

O-tentic

Tradizione e Gusto

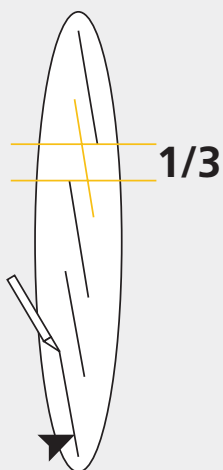


O-tentic

Il taglio della baguette à l'ancienne.



Effettuare il primo taglio verticale partendo dalla punta estrema della baguette. Eseguire i tagli successivi ad 1/3 della lunghezza dei precedenti.



Tagliare sottopelle la baguette avendo cura di effettuare l'ultimo taglio alla fine della baguette.

• La quantità dell'acqua può variare a seconda del tipo di farina impiegata.

• I tempi di impasto dipendono dal tipo di attrezzatura utilizzata.

• I tempi di cottura possono variare in base alla pezzatura.

Baguette à l'ancienne alle olive



Ingredienti:

Farina 220 W	1.000 g
Acqua	550 g
O-tentic Origin/Durum	40 g
Sale	15 g
Olive verdi	80 g per kg d'impasto
Olive nere	80 g per kg d'impasto

Procedimento:

• Impastare tutti gli ingredienti (ad eccezione delle olive) per 5 minuti in prima velocità e per 5 minuti in seconda velocità. Aggiungere le olive ed impastare ancora 2 minuti in seconda velocità.

Temperatura impasto 26°C.

• Far riposare l'impasto 30 minuti, spezzare 300 g e preformare ovali. Far lievitare le preforme 15-20 minuti e formare le baguettes.

Lievitazione finale 50 minuti 30°C 75% U.R.

Decorare con farina, praticare 4 tagli ed infornare con immissione di vapore 28 – 30 minuti a 230°C (ultimi 5 minuti a valvola aperta).



Baguette à l'ancienne provolone e pancetta



Ingredienti:

Farina 220 W	1.000 g
Acqua	600 g
O-tentic Origin/Durum	40 g
Sale	18 g
Provolone dolce tagliato a cubetti	80 g per kg d'impasto
Pancetta tagliata a cubetti	100 g per kg d'impasto

Procedimento:

• Impastare tutti gli ingredienti (ad eccezione della pancetta e del provolone) per 5 minuti in prima velocità e per 7 minuti in seconda velocità. Aggiungere pancetta e provolone ed impastare ancora 1 minuto in prima velocità.

Temperatura impasto 26°C.

• Far riposare l'impasto 30 minuti, spezzare 300 g e preformare ovali. Far lievitare le preforme 15-20 minuti e formare le baguettes.

Lievitazione finale 50 minuti 30°C 75% U.R.

Decorare con farina, praticare 4 tagli e infornare con immissione di vapore 28 – 30 minuti a 230°C (ultimi 5 minuti a valvola aperta).

Baguette à l'ancienne alle noci



Ingredienti:

Farina 220 W	1.000 g
Acqua	620 g
O-tentic Origin/Durum	40 g
Sale	18 g
Noci sgusciate	100 g per kg d'impasto

Procedimento:

• Impastare tutti gli ingredienti (ad eccezione delle noci) per 5 minuti in prima velocità e per 5 minuti in seconda velocità. Aggiungere le noci ed impastare ancora 2 minuti in seconda velocità.

Temperatura impasto 26°C.

• Far riposare l'impasto 30 minuti, spezzare 300 g e preformare ovali. Far lievitare le preforme 15-20 minuti e formare le baguettes.

Lievitazione finale 50 minuti 30°C 75% U.R.

Decorare con farina, praticare 4 tagli e infornare con immissione di vapore 28 – 30 minuti a 230°C (ultimi 5 minuti a valvola aperta).

Tradizione e Gusto


Puratos
Reliable partners in innovation