

Il cestino del pane

Soluzioni per i professionisti della ristorazione



Official Partner

MICHELIN
guide 2019



Puratos
Reliable partners in innovation

O-tentic

La storia rivive

Affiancata dal professor Marco Gobbetti, autorevole voce nel campo della microbiologia del lievito madre, Puratos ha raccolto e studiato circa 700 ceppi di lieviti e 1500 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 madre 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 madre

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%

LA GAMMA

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 Mediterraneo

Un prodotto unico a base di lievito madre italiano, ottenuto da una madre originaria del Nord dell'Italia, rinfrescata ogni giorno dal 1923. Un processo di fermentazione lungo 36 ore e un profilo aromatico fatto di note fermentate e di cereali, tipico della tradizione italiana.

Softgrain

Il gusto unico della fermentazione naturale

La gamma **Softgrain** è una linea di cereali morbidi arricchiti grazie al gusto unico della fermentazione naturale. Il processo base della gamma Softgrain è il metodo tradizionale tedesco dell'ammollamento e cottura dei grani con lievito madre (chiamato Brühstück); la macerazione e la cottura dei grani in lievito liquido naturale, origina una pasta di cereali interi morbidi e dal gusto intenso.

TUTTI I VANTAGGI DI SOFTGRAIN

Ingrediente salutistico

Contiene cereali interi dal contenuto in fibre e minerali preservato

Gusto superiore

La speciale cottura nel lievito madre conferisce un gusto delizioso.

La visibilità dei cereali interi all'interno del pane unita alla perfetta masticabilità rendono i prodotti particolarmente graditi al consumatore

Freschezza prolungata

L'umidità presente nel Softgrain è gradualmente rilasciata alla mollica

Facilità di utilizzo

Si aggiunge direttamente all'impasto

Basta aggiungere Softgrain a diversi dosaggi

per ottenere un'intera gamma di prodotti.

LA GAMMA



Softgrain Multigrain

Dal gusto intenso grazie alla presenza di semi e grani: segale, sesamo, girasole, papavero, lino scuro e chiaro, frumento e farro. Con lievito naturale di segale.



Softgrain Spelt

Dal gusto delicato esaporito dato dai semi di farro. Con lievito naturale di segale.



Softgrain Amber Grain

Dal gusto delicato, adatta per applicazioni dolci. Contiene: avena, girasole, lino. Con lievito naturale di frumento.



Softgrain Spring Rye

Dal gusto maltato grazie ai semi di segale germinati e fermentati. Con lievito naturale di segale.



Ciabattina al latte

INGREDIENTI

Biga	
Farina 320 W	1000 g
Acqua	450 g
O-tentic Mediterraneo	10 g

Impasto finale

Biga	1460 g
O-tentic Mediterraneo	15 g
1 ^o aggiunta acqua	100 g
2 ^o aggiunta latte	100 g
Sale	18 g
3 ^o aggiunta acqua	100 g

PROCEDIMENTO

Tempo impasto biga	4 minuti in prima.
Temperatura impasto biga	20°C.
Fermentazione biga	14/16 ore a 18°C.
Tempo impasto finale	5 minuti in prima e 8 in seconda.
Temperatura impasto finale	26/28°C.
Fermentazione di massa	60 minuti.
Formatura	Spezzare le ciabattine.
Fermantazione finale	60 minuti a 27/30°C.
Temperatura del forno	230°C.
Tempo di cottura	In funzione della pezzatura.



Ciabatta mediterranea

INGREDIENTI

Farina 220 W	1000 g
Acqua	700 g
O-tentic Mediterraneo	10 g
Sale	20 g
Olio EVO	10 g

PROCEDIMENTO

Tempo impasto	6 minuti in prima e 8 minuti seconda.
Temperatura impasto	24/25°C.
Puntatura	12/24 ore a 4°C.
Fermentazione di massa	60 minuti.
Formatura finale	Spezzare la ciabatta.
Fermentazione finale	60 minuti a 32°C senza umidità.
Temperatura del forno	230°C .
Tempo di cottura	In funzione della pezzatura.

Suggerimento: Da un unico impasto è possibile ottenere ciabatte, zoccoletti e pagnotte.



Pagnotta ai grani germinati

INGREDIENTI

Farina 280 W	1000 g
Acqua	680 g
Softgrain Spring Rye	450 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Sale	25 g

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastare farina e O-tentic Mediterraneo con 600 g di acqua per 5 minuti a velocità lenta. Inserire il sale e far partire la seconda velocità per 9 minuti cercando di incorporare poco per volta la restante acqua. Inserire gli ultimi 2 minuti Softgrain Spring Rye cercando di portare l'impasto ad una temperatura finale di 26-27°C.

Riposo massa

Cella a 30°C con il 75% U.R. per 30/40 minuti.

Pezzatura

Spezzare del peso voluto e realizzare dei filoncini ben stretti.

Lievitazione

Far lievitare per 50 minuti circa in cella a 30°C con 70% U.R.

Cottura

Capovolgere, spolverare con farina e infornare con abbondante immissione di vapore in forno statico a 230°C. Tempo secondo la pezzatura. Per ottenere un diverso aspetto della crosta è possibile spolverare con farina e incidere dei tagli sulla superficie, senza capovolgere l'impasto.

Suggerimento: In alternativa a Softgrain Spring Rye è possibile utilizzare Softgrain Multigrain seguendo la stessa ricetta.



Pagnotta Pugliese

INGREDIENTI

Semola di grano duro	1000 g
Acqua	700 g
O-tentic Durum	40 g
Sale	25 g

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastare semola e O-tentic Durum con 600 g di acqua per 5 minuti a velocità lenta. Inserire il sale e far partire la seconda velocità per 9 minuti cercando di incorporare poco per volta la restante acqua.

Riposo massa

Cella a 30°C con il 75% U.R. per 30/40 minuti.

Pezzatura

Spezzare del peso voluto e realizzare dei filoncini ben stretti.

Lievitazione

Far lievitare per 50 minuti circa in cella a 30°C con 70% U.R.

Cottura

Capovolgere, spolverare con semola e infornare con abbondante immissione di vapore in forno statico a 230°C. Tempo secondo la pezzatura. Per ottenere un diverso aspetto della crosta è possibile spolverare con semola e incidere dei tagli sulla superficie, senza capovolgere l'impasto.



Grissini

INGREDIENTI

Farina 260 W	1000 g
Acqua	600 g
Olio EVO	40 g
Sale	20 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

PROCEDIMENTO

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



Focaccia ligure

INGREDIENTI

Farina 260 W	1000 g
Acqua	600 g
Olio EVO	40 g
Sale	20 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

PROCEDIMENTO

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



Official Partner



Scarica la nostra app MyPuratos

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

Seguici su

