

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 Mediterraneo 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