

O-TENTIC TUTTO PUGLIESE



 puratos
Food Innovation for Good

O-tentic Tutto Pugliese

Il modo più semplice per fare il pane, proprio come in Puglia

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

- **Semola di grano duro coltivata nella Murgia e nelle colline di Matera**
- **Lievito Madre rinfrescato con semola di grano duro della Puglia**

O-tentic Tutto Pugliese 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

Profumo intenso

Gusto unico

Origine degli ingredienti

Eccellente texture

Crosta croccante e ricca

Freschezza prolungata



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 Pugliese

INGREDIENTI

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Acqua	+/- 800 g

PROCEDIMENTO

Impasto: Impastare O-tentic Tutto Pugliese con 600 g di acqua per 4 minuti a velocità lenta. Far partire la seconda velocità per 9 minuti cercando di incorporare poco per volta la restante acqua portando l'impasto ad una temperatura finale di 26-27°C.

Riposo di massa: Fare un riposo di massa in cella a 28°C con il 75% U.R. per 20 minuti.

Pezzatura e lievitazione: Spezzare del peso voluto e arrotondare, plasmandola ben stretta. Porre su un telaio infarinato. Far lievitare per 45-60 minuti in cella a 28°C con 75%U.R. Capovolgere e lasciarlo 10 minuti all'aria aperta cercando di creare un leggero strato di pelle asciutta. Spolverare con farina*.

Cottura: Capovolgerle e infornare con vapore a 230°C per 20 minuti circa.

Suggerimenti: *È possibile ottenere un aspetto diverso senza capovolgere l'impasto, ma semplicemente spolverandolo e incidendo la superficie con dei tagli.



Ciabatta Germogliata

INGREDIENTI

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Acqua	+/- 800 g
Softgrain Sprouted Rye CL	300 g

PROCEDIMENTO

Impasto: Impastare O-tentic Tutto Pugliese con 650 g di acqua per 5 minuti a velocità lenta. Procedere con la seconda velocità per 8 minuti, cercando di incorporare la restante acqua poco per volta. Quando l'impasto è formato, aggiungere Softgrain Sprouted Rye e farlo amalgamare per circa 2/3 minuti mantenendo la temperatura finale dell'impasto a 24°C.

Riposo di massa: Porre l'impasto in un contenitore precedentemente unto, dare una piega all'impasto per dargli forza e coprire con un telo di nylon. Far lievitare in cella frigo a 4°C per 24 ore.

Pezzatura e lievitazione: Capovolgere l'impasto sul tavolo ben sfarinato e formare le ciabatte. Sistemare le pezzature sui telai da infornamento e lasciarle scoperte per 30 minuti circa a temperatura ambiente, fino alla formazione della pelle.

Cottura: Capovolgerle e infornare con vapore a 230°C per 20 minuti circa, di cui gli ultimi 5 con valvola aperta.

Suggerimenti: È possibile prolungare la fermentazione dalle 48 alle 72 ore. Per lavorazioni dirette, dare una piega alla pasta ogni 30 minuti per 3 volte circa.



Pagnottella Primavera

INGREDIENTI

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Acqua	+/- 750 g
Farcitura a piacere	q.b

PROCEDIMENTO

Impasto: Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti a velocità lenta. Procedere con la seconda velocità per 4 minuti avendo l'accortezza di portare l'impasto ad una temperatura di 25°C.

Riposo di massa: Far riposare per 30 minuti circa.

Pezzatura e lievitazione: Formare delle palline da 70 g e lasciarle riposare per 15 minuti. Mettere in cella a 28°C con il 75% U.R. per 40 minuti circa.

Cottura: Infornare 230°C con vapore per 20 minuti circa.

Suggerimenti: Possibilità di svolgere il processo con metodo Overnight: impasto, formatura e sistemazione 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 min. Cuocere e farcire a piacimento.



Focaccia Barese

INGREDIENTI

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Acqua	+/- 600 g
Patate bollite	200 g
Olio EVO	20 g
Sale	5 g
Pomodorino ciliegino maturo	q.b.
Origano	q.b.

PROCEDIMENTO

Impasto: Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a velocità lenta. Procedere con la seconda velocità per 8 minuti avendo l'accortezza di portare l'impasto ad una temperatura di 25°C.

Riposo di massa: Pesare pezzature da 200 g, tornire e far riposare 20 minuti circa su tavole infarinate e coperte con teli di nylon.

Pezzatura e lievitazione: Terminato il processo, laminare e inserire le focacce su teglie precedentemente unte. Mettere in cella a 28°C con il 75% U.R. per 30 minuti circa. Ungere con olio e bucare la pasta per formare i classici buchi con le dita, che tratterranno il succo dei pomodorini appena spremuti e appoggiati sulla superficie. Mettere in cella a 27°C con il 75% U.R. per 30/45 minuti circa.

Cottura: Infornare 280°C per 15 minuti circa. Dopo la cottura cospargere abbondantemente di olio EVO ed origano.

Suggerimenti: Possibilità di svolgere il processo con metodo Overnight: impasto, formatura e sistemazione in teglia la sera, posizionare le forme in cella a 5°C coperte con telo di nylon ed il mattino eseguire le restanti lavorazioni (buchi con le dita, guarnizione con pomodorini ed olio). Lasciar lievitare per circa 30/45 minuti. Cuocere e guarnire come descritto.



Frisella

INGREDIENTI

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Acqua	+/- 740 g
Olio EVO	20 g

PROCEDIMENTO

Impasto: Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a velocità lenta. Procedere con la seconda velocità per 10 minuti avendo l'accortezza di portare l'impasto ad una temperatura di 26°C.

Riposo di massa: Fare un riposo di massa in cella a 27°C con il 75% U.R. per 10 minuti.

Pezzatura e lievitazione: Terminato il processo, spezzare la massa del peso voluto e arrotondare, avendo cura di fare una tornitura tenace. Lasciar puntare a temperatura ambiente le pezzature per 20 minuti coperte con teli di nylon. Successivamente, formare delle ciambelle e farle lievitare per 45 minuti circa in cella a 28°C con il 75% U.R.

Cottura: Infornare 220°C per 15 minuti circa. A mezza cottura, tagliare a metà e infornare di nuovo a 220°C per 10 minuti circa avendo cura di aprire la valvola gli ultimi 5 minuti.



Grissini

INGREDIENTI

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Acqua	+/- 730 g
Olio EVO	30 g

PROCEDIMENTO

Impasto: Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti a velocità lenta. Procedere con la seconda velocità per 10 minuti avendo l'accortezza di portare l'impasto ad una temperatura di 25°C.

Riposo di massa: Sistemare l'impasto in un recipiente e fare un riposo di massa in cella a 27°C con il 75% U.R. per 15 minuti.

Pezzatura e lievitazione: Terminato il processo, realizzare dei filoni avendo cura di incartarli bene. Lasciare lievitare su tavole di legno o direttamente sul banco con un velo di olio EVO sulla superficie, coperti con un telo di nylon a temperatura ambiente per 30 minuti circa; poi formare i grissini avendo cura di cospargerli nella semola. Farli lievitare in cella a 28°C con il 75% U.R. per circa 45 minuti.

Cottura: Infornare 220°C per 15 minuti circa utilizzando il vapore.





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