

O-tentic MEDITERRANEO

Tutta la tradizione italiana



O-tentic

La storia rivive

Affiancata dal professor Marco Gobbetti, autorevole voce nel campo della microbiologia del lievito naturale, Puratos ha raccolto e studiato oltre 400 microrganismi di tipo lieviti selvatici e batteri lattici. A partire da questi, sono stati selezionati dei microrganismi molto specifici che, dopo test e prove di cottura, hanno portato alla creazione di O-tentic, un prodotto per panificazione unico, che offre tutti i vantaggi di un lievito naturale attivo, per produrre in modo facile e costante pani dall'inconfondibile gusto autentico.

Tutti i vantaggi di O-tentic:

Presenza di ingredienti attivi che consentono di riprodurre tutte le caratteristiche del lievito naturale

Flessibile e tollerante ai diversi processi produttivi ed alla tecnologia del freddo positiva (da +4° a +8°)

Freschezza prolungata nel prodotto finito

Gusto unico e caratterizzante

Pani dall'aspetto irresistibile, mollica umida, crosta bella e croccante

Etichetta pulita al 100%

O-tentic Durum

O-tentic Durum, proveniente da fermentazione naturale di semola di grano duro con ceppi provenienti da Altamura. Un profilo aromatico tipico del Sud Italia, caratterizzato da note dolci e di cereali tipiche del grano duro fermentato naturalmente.



O-tentic Origin

O-tentic Origin, proveniente da fermentazione naturale di farina di frumento tipica della calda Provenza, regione a Sud-Est della Francia. Un profilo aromatico intenso e complesso tipico delle lunghe fermentazioni.

O-tentic MEDITERRANEO

La gamma **O-tentic** si arricchisce del nuovo **O-tentic Mediterraneo**, che sia aggiunge all'**Origin** e al **Durum**

O-tentic Mediterraneo, a base di lievito naturale italiano, ottenuto da una madre originaria del Nord dell'Italia, mantenuta in vita e rinfrescata ogni giorno dal 1923. Un profilo aromatico fatto di note fermentate e di cereali, tipico della tradizione italiana.

O-tentic Mediteraneo permette, grazie alla sua innovativa formulazione, di realizzare una vasta gamma di prodotti con eccellenti risultati in termini di volume, texture e gusto:

- Focacce
- Pane
- Grissini
- Brioche
- Croissant





Stirata

Farina w 260	1000 g
Acqua	850 g
Olio extravergine di oliva	30 g
Sale	22 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

Procedimento	
Tempo impasto	5 min. lenta, 7 min. veloce
Temperatura impasto	26/28°C
Fermentazione di massa	30 min.
Pezzatura/preforma	250 g. Formare dei filoncini che verranno messi nelle cassette di plastica
Puntatura	24/48 ore in frigo a 5°C
Formatura finale	Tirare fuori dal frigo e dopo 45/60 min. schiacciare, allungare e infornare a pala
Decorazione pre-cottura	Pomodoro, mozzarella
Temperatura del forno	300°C
Tempo di cottura	3/5 min

Suggerimenti: Dopo la cottura decorare con rucola, pomodorini, parmigiano o altri ingredienti a piacere.





Focaccia Ligure

Farina nazionale w 260	1000 g
Acqua	600 g
Olio extravergine di oliva	40 g
Sale	20 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

Procedimento	
Tempo impasto	5 min. lenta, 7 min. veloce
Temperatura impasto	26/28°C
Fermentazione di massa	30 min.
Pezzatura/preforma	1300 g in teglia 60x40 cm
Puntatura	45 min.
Formatura finale	Stendere la salamoia precedentemente preparata e schiacciare formando dei buchi in modo che la salamoia vi possa penetrare.
Fermentazione finale	60/75 min.
Temperatura del forno	230°C
Tempo di cottura	25 min.

Suggerimenti: Salamoia per 1 teglia di focaccia 60x40: 100 g di acqua, 100 g di olio extravergine di oliva e 10 g sale. Mescolare con frusta per amalgamare perfettamente gli ingredienti. Dopo la cottura spennellare con olio extravergine di oliva.





Grissini

Farina w 260	1000 g
Acqua	600 g
Olio extravergine di oliva	40 g
Sale	20 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

Procedimento

Tempo impasto	6 min. lenta, 5 min. veloce
Temperatura impasto	26/28°C
Fermentazione di massa	30 min.
Pezzatura/preforma	A piacere formando un filoncino
Puntatura	30 min., poi schiacciare il panetto e far riposare per altri 45 min.
Formatura finale	Formare i grissini a mano o con grissinatrice
Fermentazione finale	45 min.
Temperatura del forno	220°C
Tempo di cottura	15 min.

Suggerimenti: Per decorare i grissini con semi, una volta formati passarli su un panno umido con i semi (lino, papavero, ecc.)





Dolce Bauletto

Farina W 320	1000 g
Acqua	+/- 150 g
Zucchero	180 g
Uova	100 g
Tuorlo	100 g
Mimetic	100 g
Sale	14 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

Procedimento

Tempo impasto	6 min. lenta, 7 min. veloce
Temperatura impasto	26/28°C
Fermentazione di massa	30 min.
Pezzatura/preforma	Fare un filoncino da 300 g (per stampo da 300 g)
Puntatura	30 min.
Formatura finale	Tagliare il filoncino con un tagliapasta e allineare i 4 pezzi uno di fianco all'altro e mettere nello stampo
Fermentazione finale	60/75 min.
Temperatura del forno	220°C
Tempo di cottura	30 min.





Croissant

Farina w 330	1000 g
Zucchero	180 g
Latte scremato in polvere	35 g
Sale	12 g
Uova intere	150 g
Burro	100 g
Acqua	400 g
Aromi	q.b.
O-tentic Mediterraneo	50 g
Mimetic (nelle pieghe)	550 g

Procedimento

Tempo impasto	5 min. lenta, 5 min. veloce
Temperatura impasto	25°C
Fermentazione di massa	10 min. riposo ambiente poi 20 min. in abbattitore
Formatura finale	1 piega a 4 e una piega a 3
Fermentazione finale	10 min. in conservatore, laminazione finale e formatura dei croissant. Lievitazione finale 3 ore
Temperatura del forno	190°C
Tempo di cottura	20 min. valvola chiusa e 3 min. valvola aperta





Recenti studi mostrano che i prodotti da forno con claim quali "tradizionale", "autentico" e "naturale" riscuotono gran successo tra i consumatori di oggi. Questi ultimi sono alla ricerca continua di prodotti da forno con il gusto "di una volta", caratterizzati da lunghe fermentazioni e da ingredienti naturali



Confezione

Scatola da 10 kg (10 sacchi da 1 kg)

Dosaggio

4% sul peso della farina

Conservazione

1 anno (imballo originale non aperto)

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - 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