

O-tentic

Immagina...





Immagina... tutti i vantaggi di O-Tentic

- Pani dal gusto fortemente caratterizzato
- Pani con un aspetto irresistibile ed accattivante
- Pani con mollica e crosta invitanti
- Pani con freschezza prolungata



In altre parole:
**Pani che il consumatore
finale adorerà!**

Baguette à l'ancienne



Ingredienti

Farina 200 / 220 W	1000 g
Acqua	650 g
O-Tentic Origin o O-Tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Procedimento:

Impastatrice spirale	5 min. in prima velocità 7 min. in seconda velocità
Temperatura impasto	26 - 27 °C
Riposo di massa	20 min in cella a 30 °C con 75% U.R.
Pezzatura	300 g preforme rotonde
Riposo intermedio	15 min.
Formatura	Formare le baguette a mano o a macchina avendo cura di assottigliarne le punte.
Fermentazione finale	50 min. in cella a 30 °C con 75% U.R.
Decorazione	Spolverare con farina e praticare 4 tagli sulla sommità
Temperatura forno	230 °C
Tempo di cottura	30 min. con immissione di vapore ultimi 5 min. a valvola aperta

Schiacciata greca



Ingredienti

Farina 200/220 W	1000 g
Acqua	620 g
O-Tentic Durum	40 g
Olio Extravergine di oliva	30 g
Sale	20 g
Zucchero	20 g

Condimento

Cubetti di formaggio feta
Olive a rondella
Cipolla
Pomodori Ciliegini e Capperi
Origano, Basilico, Melanzana
Olio Extravergine di oliva

Procedimento:

Impastatrice spirale	4 min. in prima velocità 6 min. in seconda velocità
Temperatura impasto	28 - 30 °C
Riposo di massa	20 - 30 min. temperatura ambiente
Pezzatura	800 g
Formatura	Laminare gradatamente fino ad uno spessore di 3 mm. Tagliare nella forma desiderata e porre i pezzi su tavole infarinate o direttamente su telai infarinati.
Fermentazione finale	20 min a 30 °C con 85% U.R.
Condimento prima della cottura	Spennellare con olio extravergine.
Temperatura forno	290 °C
Tempo di cottura	1-3 min.

Focaccia al salame piccante



Ingredienti

Farina 200/220 W	1000 g
Acqua	650 g
Olio Extravergine di oliva	50 g
O-Tentic Durum	40 g
Sale	22 g

Condimento

Salamino piccante
Broccoli
Mozzarella
Olio Extravergine di oliva

Procedimento:

Impastatrice spirale	5 min. lenta 5 min. veloce
Temperatura impasto	26 °C
Riposo di massa	10 - 15 min.
Pezzatura	800 g
Riposo intermedio	5 - 10 min.
Formatura	Formare dei filoni, ungerli con olio extravergine di oliva e metterli in un contenitore di plastica con coperchio (o coprirli con telo di plastica).
Fermentazione	minimo 6 ore a 5 °C
Finitura e condimento	Appiattire con le dita e condire secondo ricetta.
Temperatura forno	270-300 °C
Tempo di cottura	10 -15 min.

O-tentic è un ingrediente unico in panificazione che permette di dare libero sfogo alla creatività e produrre pani, pizze, focacce con il gusto della tradizione. Il segreto di O-tentic è negli **ingredienti attivi** che consentono di riprodurre tutte le caratteristiche del lievito naturale: aroma caratterizzante, mollica umida, crosta bella e croccante, prolungata conservazione. **O-tentic è facile da utilizzare** flessibile e tollerante alle diverse tipologie di processi.

O-tentic è disponibile in 2 varianti: "Origin" e "Durum".



O-Tentic Durum

Un profilo aromatico tipicamente mediterraneo caratterizzato da note dolci e di cereali tipiche del grano duro fermentato naturalmente.



O-Tentic Origin

L'aroma intenso e complesso delle lunghe fermentazioni, ideale per ogni tipo di pane rustico.

