O-TENTIC TUTTO GRANI ANTICHI

PRODOTTO ITALIANO

puratos

Food Innovation for Good

O-tentic Tutto Grani Antichi

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

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, Bidì e Simeto 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

Freschezza prolungata

Gusto tostato

Colorazione scura

Profumo caratteristico

Eccellente struttura

Mollica morbida

Consigli per l'utilizzo

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 8 min. in prima velocità e 8-10 minuti in seconda velocità .

Aggiungere le inclusioni, verso fine 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 in cella a 28°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 3 giorni.

Cottura

I tempi di cottura possono variare in funzione della pezzatura: es. circa 30 minuti di cottura a 230°C per 500 g.

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

Per un pane precotto, impostare la temperatura a 210°C e cuocere finché il cuore raggiunge i 95°C (è necessaria una minima colorazione). Congelare a -18°C quando la temperatura interna raggiunge i 35°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 Castelvetrano

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 15 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

O-tentic Tutto Grani Antichi	**1000 g**
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

O-tentic Tutto Grani Antichi	**1000 g**
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

O-tentic Tutto Grani Antichi	**1000 g**
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.

Pezzatura 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 30 minuti circa, di cui gli ultimi 5 con valvola aperta.

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

www.puratos.it Puratos Italia @puratositalia Puratos Puratos Italia