



*Il modo più semplice per fare il pane,  
proprio come una volta*

# O-tentic Tutto Grani Antichi

Dalla ricerca Puratos nasce **O-tentic Tutto Grani Antichi**, una soluzione attiva e completa di panificazione a base di:

- *Grani antichi di Sicilia varietà Tumminia, Biancolilla e Bidì macinati a pietra naturale*
- *Lievito madre rinfrescato con semola di grano duro di Sicilia varietà Tumminia macinata a pietra naturale*

**O-tentic Tutto Grani Antichi** è facile da usare perché...

Va aggiunta **SOLO** acqua!



**Dosaggio:** 100% completo

**Shelf-life:** 9 mesi

**Confezione:** Sacco da 10 kg ATM

**Conservazione:** Una volta aperto, il prodotto può essere conservato per massimo una settimana tra 0°C e +7°C

*Grani antichi di Sicilia*

*Gusto tostato*

*Profumo caratteristico*

*Mollica morbida*

*Freschezza prolungata*

*Colorazione scura*

*Eccellente struttura*



# Consigli per l'uso



## Conservazione

Una volta aperta, la confezione va conservata tra 0°C e +7°C per massimo 1 settimana.



## Idratazione

Si può idratare dal 70% fino al 100%.

Aggiungere solo il 70% di acqua all'inizio dell'impasto in prima velocità.

L'acqua può essere sostituita da altri ingredienti liquidi (pomodoro, caffè, birra, etc).



## Temperature

Importante misurare la corretta temperatura dell'acqua. La temperatura dell'impasto deve essere tra i 24°C e 28°C (sopra i 28 °C l'impasto risulta appiccicoso e difficile da gestire).



## Tempo d'impasto

Impastare 4 minuti in prima velocità e 8-10 minuti in seconda velocità.

Aggiungere le inclusioni, nella fase finale dell'impasto, in seconda velocità per ottenere i migliori risultati.



## Lievitazione

Importante far riposare l'impasto a temperatura ambiente da 20 a 45 minuti (in funzione del tipo d'impasto).

Far lievitare l'impasto in cella a 28-30°C massimo oppure far lievitare a temperatura ambiente ben coperto dal telo.

Per una migliore lievitazione Overnight tenere l'impasto ben coperto dal telo a 5°C per un massimo di 2 giorni.



## Cottura

I tempi di cottura possono variare in funzione della pezzatura: es. circa 40 minuti di cottura a 230°C per 600 g.

Infornare con vapore. Per ottenere una bella crosta aprire la valvola a 3/4 di cottura.

Per realizzare un pane precotto, impostare la temperatura a 190°C e cuocere finché il cuore raggiunge i 95°C (è necessaria una minima colorazione della superficie). Abbatte e conservare a -18°C.

Una volta scongelato, cuocere a 230°C con vapore per 10-15 minuti (in funzione della pezzatura) ottenendo così crosta e colore.

# Pane tipo Castelvetroano

## INGREDIENTI

O-tentic Tutto Grani Antichi	1000 g
Acqua	750 - 800 g

## PROCEDIMENTO

**Impasto:** Impastare O-tentic Tutto Grani Antichi con 600 g di acqua per 4 minuti in prima velocità e 10 minuti in seconda velocità, incorporando poco per volta la restante acqua. Portare l'impasto ad una temperatura finale di 26°C.

**Riposo di massa:** Far riposare l'impasto in cella a 30°C con 75% U.R. per 30 minuti.

**Pezzatura e lievitazione:** Creare preforme rotonde da 600 g e cospargere la superficie di acqua e sesamo. Porre su un telaio infarinato. Far lievitare in cella a 30°C con 75% U.R. per 40-45 minuti.

**Cottura:** Infornare con leggera immissione di vapore in forno statico a 230°C per 40-45 minuti circa, di cui gli ultimi 10 minuti con valvola aperta.

**Suggerimenti:** Possibilità di svolgere il processo con metodo Overnight: impastare, formare e sistemare in teglia la sera, posizionare le forme in cella a 5°C coperte con telo di nylon ed il mattino lasciar lievitare per circa 30 minuti. Cuocere come da indicazioni.



# Mafalda

## INGREDIENTI

<b>O-tentic Tutto Grani Antichi</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	+/- 650 g
Semi di sesamo	q.b.

## PROCEDIMENTO

**Impasto:** Impastare O-tentic Tutto Grani Antichi e acqua 4 minuti in prima velocità e 10 minuti in seconda.

**Riposo di massa:** Far riposare l'impasto 15 minuti a temperatura ambiente.

**Pezzatura e lievitazione:** Spezzare forme da 150 g e avvolgere in formatrice o a mano. Allungare e formare la Mafalda disponendola su una teglia, inumidendo la superficie e cospargerla con semi di sesamo. Mettere in cella a 30°C con 75% U.R. per 50 minuti.

**Cottura:** Cuocere a 210°C in forno statico con emissione di vapore per circa 25 minuti.

**Suggerimenti:** Possibilità di svolgere il processo con metodo Overnight: impastare, formare e sistemare in teglia la sera, posizionare le forme in cella a 5°C coperte con telo di nylon ed il mattino lasciar lievitare per circa 30 minuti. Cuocere come da indicazioni.



# Muffoletti

## INGREDIENTI

<b>O-tentic Tutto Grani Antichi</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	+/- 800 g
Semi di finocchio	30 g
Olio EVO	20 g

## PROCEDIMENTO

**Impasto:** Impastare tutti gli ingredienti 4 minuti in prima velocità e 10 minuti in seconda.

**Riposo di massa:** Far riposare l'impasto per circa 20 minuti.

**Pezzatura e lievitazione:** Pesare le forme desiderate (consigliate 150 g). Avvolgerle e disporle in teglia. Far lievitare in cella 20 minuti a 30°C con il 75% U.R. e appiattire la forma schiacciando con il palmo della mano dando una pressione non troppo forte. Far lievitare fino al raddoppio del volume e decorare a piacere (ad esempio con semi di sesamo).

**Cottura:** Cuocere a 210°C in forno statico con emissione di vapore per 25 minuti circa.

**Suggerimenti:** Possibilità di svolgere il processo con metodo Overnight: impastare, formare e sistemare in teglia la sera, posizionare le forme in cella a 5°C coperte con telo di nylon ed il mattino lasciar lievitare per circa 30 minuti. Cuocere come da indicazioni e farcire a piacimento.





# Bauletto Vegan

## INGREDIENTI

<b>O-tentic Tutto Grani Antichi</b>	<b>1000 g</b>
Latte di mandorla Vegan	+/- 630 g
Olio EVO	100 g
Zucchero di canna	80 g

## PROCEDIMENTO

**Impasto:** Impastare tutti gli ingredienti 4 minuti in prima velocità e 10 minuti in seconda.

**Riposo di massa:** Far riposare l'impasto 5 minuti a temperatura ambiente.

**Pezatura e lievitazione:** Spezzare la quantità sufficiente alla capienza del contenitore. Formare e disporre sullo stampo. Far lievitare circa 2 ore.

**Cottura:** Per un bauletto da 500 g cuocere a 210°C con emissione di vapore per 25/30 minuti circa.



# Pizza Crackers

## INGREDIENTI

### Impasto

<b>O-tentic Tutto Grani Antichi</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	+/- 650 g
Olio di girasole	100 g

### Emulsione

Olio EVO	q.b.
Polpa di pomodoro	q.b.
Origano	q.b.
Pepe nero	q.b.
Formaggio grattugiato	q.b.

## PROCEDIMENTO

### Procedimento Impasto

**Impasto:** Impastare tutti gli ingredienti 4 minuti in prima velocità e 10 minuti in seconda.

**Pezzatura:** Pesare una pre-forma da 650 g (quantità idonea ad una teglia 60x40 cm).

**Riposo di massa:** Far riposare l'impasto in freezer per 30 minuti ben coperto con telo di nylon.

**Pezzatura e lievitazione:** Stendere l'impasto con la sfogliatrice fino ad ottenere lo spessore di 1,5 mm circa e bucare con bucafoglia. Formare dei cerchi con un coppapasta del diametro di 4 cm assicurandosi di non deformare la pasta e disporre su teglia. Far lievitare in cella a 30°C con 75% U.R. per 80/90 minuti circa. Cospargere l'emulsione con un pennello.

**Cottura:** Cuocere a 190°C in forno statico oppure a 170°C in forno ventilato per 30 minuti di cui 15 a valvola aperta.

### Procedimento Emulsione

**Emulsione:** Mixare tutti gli ingredienti. Si consiglia di usare polpa densa o cuocere parzialmente l'emulsione prima di spennellare.



# Mini Panettone

## INGREDIENTI

### Impasto

O-tentic Tutto Grani Antichi	500 g
Easy Soft'r Snack Dolce	500 g
Sapore Madre	150 g
Farina panettone	350 g
Acqua	+/- 700 g
Tuorli	250 g
Burro	400 g
<b>Totale pre-impasto</b>	<b>2850 g</b>

### Impasto

Pre-impasto	2850 g
O-tentic Tutto Grani Antichi	700 g
Easy Soft'r Snack Dolce	500 g
Tuorlo	400 g
Acqua	+/- 300 g

### Emulsione

Burro	400 g
Zucchero	250 g
Miele	100 g
<b>Totale Impasto</b>	<b>5500 g</b>

## PROCEDIMENTO

### Procedimento Biga

**Impasto:** Impastare tutti gli ingredienti, tranne la materia grassa, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto avendo l'accortezza di portare l'impasto ad una temperatura di 26°C.

**Lievitazione:** Far lievitare a 25°C per circa 12 ore o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

### Procedimento impasto finale

**Impasto:** Impastare il pre-impasto, O-Tentic Tutto Grani Antichi, Easy Soft'r Snack Dolce, i tuorli e tre parti di acqua. Amalgamare bene, unire l'emulsione in 4 parti e la rimanente acqua fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo avendo l'accortezza di portare l'impasto ad una temperatura di 26°C.

**Pezzatura e lievitazione:** Far puntare la massa 50 minuti a 30°C con 75% U.R. Spezzare e pirlare le forme del peso desiderato e disporle sugli appositi pirottini. Far lievitare in cella per 3 ore e 30 minuti circa a 30°C con 75% UR. e comunque fino al riempimento dello stampo.

**Cottura:** Per panettoni da 1 kg cuocere a 155°C in forno rotor oppure a 165°C in forno statico per 60 minuti di cui gli ultimi 10 a valvola aperta.





Scarica la nostra app MyPuratos

[www.puratos.it](http://www.puratos.it)

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia  
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: [info@puratos.it](mailto:info@puratos.it)

Seguici su



**Puratos**  
*Reliable partners in innovation*