

RECETARIO O-TENTIC



El Futuro del
Pan
está en su Pasado



TENDENCIAS: MASA MADRE



En los últimos años, ha surgido un **creciente interés** en Uruguay y el mundo por el pan de masa madre. Los consumidores buscan sabores y texturas más sofisticados y rústicos.

Mediante el uso de la **última tecnología de fermentación**, Puratos ha logrado recrear este sabor auténtico, **como en el pasado**.

O-tentic, es el inicio de todos tus panes con **tan solo 4 ingredientes**: harina, agua, sal y O-tentic.

Dosificado al 4%, fácil de usar y basado en ingredientes naturales, O-tentic te permite producir varios panes con un punto en común: una gran recuerdo de los viejos tiempos, un pan **sabroso, fresco y de altísima calidad**.

*Nuestro Embajador O-tentic,
Martín de Poorter.*

"He estado horneando con O-tentic todos los días durante 15 años. ¿Mis secretos? Déjame decirte uno: la temperatura de la masa al final de la mezcla nunca (nunca) debe exceder los 26°C."



EL ORIGEN DE O-TENTIC



Todo comenzó en un lugar llamado Altamura, en el sur de Italia, en un pequeño pueblo de Puglia conocido desde hace mucho tiempo por sus deliciosos y finos panes. De hecho, en el año 37 AC, Horace probó el pan de Altamura y, seducido por su sabor único y natural, escribió en su diario personal que pensaba que allí se producían **“los mejores panes del mundo”**.

Ahora, más de 2000 años después, los consumidores vuelven a buscar ingredientes naturales de primera calidad y autenticidad que les recuerde lo mejor de los viejos tiempos... por eso **todo comienza con O-tentic**.

Algunas personas lo llaman un componente activo de panadería, nosotros lo llamamos el iniciador de cualquier pan.

*Libro 7, de las Sátiras de
Horacio, 37 AC*

**“El pan de Altamura,
por lejos el mejor pan
que se puede comer,
tan bueno que el viajero
sabio debiera llevar una
provisión de este para su
próximo viaje.”**





AL AGREGAR UN 4% DE O-TENTIC EN SU MASA, PUEDE RECREAR EL AROMA, LA EXCELENCIA Y LA CALIDAD AUTÉNTICA DE LOS PANES CON EL SABOR DE ANTES.

Lo que obtendrás es un pan excepcional lleno de carácter:

- ✓ O-tentic ofrece el auténtico aroma tradicional que todos los consumidores quieren probar en sus panes
- ✓ Conveniencia: un resultado garantizado perfecto en cada horneado con pocos ingredientes y en un tiempo limitado
- ✓ Versatilidad: O-tentic está en el comienzo de todos los panes, para que cada panadero pueda obtener resultados específicos según las necesidades



O-TENTIC ORIGIN

Basado en una masa madre natural de la soleada región de Provenza al sudeste de Francia.

- Perfecto para elaborar baguettes, panes rústicos, etc.
- Perfil de sabor: frutal

Dosificación: 4% sobre el peso total de la harina

Vida útil: 12 meses sin abrir desde su fecha de elaboración

Almacenar en lugar fresco (H.R. máx. 65%) y seco (máx. 20°C)

Cerrar después de usar y conservar en envase original bajo refrigeración (entre 0 y 7°C), máximo una semana

- ✓ Si la opción es dar un toque de sabor único, personalizado, puedes agregar **Sapore** para alcanzar nuevos perfiles de sabor y aroma (**O-tentic + Sapore**)

PAN ALTAMURA



INGREDIENTES

Masa

Semolín	1000 g
Agua	600 g
Sal	20 g
O-tentic Origin	40 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Tiempo de amasado: 8 minutos a velocidad lenta y 3 minutos en rápida.
- Temperatura de masa: 28°C
- Fermentación en bloque: 30 minutos a temperatura ambiente.
- Formado: Cortar piezas de aproximadamente 415 g, dejar descansar por un lapso de 15 minutos, armar, bollar y llevar a fermentar.
- Fermentación final: 90 minutos.
- Pre decoración: espolvorear con harina y realizar un corte en el centro.
- Cocción: 200°C con vapor por un tiempo de 25 minutos aproximadamente. Abrir el tiraje los últimos 5 minutos.

RENDIMIENTO

- 4 unidades de 395 g c/u aproximadamente.

PAN DE CAMPO



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
O-tentic Origin	40 g
Sal	25 g
Agua	700 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar la harina, **O-tentic Origin**, la sal y tres cuartas partes del total del agua.
- Amasar 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
- Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente el resto del agua.
- Al finalizar el amasado la masa no debe superar los 28°C
- Dejar fermentar en bloque por 40 minutos.
- Cortar piezas de 350 g y bollar.
- Dejar fermentar hasta que duplique su volumen.
- Cocinar en horno a 260°C con tiraje cerrado y tres aplicaciones de vapor al inicio de la cocción. 10 minutos antes de finalizar la cocción abrir el tiraje.

RENDIMIENTO

- 5 unidades de 335 g c/u aproximadamente.

BAGUETTE RÚSTICA



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Agua	700 g
O-fentic Origin	40 g
Sal	20 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 4 minutos a baja velocidad y 8 minutos a alta velocidad hasta lograr una correcta red de gluten.
- Retirar la masa de la amasadora, dejar reposar 30 minutos en bloque.
- Cortar la masa en piezas de 290 g y bollarlas suavemente en forma alargada.
- Dejar reposar los bollos por espacio de 10 minutos bien tapados
- Armar baguettes y estibarlas en bandejas acanaladas o en tablas con tendillos.
- Fermentar a temperatura ambiente durante 90 minutos aproximadamente.
- Opcionalmente fermentar en cámara a 32°C con 85% de HR durante 75 minutos.
- Espolvorear harina sobre la superficie y realizar los cortes tradicionales.
- Hornear con vapor inicial a 250°C durante 5 minutos y reducir la temperatura hasta 230°C por 25 minutos hacia el final del proceso.
- Abrir el tiraje 5 minutos antes de finalizar.

RENDIMIENTO

- 6 unidades de 280 g c/u aproximadamente.

CIABATTA RÚSTICA



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Agua	700 g
O-fentic Origin	40 g
Sal	20 g
Aceite de oliva	100 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Agregar a la amasadora todos los ingredientes con un 60% del agua.
- Amasar en velocidad lenta durante 4 minutos y 15 minutos a velocidad rápida. Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente el resto del agua.
- Procurar que la masa llegue a los 28°C.
- Fermentar en bloque por 60 minutos.
- Espolvoreando la mesa de trabajo con harina, volcar la masa, estirla sin desgasificar hasta una altura de 5 cm aproximadamente.
- Cortar piezas rectangulares de 260 g.
- Darle una fermentación final de 15 minutos a 30°C con un 85% de HR.
- Cocinar a 220°C durante 20 minutos con vapor al inicio.

RENDIMIENTO

- 7 unidades de 250 g c/u aproximadamente.

PREPIZZA



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
O-tentic Origin	40 g
Sal fina	20 g
Agua	600 g
Aceite de oliva	50 g

PURATIP

RECOMENDACIONES PARA EL ENVASADO

- Retirar del horno, rociar con solución de Sorbato de Potasio y dejar enfriar en lugar apartado libre de harina, polvo o corrientes de aire para que no se contaminen con hongos.
- Cuando la temperatura de las piezas alcance los 34° volver a rociar las piezas con la solución antimoho e inmediatamente envasarlas en bolsa termosellada para preservar su vida útil.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 2 minutos en velocidad lenta y 7 minutos en velocidad rápida hasta obtener una correcta red de gluten.
- La temperatura final de la masa debe ser de 25°C.
- Cortar piezas de 285 g y bollarlas bien apretado. El peso del bollo dependerá del molde a utilizar y del tipo de pizza que deseen (media masa, a la piedra, de molde)
- Colocar los bollos en moldes aceitados.
- Dejar descansar 10/15 minutos o hasta que dupliquen su volumen inicial.
- Estirar los bollos en cada molde, dándole forma redonda y completando toda la superficie del mismo
- Cubrir con abundante cantidad de salsa de tomate por encima.
- Fermentar durante 60 minutos a 32°C con una humedad relativa del 75%.
- Cocinar a 260°C durante 5 a 7 minutos.

RENDIMIENTO

- 6 unidades de 270 g c/u aproximadamente.

FOCACCIA



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Agua	720 g
Sal	22 g
O-tentic Origin	40 g
Aceite de oliva	100 g
Romero fresco	c/n
Tomates cherry	c/n
Sal gruesa	30 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar la harina, la sal, **O-tentic** y tres cuartas partes del total del agua.
- Amasar 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
- Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente el resto del agua.
- Una vez formada la red de gluten incorporar la mitad del aceite de oliva. Amasar hasta integrar.
- Colocar porciones de masa de 260 g.
- Formar plegando la masa en tres.
- Dejar relajar 10 minutos y estirar con las manos hasta llegar a la totalidad del molde.
- Fermentar por 180 minutos a 32°C con humedad relativa del 85%.
- Antes de hornear marcar la masa con los nudillos, cubrir con el resto del aceite de oliva, sal, romero y tomates cherries.
- Hornear a 180°C por 25 minutos aproximadamente.

RENDIMIENTO

- 7 unidades de 260 g c/u aproximadamente.

PAN DE HIGOS Y CHEDDAR



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Sal	20 g
Agua	650 g
O-tentic Origin	40 g
Higos deshidratados	250 g
Queso en hebras	200 g
Sunset Glaze	c/n
Queso cheddar	250 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes excepto las inclusiones en la amasadora por 5 minutos en lenta y 6/8 minutos en velocidad rápida. La masa no debe superar los 26°C - 28°C.
- Incorporar los higos en cubitos y el queso cheddar en velocidad lenta hasta integrar.
- Cortar piezas de 430 g.
- Formar y colocar en molde.
- Fermentar finalmente por 80 minutos a 35°C con 85% humedad.
- Pintar con **Sunset Glaze** y espolvorear con quesos en hebras.
- Calentar el horno a 220°C y luego bajarlo a 200°C. Hornear por 15/20 minutos.

RENDIMIENTO

- 5 unidades de 465 g c/u aproximadamente.

ZEPELIN CON GRANOS ANCESTRALES



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Easy Granos Ancestrales	1000 g
Agua	1200 g
Sal	3 g
O-tentic Origin	80 g
Sunset Glaze	100 g
Mix de semillas	400 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Realizar autólisis mezclando la harina e **Easy Granos Ancestrales** con un 55% del agua. Mezclar dos minutos en velocidad lenta. Dejar en reposo por 30 minutos.
- Agregar **O-tentic Origin** y la sal, amasar en velocidad lenta 5 minutos y luego por 7 minutos a velocidad rápida. Al inicio del amasado rápido, incorporar el resto de agua paulatinamente.
- Dejar fermentar en bloque durante una hora realizando pliegues a los 30 minutos.
- Cortar piezas de 550 g.
- Arrollar en forma de zeppelin.
- Cubrir con semillas y realizar cortes decorativos
- Llevar a fermentar por 60 minutos a 30°C, con 80% de humedad.
- Cocinar a 250°C por 25 a 30 minutos.

RENDIMIENTO

- 6 unidades de 585 g c/u aproximadamente.

ZEPELIN MULTICEREAL



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Easy Multicereal Plus	1000 g
Agua	1100 g
Sal	3 g
O-tentic Origin	80 g
Sunset Glaze	100 g
Semillas de amapolas	400 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Realizar autólisis mezclando la harina e **Easy Multicereal Plus** con un 55% del agua. Mezclar dos minutos en velocidad lenta. Dejar en reposo por 30 minutos.
- Agregar **O-tentic Origin** y la sal y amasar en velocidad lenta 5 minutos y luego por 7 minutos a velocidad rápida. Al inicio del amasado rápido, incorporar el resto de agua paulatinamente.
- Dejar fermentar en bloque durante una hora realizando pliegues a los 30 minutos.
- Cortar piezas de 530 g.
- Arrollar en forma de zeppelin
- Cubrir con semillas y realizar cortes decorativos.
- Llevar a fermentar por 60 minutos a 30°C, con 80% de humedad.
- Cocinar a 250°C por 25 a 30 minutos.

RENDIMIENTO

- 6 unidades de 570 g c/u aproximadamente.

PAN DE NUEZ



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Sal	20 g
Agua	680 g
O-tentic Origin	40 g
Nueces	350 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes excepto las inclusiones en la amasadora por 5 minutos en lenta y 6/8 minutos en velocidad rápida. La masa no debe superar los 26°C/28°C.
- Incorporar las nueces troceadas en velocidad lenta.
- Dejar fermentar en bloque durante 40 minutos.
- Cortar piezas de 420 g.
- Formar y colocar en molde.
- Fermentar finalmente por 80 minutos a 35°C con 85% humedad.
- Hornear a 250°C por 15/20 minutos.

RENDIMIENTO

- 5 unidades de 400 g c/u aproximadamente.



Puratos del Uruguay S.A.

Camino Corrales 2863 | Montevideo Uruguay | Teléfono: 0800-7500

E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy

Síguenos en:

