

O-tentic

De basis voor brood met karakter

O-tentic



**Met O-tentic Durum
maakt u keer op keer
onweerstaanbaar
rustiek brood,
gemakkelijk en
constant van
hoge kwaliteit.**



Onweerstaanbare smaak, korst & kruim

Met O-tentic krijgt elk brood een volle, romige smaak met een lichte geroosterde toets. Het resultaat is elke keer hetzelfde: een mooie krokante korst en een luchtig kruim, precies waar uw klanten van houden.

Eenvoudig in gebruik, sterk resultaat

Met slechts vier ingrediënten (bloem, water, zout en O-tentic) bakt u brood met karakter. Geen complexe processen, wel een constant en betrouwbaar resultaat.

Veelzijdig in toepassing

Of u nu rustiek brood, ciabatta, baguettes of focaccia maakt, O-tentic past zich aan uw manier van werken aan. Het is geschikt voor zowel korte als lange rijstijden.

Geïnspireerd door Italiaanse traditie

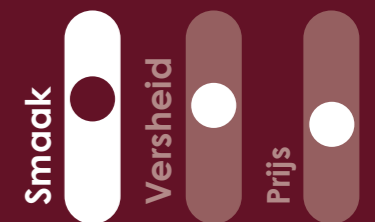
O-tentic is gemaakt van 100% Italiaans durumtarwebloem en geïnspireerd door de baktraditie van Altamura. Dat proeft u terug in elk brood: vol van smaak, met een goudgele kruim.

Onweerstaanbare smaak, korst & kruim

Smaak blijft doorslaggevend

Smaak is voor consumenten de belangrijkste reden om voor een bepaald brood te kiezen. Met O-tentic geeft u elk brood een volle, romige smaak met een licht geroosterde toets. Elke keer opnieuw: een stabiele kwaliteit in korst en kruim.

Brood dat opvalt
in smaak, en
waar klanten voor
terugkomen.



source: Taste Tomorrow - Puratos

Ultiem gemak

Met slechts vier ingrediënten (bloem, water, zout en O-tentic) bakt u moeiteloos smaakvol rustiek brood met karakter. Met een rijstijd van 2 uur bent u verzekerd van een stabiel en premium resultaat.
Eenvoud in proces, sterk in resultaat.



Veelzijdig inzetbaar



Of u nu rustieke broden, ciabatta of baguettes maakt, O-tentic vormt de basis van al uw brood. Geschikt voor zowel korte als lange processen en eenvoudig in te passen in uw productie. **Flexibel in gebruik, consistent in resultaat.**

Geïnspireerd door:

De broodtraditie van Altamura

O-tentic vindt zijn oorsprong in Altamura, een streek in Zuid-Italië met een eeuwenlange baktraditie. Gemaakt van 100% durumtarwe uit Puglia geeft het uw brood:

- een volle, romige smaak
- een lange versheid
- een goudgele kruim

Italiaans vakmanschap, vertaald naar dagelijks gebruik.



Waarom kiezen bakkers voor

O-tentic?

De basis van elk brood, maakt elk
brood **onweerstaanbaar**

- Slechts 4 ingrediënten nodig
- Constante kwaliteit, elke keer opnieuw
- Meer smaak en karakter in uw brood
- Mogelijkheid tot hogere verkoopprijs

Een eenvoudige manier om uw
brood te onderscheiden.



Durum

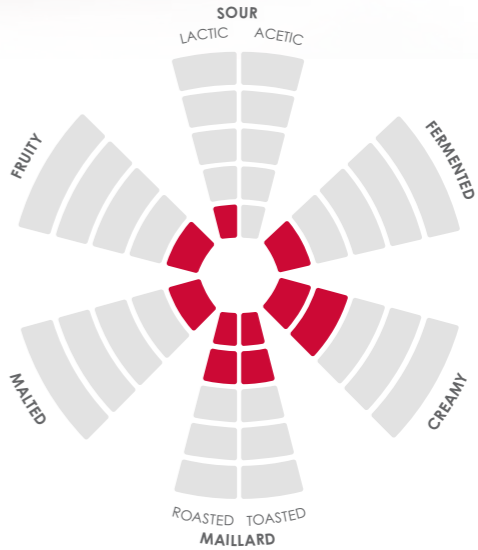
Aanbevolen dosering: 4%

Bloem: Italiaans durumtarwebloem

Aanbevolen toepassing: Rustieke broden, e.a.

Verpakking formaat: 10 x 1 kg of 10 kg

Houdbaarheid: 12 maanden



Ciabatta

Direct aan de slag

Probeer O-tentic in uw eigen bakkerij met deze recepten en ervaar zelf het verschil in smaak en resultaat.

INGREDIËNTEN

| | % | grammen |
|------------------------|----------|-----------|
| Bloem | 100 | 1.000 |
| Water | 75 | 750 |
| Zout | 1,8 | 18 |
| Softgrain Sprouted Rye | 30 | 300 |
| O-tentic Durum | 4 | 40 |

WERKWIJZE

- **Mixen:** Mixen met een spiraalmenger: 6 minuten op eerste snelheid met 60% van de granen en het water. Daarna 8 minuten op tweede snelheid, waarbij de rest van het water en de granen geleidelijk worden toegevoegd.
- **Deegtemperatuur:** 24-26 °C.
- **Bulkrijs:** Plaats het deeg in een plastic bak of container, licht ingevet met olijfolie. Laat 3 uur rusten bij kamertemperatuur. Optioneel: vouw het deeg 2 keer, één keer na 30 minuten en één keer na 1 uur.
- **Modelleren:** Leg het deeg op een bed van bloem. Verdeel het deeg in stroken naar behoefte. Druk de deegstukken plat op het bloembed en zorg ervoor dat beide zijden goed met bloem bedekt zijn. Plaats ze vervolgens op een ovenladder of bakplaten.
- **Narijs:** 30 minuten bij kamertemperatuur.
- **Decoratie voor bakken:** Keer het deeg om en rek het lichtjes uit in de lengte.
- **Baktemperatuur:** Start bij 240 °C met stoom, verlaag daarna de temperatuur naar 220 °C.
- **Baktijd:** Afhankelijk van de grootte van de ciabatta: 30-35 minuten baktijd. De laatste 8-10 minuten met open klep.

Rustiek gebakken bol

INGREDIËNTEN

| | % | grammen |
|-----------------------|-----|---------|
| Tarwebloem (patent) | 100 | 10.000 |
| O-tentic Durum | 4 | 400 |
| Malspoeder CL | 1 | 100 |
| Zout | 1,5 | 150 |
| Water ca. | 68 | 6.800 |

WERKWIJZE

- **Kneding:** Soepel deeg kneden.
- **Deegtemperatuur:** 27-28°C
- **Bulkrijs:** 35 minuten in een plastic bak of tussen deeg kleedjes.
- **Bewerking:** Lichte doorslag.
- **Bulkrijs:** 20 minuten.
- **Afwegen:** 470 gram.
- **Puntrijs:** 20 minuten.
- **Opmaken:** De deegstukken losjes in de bloem opbollen en met de sluiting onder in een deegmandje met roggebloem plaatsen.
- **Narijs:** 45-60 minuten.
- **Bewerking:** Voor het bakken de mandjes voorzichtig omdraaien op het inschiet apparaat of bakplaat.
- **Baktemperatuur:** 240°C inschieten met een aflopende oven.
- **Baktijd:** 30-35 minuten (900 gram, bakken 45-40 minuten)

Rustieke baguette

INGREDIËNTEN

| | % | grammen |
|---------------------|-----|------------|
| Tarwebloem (patent) | 100 | 10.000 |
| O-tentic Durum | 4 | 400 |
| Zout | 1,5 | 150 |
| Water ca. | 68 | c.a. 6.800 |

WERKWIJZE

- **Kneden:** langer in eerste versnelling mengen, daarna soepel afkneden
- **Deegtemperatuur:** 28°C
- **Bulkrijs:** 35 minuten, daarna lichte doorslag geven.
- **Bewerking:** Lichte doorslag.
- **Bulkrijs:** 25 minuten.
- **Afwegen:** 350 g, licht oppunten.
- **Puntrijs:** 15 minuten.
- **Opmaken:** Licht opmaken om zo veel mogelijk lucht in het deegstuk te laten. Bij machinaal opmaken de walzen veel ruimer zetten.
- **Narijs:** 45-60 minuten.
- **Voor het bakken:** bebloemen en insnijden.
- **Bakken:** met stoom, bij voorkeur op ovensvloer.
- **Baktemperatuur:** Vloer: 250 °C de temperatuur geleidelijk verlagen naar 230 °C. Roterend: 240 °C direct terug naar 230 °C.
- **Baktijd:** Vloer: na 2 minuten de schuif openen en deze weer na 2 minuten sluiten, de laatste 5 minuten de schuif weer openen. Totale baktijd is 32 minuten.



VOOR MEER INFORMATIE KUNT U CONTACT OPNEMEN MET:

Bart van Gelder – Sales Manager
bvangelder@puratos.com

Joep Jansen – Account Manager
jjansen@puratos.com

William van Elst – Account Manager
wvanelst@puratos.com

Marco van Scheijndel – Technisch Adviseur
mvanscheijndel@puratos.com

