o se haya alcanzado el tostado deseado individualmente.

15 Conforme al procedimiento según la invención, la mezcla empleada en este caso está constituida por albúmina seca pulverulenta y al menos un producto de cereales seco, o varios productos de cereales; y aditivos como semillas oleaginosas, como una o varias seleccionadas a partir del grupo constituido por semillas de girasol, linaza, semillas de calabaza y similares; grasas; azúcar; salvado; sal; extracto de levadura o levadura; proteína láctea; malta torrefacta; masa madre desecada; ácidos aislados, que son apropiados para la producción de alimentos (como por ejemplo ácido cítrico, ácido acético, ácido láctico, ácidos de frutas, ácido gálico, ácido ascórbico, etc); especias; que se mezclan especialmente en seco.

25 La albúmina seca pulverulenta comprende preferentemente gluten de trigo, proteína láctea, proteína de huevo, o dos o más de los mismos. Un factor importante en la preparación de la receta es el contenido en proteína de la mezcla, ya que mediante un contenido en proteína suficientemente elevado, tras aplicación del agua sobre la mezcla, no es necesario un amasado y/o moldeo de la mezcla. Esto se basa en que la albúmina coagula en combinación con calor y agua, y por consiguiente se obtiene una estructura de panificación típica.

Puede estar previsto que el proceso de panificación del procedimiento según la invención se efectúe en un horno de panificación o un microondas, o una combinación de los mismos.

30 Según una forma específica de realización del procedimiento según la invención, la mezcla de panificación contiene entre un 1 por ciento en peso y un 30 por ciento en peso, preferentemente entre un 1 por ciento en peso y un 20 por ciento en peso, en especial entre un 7 por ciento en peso y un 14 por ciento en peso de albúmina seca y un 90 por ciento en peso a un 5 por ciento en peso de al menos un producto de cereales o de varios productos de cereales, y otros aditivos según la reivindicación y la reivindicación 13. Según el procedimiento según la invención, a la albúmina seca y al producto de cereales, al menos uno, se añade hasta un 70 por ciento en peso de semillas oleaginosas, hasta un 20 por ciento en peso de grasas, hasta un 15 por ciento en peso de azúcar, hasta un 15 por ciento en peso de salvado, hasta un 5 por ciento en peso de sal, hasta un 5 por ciento en peso de levadura o extracto de levadura, hasta un 10 por ciento en peso de proteína láctea, hasta un 10 por ciento en peso de malta torrefacta, hasta un 10 por ciento en peso de masa madre desecada o ácidos aislados, hasta un 20 por ciento en peso de especias.

40 Conforme a otra forma específica de realización del procedimiento según la invención se mezclan en seco, y tras la extensión se pulverizan con agua sobre una bandeja de panificación y se panifican 17 ± 1 por ciento de semillas de girasol, 17 ± 1 por ciento de linaza, 16 ± 1 por ciento de semillas de calabaza, $10,5 \pm 1$ por ciento de copos de avena, 10 ± 1 por ciento de gluten de trigo, 8 ± 1 por ciento de polvo de grasa, 5 ± 1 por ciento de sucedáneos de miel, 5 ± 1 por ciento de salvado de trigo, 4 ± 1 por ciento de proteína láctea, 2 ± 1 por ciento de masa madre desecada, 2 ± 1 por ciento de sal, $1 \pm 0,5$ por ciento de cebada de malta y un medio $\pm 0,25$ por ciento de levadura o extracto de levadura.

50 La invención se refiere finalmente a un empleo de una mezcla de panificación que contiene un 1 por ciento en peso a un 30 por ciento en peso de albúmina seca, y un 90 por ciento en peso a un 5 por ciento en peso de productos de cereales, un 0 por ciento en peso a un 70 por ciento en peso de semillas oleaginosas, un 0 por ciento en peso a un 20 por ciento en peso de grasas, un 0 por ciento en peso a un 15 por ciento en peso de azúcar, un 0 por ciento en peso a un 15 por ciento en peso de salvado, un 0 por ciento en peso a un 5 por ciento en peso de sal, un 0 por ciento en peso a un 5 por ciento en peso de levadura o extracto de levadura, un 0 por ciento en peso a un 10 por ciento en peso de proteína láctea, un 0 por ciento en peso a un 10 por ciento en peso de malta torrefacta, un 0 por

ciento en peso a un 10 por ciento en peso de masa madre desecada o ácidos aislados, un 0 por ciento en peso a un 20 por ciento en peso de especias, para la preparación de un pan de pita según una de las reivindicaciones 1 a 12.

5 Según una forma de realización, la presente invención se refiere al empleo según la invención de una mezcla de panificación que contiene, respecto al peso, 17 ± 1 por ciento en peso de semillas de girasol, 17 ± 1 por ciento en peso de linaza, 16 ± 1 por ciento en peso de semillas de calabaza, $10,5 \pm 1$ por ciento en peso de copos de avena, 10 ± 1 por ciento en peso de gluten de trigo, 8 ± 1 por ciento en peso de polvo de grasa, 5 ± 1 por ciento en peso de sucedáneos de miel, 5 ± 1 por ciento en peso de salvado de trigo, 4 ± 1 por ciento en peso de proteína láctea, 2 ± 1 por ciento en peso de masa madre desecada, 2 ± 1 por ciento en peso de sal, $1 \pm 0,5$ por ciento en peso de cebada de malta, y un medio $\pm 0,25$ por ciento en peso de levadura o extracto de levadura.

10 Definiciones

El concepto productos de cereales, tal como se emplea en este caso, comprende productos secos, como harinas, copos, salvado. Generalmente se entiende por éstos los productos secos de cereales depurados, que se desmenuzan, molturan, machacan, trituran, fraccionan, calientan o se filtran tras el tamizado.

15 Los conceptos mezcla y mezcla de panificación, tal como se emplea en este caso, se deben entender como sinónimos.

El concepto semillas oleaginosas significa en especial una o varias del grupo constituido por semillas de girasol, semillas de linaza, semillas de calabaza o similares.

A continuación se describen más detalladamente varios ejemplos de realización de la invención por medio de los dibujos. Muestra en representación esquemática

20 la figura 1 la aplicación de una mezcla de panificación sobre una bandeja de panificación configurada como chapa de panificación,

la figura 2 la humectación con agua de la mezcla de panificación aplicada sobre la bandeja de panificación mediante pulverización,

25 la figura 3 la mezcla de panificación humedecida sobre la bandeja de panificación, que se introduce en un horno de panificación, y

la figura 4 el pan de pita horneado acabado en la extracción del horno de panificación.

Ejemplo 1:

30 Un procedimiento para la preparación de un pan de pita 6 prevé que se elabore una mezcla de panificación 1 al menos a partir de albúmina seca y al menos un producto de cereales, o varios productos de cereales. Se pueden añadir otros ingredientes.

Una receta ejemplar es la siguiente:

Semillas de girasol ¹	17 por ciento en peso
Linaza ¹	17 por ciento en peso
Semillas de calabaza ¹	16 por ciento en peso
Copos de avena ²	10, 50 por ciento en peso

ES 2 604 979 T3

Gluten de trigo ³	10 por ciento en peso
Polvo de grasa	8 por ciento en peso
Sucedáneos de miel	5 por ciento en peso
Salvado de trigo ²	5 por ciento en peso
Proteína láctea ³	4 por ciento en peso
Almidón de trigo ²	2 por ciento en peso
Masa madre desecada	2 por ciento en peso
Sal	2 por ciento en peso
Cebada de malta ^{2,4}	1 por ciento en peso
Extracto de levadura	0,5 por ciento en peso
<p>Clasificación de los ingredientes utilizados</p> <p>1: semilla oleaginosa 2: producto de cereales 3: albúmina seca 4: malta torrefacta</p>	

5 Según la figura 1, la mezcla de panificación 1 se aplica uniformemente sobre una chapa de panificación 2 cubierta con papel de panificación 3. La chapa de panificación 2 es preferentemente una chapa de panificación 2 estandarizada con un tamaño de 46 cm x 38 cm, sobre la que se esparcen uniformemente aproximadamente 225 g de una mezcla de panificación 1.

10 Según la figura 2, esta mezcla de panificación 1 distribuida sobre la chapa de panificación 2 se humedece con agua a continuación por medio de una botella pulverizadora de agua comercial 4. Para la cantidad de mezcla de panificación indicada previamente en este caso se obtiene un resultado de panificación ideal en el caso de aplicación de aproximadamente 150 g de agua. Alternativamente, también se pueden emplear otros métodos para el humedecimiento con agua.

Puede ser conveniente que la mezcla de panificación 1 humedecida con agua se panifique tras un tiempo de acción.

La chapa de panificación 2 con la mezcla de panificación 1 humedecida se introduce entonces en un horno de panificación 5, y se panifica a aproximadamente 160°C durante unos 20 minutos en el horno de panificación 5.

15 A continuación, la chapa de panificación 2 se saca del horno de panificación 5, y el pan de pita 6, en caso dado, se corta en los tamaños deseados.

20 Es igualmente concebible que, según la figura 4, la chapa de panificación 2 se extraiga del horno de panificación 5 tras un tiempo más corto, preferentemente tras unos 10 minutos. Después de esta fracción de tiempo de panificación, la mezcla panificada se puede dividir o cortar en el tamaño deseado, o dotar de puntos de rotura controlada, y panificar adicionalmente a continuación, preferentemente unos 10 minutos. De este modo se configuran formas preseleccionadas de masa de pan, sin tener que moldear previamente la misma.

5 En un procedimiento para la preparación de pan de pita 6 se debe suprimir el amasado de la masa. Esto se consigue mezclándose en seco albúmina seca pulverulenta y al menos un producto de cereales desecado o varios productos de cereales desecados, y aplicándose o esparciéndose los mismos sobre una bandeja de panificación o sobre una chapa de panificación 2, y humedeciéndose, humectándose y/o pulverizándose con agua, y panificándose al menos a continuación esta mezcla 1 seca pulverulenta.

Ejemplo 2:

En una chapa de panificación 2 estandarizada, preferentemente recubierta con papel de panificación 3, con un tamaño de 40 cm x 30 cm se pulverizan 40 g de agua distribuidos uniformemente.

10 A continuación se distribuyen uniformemente 225 g de una o de la mezcla de panificación 1, se aplican sobre el papel de panificación 3 humedecido sobre la chapa de panificación 2, y se pulverizan de nuevo los mismos en la superficie total con 80 g de agua distribuidos uniformemente.

La mezcla de panificación humedecida se introduce entonces en el horno de panificación precalentado junto con la chapa de panificación, y se panifica a 160°C con aire circulante durante 10 minutos.

15 Tras esta fracción de tiempo de panificación, la mezcla panificada se puede dividir o cortar en el tamaño deseado, o dotar de puntos de rotura controlada, y panificar adicionalmente a continuación 10 a 15 minutos a 160°C.

El pan de pita está entonces listo para consumo.

Ejemplo 3:

En una chapa de panificación 2 estandarizada, preferentemente recubierta con papel de panificación 3, con un tamaño de 60 cm x 80 cm se pulverizan 130 g de agua distribuidos uniformemente.

20 A continuación se distribuyen uniformemente 900 g de una o de la mezcla de panificación 1, se aplican sobre el papel de panificación 3 humedecido sobre la chapa de panificación 2, y se pulverizan de nuevo los mismos en la superficie total con 320 g de agua distribuidos uniformemente. La mezcla de panificación humedecida se introduce entonces en el horno de panificación precalentado junto con la chapa de panificación, y se panifica a 160°C con aire circulante durante 10 minutos.

25 Tras esta fracción de tiempo de panificación, la mezcla panificada se puede dividir o cortar en el tamaño deseado, o dotar de puntos de rotura controlada, y panificar adicionalmente a continuación 10 a 15 minutos a 160°C.

El pan de pita está entonces listo para consumo.

Ejemplo 4:

30 En otro acondicionamiento del procedimiento según la invención está previsto que una bandeja de panificación, configurada como plato plano, se cubra con papel de panificación (por ejemplo diámetro aproximadamente 20 cm), y se pulverice uniformemente con una cantidad de agua de 10 g.

A continuación se esparcen uniformemente 50 g de una o de la mezcla de panificación seca sobre el papel de panificación humedecido previamente, y la mezcla de panificación esparcida se pulveriza de nuevo con una cantidad de agua de 20 g.

35 La mezcla de panificación pulverizada se calienta entonces preferentemente junto con el plato durante a aproximadamente 90 segundos a 600 W en un microondas, y se seca.

El pan de pita aún no completamente desecado en el microondas se puede cortar o partir a continuación al tamaño deseado, a modo de ejemplo por medio de un cuchillo.

40 A continuación se seca de nuevo el pan de pita cortado en trozos (o el no cortado) durante aproximadamente 210 segundos a 600 W.

El pan de pita está entonces listo para consumo.

REIVINDICACIONES

- 1.- Procedimiento para la preparación de pan de pita, preparándose una mezcla de panificación al menos a partir de albúmina seca y al menos un producto de cereales o varios productos de cereales, mezclándose, y panificándose bajo alimentación de calor, caracterizado por que se humedece o se pulveriza con agua una chapa de panificación o una bandeja de panificación, en caso dado tras recubrimiento con papel de panificación, por que a continuación se mezclan en seco un 1 por ciento en peso a un 30 por ciento en peso de albúmina seca pulverulenta, y un 90 por ciento en peso a un 5 por ciento en peso de al menos un producto de cereales seco, o varios productos de cereales secos, un 0 por ciento en peso a un 70 por ciento en peso de semillas oleaginosas, un 0 por ciento en peso a un 20 por ciento en peso de grasas, un 0 por ciento en peso a un 15 por ciento en peso de azúcar, un 0 por ciento en peso a un 15 por ciento en peso de salvado, un 0 por ciento en peso a un 5 por ciento en peso de sal, un 0 por ciento en peso a un 5 por ciento en peso de levadura o extracto de levadura, un 0 por ciento en peso a un 10 por ciento en peso de proteína láctea, un 0 por ciento en peso a un 10 por ciento en peso de malta torrefacta, un 0 por ciento en peso a un 10 por ciento en peso de masa madre seca, o ácidos aislados, un 0 por ciento en peso a un 20 por ciento en peso de especias, para la formación de la mezcla de panificación, y se aplican o esparcen uniformemente sobre la chapa de panificación, y a continuación se humedece, humecta y/o pulveriza la superficie total del horno con agua, y a continuación se panifica.
- 2.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por que la mezcla humedecida, humectada y/o pulverizada con agua se panifica tras un tiempo de acción.
- 3.- Procedimiento según la reivindicación 1 o 2, caracterizado por que la mezcla de panificación seca pulverulenta se humedece, humecta y/o pulveriza uniformemente con agua en su superficie total.
- 4.- Procedimiento según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que la mezcla humedecida o pulverizada con agua no se debe amasar ni extender con rodillo, prensar y/o moldear al grosor de masa deseado.
- 5.- Procedimiento según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que la mezcla de componentes originalmente secos, pulverulentos, humedecida o pulverizada con agua, se expone a una temperatura de 140°C a 180°C, preferentemente 160°C, un total de 10 minutos a 25 minutos, preferentemente 20 a 25 minutos, y de este modo se panifica.
- 6.- Procedimiento según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que a la mezcla pulverulenta de albúmina seca y al menos un producto de cereales, o varios productos de cereales, se añaden otros ingredientes, y a continuación se aplica la mezcla de panificación uniformemente sobre una bandeja de panificación y se humedece o pulveriza con agua, y se panifica seguidamente la misma.
- 7.- Procedimiento según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que a la mezcla de albúmina pulverulenta y al menos uno producto de cereales, o varios productos de cereales; se añaden opcionalmente uno o varios ingredientes como semillas oleaginosas, como como una o varias seleccionadas a partir del grupo constituido por semillas de girasol, linaza, semillas de calabaza y similares; grasas; azúcar; salvado; sal; extracto de levadura o levadura; proteína láctea; malta torrefacta; masa madre desecada; ácidos aislados; especias, o dos o más de los citados ingredientes; y después esta mezcla total se humedece o pulveriza con agua y se panifica.
- 8.- Procedimiento según una de las reivindicaciones precedentes, comprendiendo la albúmina seca pulverulenta gluten de trigo, proteína láctea, proteína de huevo, o dos o más de los mismos.
- 9.- Procedimiento según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que a la albúmina seca y al producto de cereales, al menos uno, se añaden al menos uno o dos o más de los siguientes ingredientes, seleccionados a partir del grupo constituido por hasta un 70 por ciento en peso de semillas oleaginosas, hasta un 20 por ciento en peso de grasas, hasta un 15 por ciento en peso de azúcar, hasta un 15 por ciento en peso de salvado, hasta un 5 por ciento en peso de sal, hasta un 5 por ciento en peso de levadura o extracto de levadura, hasta un 10 por ciento en peso de proteína láctea, hasta un 10 por ciento en peso de malta torrefacta, hasta un 10 por ciento en peso de masa madre desecada o ácidos aislados, hasta un 20 por ciento en peso de especias.
- 10.- Procedimiento según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que se mezclan en seco, y tras la extensión se humedecen o pulverizan con agua sobre una bandeja de panificación y se panifican 17 ± 1 por ciento de semillas de girasol, 17 ± 1 por ciento de linaza, 16 ± 1 por ciento de se millas de calabaza, $10,5 \pm 1$ por ciento de copos de avena, 10 ± 1 por ciento de gluten de trigo, 8 ± 1 por ciento de polvo de grasa, 5 ± 1 por ciento de sucedáneos de miel, 5 ± 1 por ciento de salvado de trigo, $4 + 1$ por ciento de proteína láctea, 2 ± 1 por ciento de masa madre desecada, 2 ± 1 por ciento de sal, $1 \pm 0,5$ por ciento de cebada de malta y un medio $\pm 0,25$ por ciento de levadura o extracto de levadura.

11.- Procedimiento según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que el pan de pita se seca tras el proceso de panificación en el horno de panificación.

5 12.- Procedimiento según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que la mezcla panificada, tras una fracción del tiempo de panificación, se divide o corta en en trozos en el tamaño deseado, o se dota de puntos de rotura controlada, y se panifica adicionalmente a continuación.

10 13.- Empleo de una mezcla de panificación que contiene un 1 por ciento en peso a un 30 por ciento en peso de albúmina seca y un 90 por ciento en peso a un 5 por ciento en peso de productos de cereales, un 0 por ciento en peso a un 70 por ciento en peso de semillas oleaginosas, un 0 por ciento en peso a un 20 por ciento en peso de grasas, un 0 por ciento en peso a un 15 por ciento en peso de azúcar, un 0 por ciento en peso a un 15 por ciento en peso de salvado, un 0 por ciento en peso a un 5 por ciento en peso de sal, un 0 por ciento en peso a un 5 por ciento en peso de levadura o extracto de levadura, un 0 por ciento en peso a un 10 por ciento en peso de proteína láctea, un 0 por ciento en peso a un 10 por ciento en peso de malta torrefacta, un 0 por ciento en peso a un 10 por ciento en peso de masa madre desecada, o ácidos aislados, un 0 por ciento en peso a un 20 por ciento en peso de especias, para la preparación de un pan de pita conforme al procedimiento según una de las reivindicaciones 1 a 12.

Fig. 1

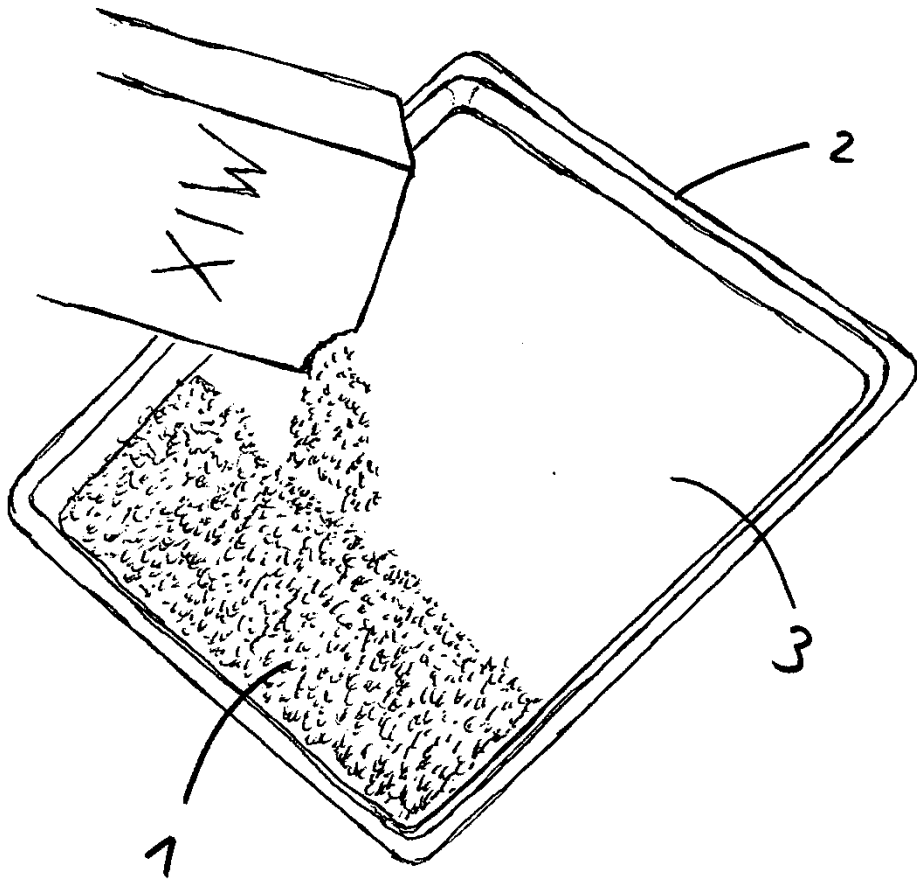


Fig. 2

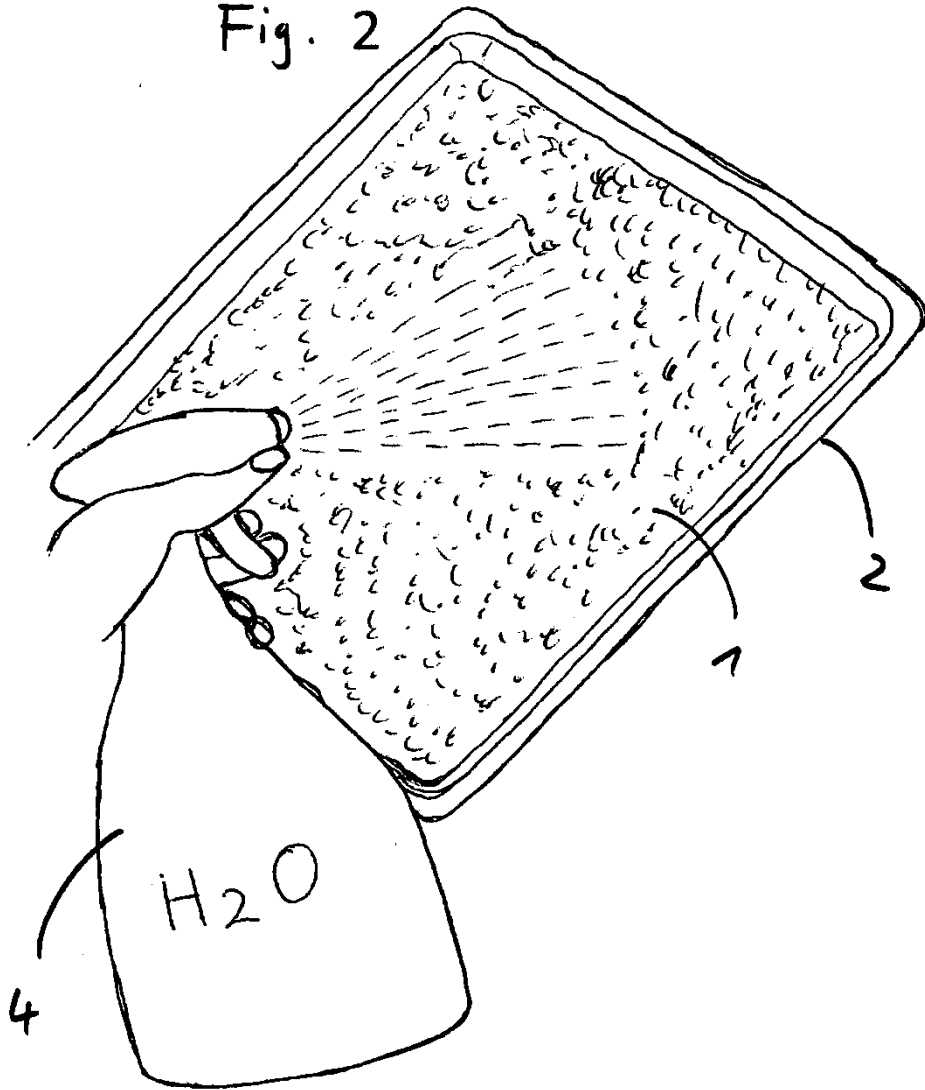


Fig. 3

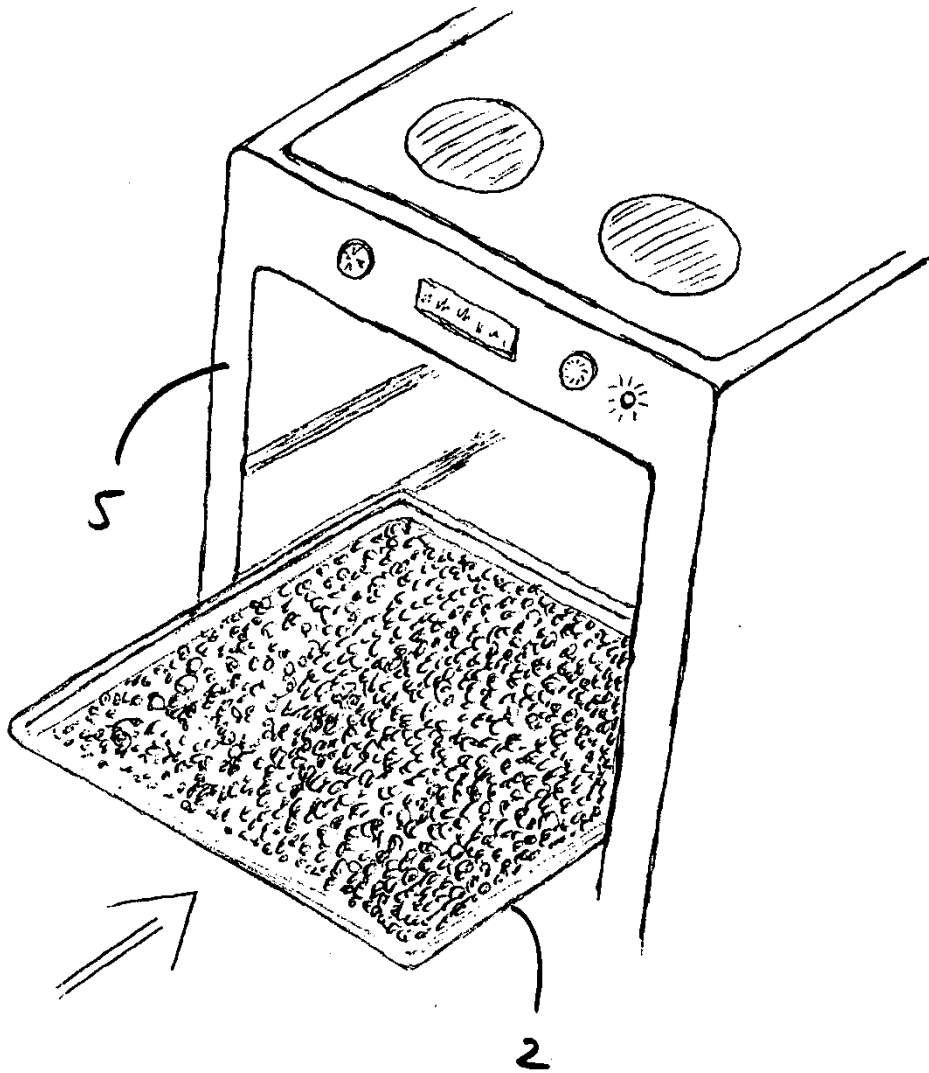


Fig. 4

