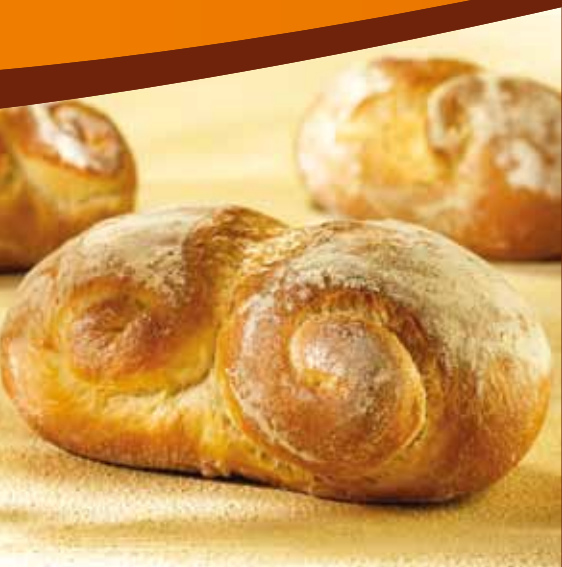


O-tentic

Idee dal mondo





Corona Bordelaise



Consigli

La Corona Bordelaise si presenta con una bella crosta ed una piacevole mollica. Un gusto unico associato ad una forma davvero originale

Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	660 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Procedimento

Impasto	8 min. velocità lenta, 4 min. veloce
Temperatura impasto	26-28°C
Fermentazione di massa	30 min.
Pezzatura	9 pezzi da 100 g
Lievitazione intermedia	15 min.
Formatura	Stendere un pezzo di impasto e porlo all'interno di uno stampo a corona. Posizionare i restanti 8 pezzi all'interno dello stampo in maniera circolare ed omogenea. Con un coltello, dividere il pezzo di impasto steso al centro dello stampo in piccole sezioni formando un mini triangolo per ognuna delle 8 palline. Ripiegare ogni triangolo sulle palline (umidificare se necessario per farli ben aderire)
Lievitazione	45 min. a 26-28°C, 80% U.R.
Decorazione	Capovolgere prima della cottura e spolverare di farina
Temperatura forno	250°C da ridurre poi gradualmente a 230°C. Dare un po' di vapore all'inizio
Tempi di cottura	25-30 min. lasciando leggermente aperto lo sportello del forno negli ultimi minuti della cottura

O-tentic



Fougasse



Consigli

Dopo la cottura, ma prima del raffreddamento, cospargere con un po' di olio la parte superiore

Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	670 g
O-tentic Origin	40 g
Sale	20 g

Farcitura

Erbe della Provenza: 5 g per kg di impasto per fare una Fougasse alla Provenzale

Formaggio Gruyère grattugiato: 150 g per kg di impasto per fare una Fougasse al formaggio

Procedimento

Impasto	8 min. velocità lenta, 4 min. veloce
Temperatura impasto	28°C
Fermentazione di massa	45 min.
Pezzatura 350 g.	350 g
Lievitazione intermedia	30 min.
Formatura	Laminare l'impasto fino ad ottenere uno strato di pasta di circa 20x10 cm
Lievitazione	60 min. a 26-28°C, 80% U.R.
Decorazione	Fare dei tagli usando un coltello per pasta e separare le parti per ottenere il tipico disegno della Fougasse
Temperatura forno	250°C. Da ridurre poi gradualmente a 230°C. Dare un po' di vapore all'inizio
Tempi di cottura	20 min. lasciando leggermente aperto lo sportello del forno negli ultimi minuti della cottura

O-tentic



Pan Gallego



Consigli

Questo tipico pane spagnolo presenta una caratteristica particolare. Ha infatti due tipi di texture: compatto al centro e più aperto verso i bordi

Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	800 g
O-tentic Origin	40 g
Sale	23 g

Procedimento

Impasto	8 min. velocità lenta, 4 min. veloce
Temperatura impasto	26-28°C
Fermentazione di massa	40 min.
Pezzatura	750 g
Lievitazione intermedia	45-60 min.
Formatura	Formare una palla
Lievitazione	60 min. a 26°C, 80% U.R.
Decorazione	Spolverare con abbondante farina, segnando la sommità affondando quattro dita nella pasta e poi ruotandole di un quarto. In questo modo si creerà il tipico "cappellino". Dare un taglio sulla sfera centrale e un taglio su ciascun lato del pane
Temperatura forno	260°C da ridurre poi gradualmente a 220°C. Dare un po' di vapore all'inizio
Tempi di cottura	45-60 min. lasciando leggermente aperto lo sportello del forno negli ultimi minuti della cottura

O-tentic



Pane delle valli austriache



Consigli

Bagnare l'impasto prima di arrotolarlo

Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	650 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Procedimento

Impasto	8 min. velocità lenta, 4 min. veloce
Temperatura impasto	26-28°C
Fermentazione di massa	30 min.
Pezzatura	350 g
Lievitazione intermedia	30 min.
Formatura	Stendere l'impasto dandogli una forma allungata. Appiattire le estremità della baguette con un mattarello ed arrotolarle verso il centro in modo da avere la giuntura sotto
Lievitazione	60-90 min. a 26°C, 80% U.R.
Decorazione	Capovolgere prima della cottura. Se non si capovolge, dare un taglio con un coltello affilato al centro del panino
Temperatura forno	250°C da ridurre poi gradualmente a 220°C. Dare un po' di vapore all'inizio
Tempi di cottura	20-25 min. lasciando leggermente aperto lo sportello del forno negli ultimi minuti della cottura

O-tentic



Pane delle campagne inglesi



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	630 g
Farina integrale	200 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	20 g

Procedimento

Impasto	8 min. velocità lenta, 4 min. veloce
Temperatura impasto	26-28°C
Fermentazione di massa	15 min.
Pezzatura	520 g
Lievitazione intermedia	45-60 min.
Formatura	Lavorare a mano e porre l'impasto in un cesto "stile campagna" di circa 20 cm di diametro, in modo che la giuntura vada sotto
Lievitazione	45-60 min. a 26°C, 75% U.R.
Decorazione	Capovolgere prima della cottura e cospargere di farina prima di infornare
Temperatura forno	180-220°C, Dare un po' di vapore all'inizio
Tempi di cottura	45-60 min. lasciando leggermente aperto lo sportello del forno negli ultimi minuti della cottura

O-tentic



Focaccia Turca



Consigli

Dopo la cottura alcuni fornai turchi sono soliti spennellare del burro sciolto sul pane

Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	680 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	22 g

Procedimento

Impasto	8 min. velocità lenta, 4 min. veloce
Temperatura impasto	26-28°C
Fermentazione di massa	30 min.
Pezzatura	350 g
Lievitazione intermedia	30 min.
Formatura	Lavorare a mano e spennellare con Sunset Glaze CL, appiattire con le dita e cospargere di semi di sesamo la superficie
Lievitazione	45-60 min. a 26°C, 80% U.R.
Decorazione	Porre su una teglia allungando l'impasto per estendere l'impasto fino ai bordi
Temperatura forno	250°C da ridurre poi gradualmente a 230°C. Dare un po' di vapore all'inizio
Tempi di cottura	Circa 25 min. lasciando leggermente aperto lo sportello del forno negli ultimi minuti della cottura

O-tentic



Pagnotta Islandese



Ingredienti

Acqua	640 g
Farina	500 g
Farina Integrale	500 g
O-tentic Origin	40 g
Sale	20 g

Procedimento

Impasto	4 min. velocità lenta, 4 min. veloce.
Temperatura impasto	26-28°C
Fermentazione di massa	15 min.
Pezzatura	900 g
Lievitazione intermedia	20 min.
Formatura	Fare una palla con l'impasto, posizionare con cucitura sotto su un panno di lino spolverato di farina
Lievitazione	45-60 min. a 26°C, 75% U.R.
Decorazione	Capovolgere prima della cottura e spolverare con farina
Temperatura forno	250°C da ridurre poi gradualmente a 220°C. Dare un po' di vapore all'inizio
Tempi di cottura	45 min. lasciando leggermente aperto lo sportello del forno negli ultimi minuti della cottura

O-tentic



Pane Berlinese



Poolish*

Farina	500 g
Acqua	500 g
Sale	5 g
O-tentic Durum	5 g

Impasto A

Acqua	1840 g
Semola di grano duro	800 g
Sale	8 g

Ricetta

Farina	1000 g
Acqua	715 g
Poolish	100 g
Impasto A	50 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	22 g

Procedimento

Impasto	10 min. velocità lenta, 10 min. veloce.
Temperatura impasto	25°C
Fermentazione di massa	90 min. in teglia oliata
Pezzatura	450 g
Lievitazione iniziale	10 min.
Formatura	Dopo 10 min. di lievitazione dare una forma rotonda di circa 30 cm di diametro
Lievitazione finale	20 min a 30°C con 80% U.R.
Decorazione	Per una buona crosta spolverizzare con la farina prima della cottura. Con un coltello, fare dei tagli a diamante
Temperatura forno	230°C
Tempi di cottura	25 min.

*Da fare il giorno prima.
Impasto: 2 min. lenta e 2 min. veloce.

O-tentic



Panini croccanti



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	650 g
O-tentic Origin	40 g
Sale	20 g

Procedimento

Impasto	8 min. velocità lenta, 4 min. veloce
Temperatura impasto	26-28°C
Fermentazione di massa	20 min.
Pezzatura	1500 g. di impasto per ottenere circa 30 panini
Lievitazione intermedia	15 min.
Formatura	Posizionare l'impasto sulla macchina formatrice, spolverizzare il vassoio con farina per evitare che i panini si attacchino.
Lievitazione	45-60 min. a 26°C, 85% U.R.
Decorazione	capovolgere prima della cottura
Temperatura forno	250°C da ridurre poi gradualmente a 230°C. Dare un po' di vapore all'inizio
Tempi di cottura	Circa 18 min. lasciando leggermente aperto lo sportello del forno negli ultimi minuti della cottura

Panini alle noci



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	650 g
O-tentic Origin	40 g
Sale	20 g
Semi di papavero	170 g

Procedimento

Impasto	8 min. velocità lenta, 4 min. veloce. Aggiungere i semi di papavero a metà del secondo tempo di miscelazione
Temperatura impasto	28°C
Fermentazione di massa	20 min.
Pezzatura	1500 g. di impasto per ottenere circa 30 panini
Lievitazione intermedia	15 min.
Formatura	Posizionare l'impasto sulla macchina formatrice e formare i panini. Immergere i singoli panini nei semi di papavero e porre sulla teglia da forno con la chiusura in basso
Lievitazione	45-60 min. a 26°C, 85% U.R.
Decorazione	capovolgere prima della cottura
Temperatura forno	250°C da ridurre poi gradualmente a 230°C. Dare un po' di vapore all'inizio
Tempi di cottura	circa 18 min. lasciando leggermente aperto lo sportello del forno negli ultimi minuti della cottura



Panini all'uvetta e cannella



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	650 g
O-tentic Origin	40 g
Sale	20 g
Uvetta	360 g
Cannella	5 g

Consigli

Immergere l'uvetta in acqua per circa 15 min. Questo migliorerà la freschezza del panini

Procedimento

Impasto	8 min. velocità lenta, 4 min. veloce. Aggiungere l'uvetta e la cannella 3 min. prima della fine dell'impasto
Temperatura impasto	26-28°C
Fermentazione di massa	20 min.
Pezzatura	1500 g. di impasto per ottenere circa 30 panini
Lievitazione intermedia	15 min.
Formatura	Posizionare l'impasto sulla macchina formatrice e formare i panini. Cospargere la teglia da forno con farina per evitare che i panini si attacchino e con la chiusura in basso
Lievitazione	45-60 min. a 26°C, 80% U.R.
Decorazione	Capovolgere prima della cottura
Temperatura forno	250°C da ridurre poi gradualmente a 230°C. Dare un po' di vapore all'inizio
Tempi di cottura	Circa 18 min. lasciando leggermente aperto lo sportello del forno negli ultimi minuti della cottura

Panini alle noci



Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	650 g
O-tentic Origin	40 g
Sale	20 g
Noci tostate a pezzi	350 g

Consigli

Utilizzare noci tostate per ottenere un sapore più intenso

Procedimento

Impasto	8 min. velocità lenta, 4 min. veloce. Aggiungere le noci a pezzi a metà del secondo tempo di miscelazione
Temperatura impasto	26-28°C
Fermentazione di massa	20 min.
Pezzatura	1500 g. di impasto per ottenere circa 30 panini
Lievitazione intermedia	15 min.
Formatura	Posizionare l'impasto sulla macchina formatrice e formare i panini. Cospargere i singoli panini di farina di segale e porre sulla teglia da forno con la chiusura in basso
Lievitazione	45-60 min. a 26°C, 85% U.R.
Decorazione	Capovolgere prima della cottura
Temperatura forno	250°C da ridurre poi gradualmente a 230°C. Dare un po' di vapore all'inizio
Tempi di cottura	Circa 18 min. lasciando leggermente aperto lo sportello del forno negli ultimi minuti della cottura



Collegati allo store del tuo TABLET
e scarica la nostra App PURAPP

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