

Bread Muffin

Ricettario



O-tentic | Bread Muffin

O-tentic Bread Muffin sono deliziosi piccoli pani con la forma di un muffin, per un gustoso e pratico snack da consumare in ogni momento della giornata.

Un prodotto unico:

- **Pratici da consumare:** grazie alle ridotte dimensioni.
- **Buoni e salutari:** solo semplici ingredienti della tradizione.
- **Adatti a tutti i gusti:** grazie alle infinite ricette sia dolci che salate.

Ricetta Base

Suggerimenti

Usa tutta la tua immaginazione per aggiungere ingredienti e creare un infinito range di bread muffin. Sono deliziosi freddi o caldi (15 secondi nel microonde).

Prova i mini muffin utilizzando solo 40 g di impasto.

Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	690 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Procedimento

Mix spirale	7 min. 1a velocità - 6 min. 2a velocità
Temperatura impasto	25 °C
Fermentazione massa	15 min. a temperatura ambiente
Formatura	Divisione + arrotondamento 90 g
Riposo intermedio	15 min. a temperatura ambiente
Formatura muffin	Ungere i pirottini a forma di tulipano con staccante da forno prima di inserire l'impasto
Fermentazione finale	30 min. a 32 °C con 80% di U.R.
Taglio	Tagliare a croce la cima del muffin
Temperatura forno	230 °C
Tempo di cottura	18 min.

Bread Muffin Spelt



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	690 g
Sapore Softgrain Spelt	263 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Procedimento

Mix spirale	7 min. 1a velocità - 6 min. 2a velocità
Temperatura impasto	25 °C
Sapore Softgrain Spelt	Aggiungere all'impasto e mixare per 2 min. in 1a velocità
Fermentazione massa	15 min. a temperatura ambiente
Formatura	Divisione + arrotondamento 90 g
Riposo intermedio	15 min. a temperatura ambiente
Formatura muffin	Ungere i pirottini a forma di tulipano con staccante da forno prima di inserire l'impasto
Fermentazione finale	30 min. a 32 °C con 80% di U.R.
Taglio	Tagliare a croce la cima del muffin
Temperatura forno	230 °C
Tempo di cottura	18 min.

BREAD MUFFIN RICCO DI FARRO

Bread Muffin Multigrain



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	690 g
Sapore Softgrain Multigrain	263 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Procedimento

Mix spirale	7 min. 1a velocità - 6 min. 2a velocità
Temperatura impasto	25 °C
Sapore Softgrain Multigrain	Aggiungere all'impasto e mixare per 2 min. in 1a velocità
Fermentazione massa	15 min. a temperatura ambiente
Formatura	Divisione + arrotondamento 90 g
Riposo intermedio	15 min. a temperatura ambiente
Formatura muffin	Ungere i pirottini a forma di tulipano con staccante da forno prima di inserire l'impasto
Fermentazione finale	30 min. a 32 °C con 80% di U.R.
Taglio	Tagliare a croce la cima del muffin
Temperatura forno	230 °C
Tempo di cottura	18 min.

BREAD MUFFIN CON GUSTO RICCO DI CEREALI

Bread muffin Valle d'Aosta



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	690 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Farcitura

Fontina	175
Rosmarino	17,5

Procedimento

Mix spirale	7 min. 1a velocità - 6 min. 2a velocità
Temperatura impasto	25 °C
Farcitura	Aggiungere all'impasto e mixare per 2 min. in 1a velocità
Fermentazione massa	15 min. a temperatura ambiente
Formatura	Divisione + arrotondamento 90 g
Riposo intermedio	15 min. a temperatura ambiente
Formatura muffin	Ungere i pirottini a forma di tulipano con staccante da forno prima di inserire l'impasto
Fermentazione finale	30 min. a 32 °C con 80% di U.R.
Taglio	Tagliare a croce la cima del muffin
Temperatura forno	230 °C
Tempo di cottura	18 min.

GLI AROMI DELLA MONTAGNA IN UN MIX DI GUSTO

Bread Muffin Lombardia



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	690 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Farcitura

Pancetta affumicata	140 g
Mandorle pelate tostate	140 g
Zafferano	1 bustina

Procedimento

Mix spirale	7 min. 1a velocità - 6 min. 2a velocità
Temperatura impasto	25 °C
Farcitura	Aggiungere all'impasto e mixare per 2 min. in 1a velocità
Fermentazione massa	15 min. a temperatura ambiente
Formatura	Divisione + arrotondamento 90 g
Riposo intermedio	15 min. a temperatura ambiente
Formatura muffin	Ungere i pirottini a forma di tulipano con staccante da forno prima di inserire l'impasto
Fermentazione finale	30 min. a 32 °C con 80% di U.R.
Taglio	Tagliare a croce la cima del muffin
Temperatura forno	230 °C
Tempo di cottura	18 min.

IL MUFFIN CHE COLORA LA TAVOLA E LA RIEMPIE DI GUSTO

Bread Muffin Liguria



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	690 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Farcitura

Olive taggiasche	105 g
Pinoli	87,5 g
Basilico secco	8,75 g

UN MIX DI INGREDIENTI UNICI PER UN GUSTO DECISO

Procedimento

Mix spirale	7 min. 1a velocità - 6 min. 2a velocità
Temperatura impasto	25 °C
Farcitura	Aggiungere all'impasto e mixare per 2 min. in 1a velocità
Fermentazione massa	15 min. a temperatura ambiente
Formatura	Divisione + arrotondamento 90 g
Riposo intermedio	15 min. a temperatura ambiente
Formatura muffin	Ungere i pirottini a forma di tulipano con staccante da forno prima di inserire l'impasto
Fermentazione finale	30 min. a 32 °C con 80% di U.R.
Taglio	Tagliare a croce la cima del muffin
Temperatura forno	230 °C
Tempo di cottura	18 min.

Bread Muffin Emilia Romagna



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	690 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Farcitura

Prosciutto crudo	175 g
Parmigiano Reggiano gratt.	140 G

GLI INGREDIENTI TIPICI DELLA FOOD VALLEY

Procedimento

Mix spirale	7 min. 1a velocità - 6 min. 2a velocità
Temperatura impasto	25 °C
Farcitura	Aggiungere all'impasto e mixare per 2 min. in 1a velocità
Fermentazione massa	15 min. a temperatura ambiente
Formatura	Divisione + arrotondamento 90 g
Riposo intermedio	15 min. a temperatura ambiente
Formatura muffin	Ungere i pirottini a forma di tulipano con staccante da forno prima di inserire l'impasto
Fermentazione finale	30 min. a 32 °C con 80% di U.R.
Taglio	Tagliare a croce la cima del muffin
Temperatura forno	230 °C
Tempo di cottura	18 min.

Bread muffin Umbria



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	690 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Farcitura

Pecorino di Fossa	140 g
Noci	140 g

Procedimento

Mix spirale	7 min. 1a velocità - 6 min. 2a velocità
Temperatura impasto	25 °C
Farcitura	Aggiungere all'impasto e mixare per 2 min. in 1a velocità
Fermentazione massa	15 min. a temperatura ambiente
Formatura	Divisione + arrotondamento 90 g
Riposo intermedio	15 min. a temperatura ambiente
Formatura muffin	Ungere i pirottini a forma di tulipano con staccante da forno prima di inserire l'impasto
Fermentazione finale	30 min. a 32 °C con 80% di U.R.
Taglio	Tagliare a croce la cima del muffin
Temperatura forno	230 °C
Tempo di cottura	18 min.

IL GUSTO DECISO DEL PECORINO E DELLE NOCI; IMPERDIBILE

Bread Muffin Campania



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	690 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Farcitura

Salsiccia secca	175 g
Semi di finocchio	8,75 g

Procedimento

Mix spirale	7 min. 1a velocità - 6 min. 2a velocità
Temperatura impasto	25 °C
Farcitura	Aggiungere all'impasto e mixare per 2 min. in 1a velocità
Fermentazione massa	15 min. a temperatura ambiente
Formatura	Divisione + arrotondamento 90 g
Riposo intermedio	15 min. a temperatura ambiente
Formatura muffin	Ungere i pirottini a forma di tulipano con staccante da forno prima di inserire l'impasto
Fermentazione finale	30 min. a 32 °C con 80% di U.R.
Taglio	Tagliare a croce la cima del muffin
Temperatura forno	230 °C
Tempo di cottura	18 min.

UN MUFFIN DALLA FORTE PERSONALITÀ;
DA PROVARE ASSOLUTAMENTE

Bread Muffin Sicilia



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	690 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Farcitura

Pistacchio tostato	175 g
Uvetta sultanina	105 g
Pompelmo grattugiato	1 g

I SAPORI TIPICI DELLA SICILIA IN UN MIX GUSTOSO

Procedimento

Mix spirale	7 min. 1a velocità - 6 min. 2a velocità
Temperatura impasto	25 °C
Farcitura	Aggiungere all'impasto e mixare per 2 min. in 1a velocità
Fermentazione massa	15 min. a temperatura ambiente
Formatura	Divisione + arrotondamento 90 g
Riposo intermedio	15 min. a temperatura ambiente
Formatura muffin	Ungere i pirottini a forma di tulipano con staccante da forno prima di inserire l'impasto
Fermentazione finale	30 min. a 32 °C con 80% di U.R.
Taglio	Tagliare a croce la cima del muffin
Temperatura forno	230 °C
Tempo di cottura	18 min.

Bread Muffin Cioccolato



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	690 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Farcitura

Gocce cioccolato Uk10	297,5 g
Arancia grattugiata	1/4

IL MUFFIN PIÙ GOLOSO

Procedimento

Mix spirale	7 min. 1a velocità - 6 min. 2a velocità
Temperatura impasto	25 °C
Farcitura	Aggiungere all'impasto e mixare per 2 min. in 1a velocità
Fermentazione massa	15 min. a temperatura ambiente
Formatura	Divisione + arrotondamento 90 g
Riposo intermedio	15 min. a temperatura ambiente
Formatura muffin	Ungere i pirottini a forma di tulipano con staccante da forno prima di inserire l'impasto
Fermentazione finale	30 min. a 32 °C con 80% di U.R.
Taglio	Tagliare a croce la cima del muffin
Temperatura forno	230 °C
Tempo di cottura	18 min.



www.puratos.it

Puratos Italia S.p.A. - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T+39 0521 16021 - F +39 0521 387950 - E info@puratos.it


Puratos
Reliable partners in innovation