



O-tentic

starten på alt dit brød



Opskrifter med O-tentic

Pugliese-brød

Ingredienser

Ingredienser til dejen	g	%
Durum mel	1000	100
O-tentic Durum	40	4
Salt	25	2,5
Vand	750	75

Fremgangsmåde

Æltning

Dejkrog 10 min. hastighed 1, 4 min. hastighed 2

Dejtemperatur 25 °C

Første hævnig 30 min.

Afvejning 1000 g dej

Anden hævnig 15 min. ved stuetemperatur

Opvirkning

Opvirk Læg på et klæde på en bakke, og sæt bakken i hævekammer

Efterhævning 40 min., 28 °C, 85 % RH

Inden bagning i ovn Form brødet i en Altamura-form ved at trykke det med en rullepind i midten og læg ind over.

Bagning

Ovntemperatur 240 °C ned til 220 °C

Bagetid 45 min. til 1 time med kun lidt damp

Tip fra Martin de Poorter, vores O-tentic-ambassadør:

"Jeg har bagt med O-tentic hver dag i 15 år. Mine hemmeligheder? Jeg kan afsløre én af dem: **Dejens temperatur efter æltning må aldrig komme over 26 °C.**"

Opskrifter med O-tentic



Toastbrød

Ingredienser

Ingredienser til dejen	g	%
Hvedemel	1000	100
Vand	550	55
Sukker	60	6
Olie	40	4
Salt	18	1,8
Softgrain Spelt	200	20
O-tentic Durum	40	4

Fremgangsmåde

Æltning

Dejkrog	4 min. hastighed 1, 6 min. hastighed 2
Dejtemperatur	28 °C
Første hævnig	30 min. ved stuetemperatur
Afvejning	680 g
Anden hævnig	20 min. ved stuetemperatur

Opvirkning

Opvirk	Opvirk i maskine, med indstillinger i henhold til brugsanvisningen til maskinen. Kan også gøres i hånden. Læg i en smurt, åben form.
Efterhævning	35 °C og 85% RH i ± 120 min. eller indtil brødet når kanten af formen.
Inden bagning i ovn	Drys med mel, og snit en enkelt gang i midten.

Bagning

Ovntemperatur	220 °C med damp
Bagetid	35 min.

Opskrifter med O-tentic

Focaccia

Ingredienser

Ingredienser til dejen	g	%
Hvedemel	1000	100
Vand ±	750	75
Salt	18	1,8
Olivenolie	20	2
Italienske krydderurter		Efter be- hov
Grønne oliven	150	15
O-tentic Origin	40	4
Sapore Rigoletto	20	2

Fremgangsmåde

Æltning

Dejkrog 8 min. hastighed 1, 6 min.
hastighed 2

Dejtemperatur 24-26 °C

Første hævnig 30 min.

Afvejning Rul 2000 g dej ud til en olieret
bradepande på 60/40. Fold
sammen, og læg i den olerede
bradepande.

Anden hævnig Lad ligge i bradepanden i 15
min., og skub derefter dejen ud
til siderne af bradepanden.

Opvirkning

Efterhævning ± 120 min. ved 30 °C, 85 % RH.
Tag ud efter 60 min., og hæld
olivenolie og urter på. Tryk huller
med fingrene. Læg tilbage i
hævekammer i 30 min

Inden bagning Pynt med halve oliven og havsalt.
i ovn

Bagning

Ovntemperatur 230 °C

Bagetid ± 20 min. med damp til at
begynde med

Opskrifter med O-tentic

Ciabatta

Ingredienser

Ingredienser til dejen	g	%
Hvedemel	1000	100
Vand	750	75
Salt	18	1,8
Softgrain Sproutgrain Rye	300	30
O-tentic Durum	40	4

Fremgangsmåde

Æltning

Dejkrog 6 min. ved lav hastighed 1 med 60 % mel og vand, derefter 8 min. ved hastighed 2, hvor resten af vandet og melet tilsættes gradvist

Dejtemperatur 24-26 °C

Første hævnings 1 plastbeholder, let smurt med olivenolie, 3 timer ved stuetemperatur. Valgfrit: Fold 2 gange efter 30 min. og 1 time

Opvirkning

Opvirk Læg dejen på et leje af mel. Opdel dejen i strimler efter behov. Gør dejstykkerne flade på lejet af mel. Sørg for, at begge sider dækkes med mel. Læg på bageplader.

Efterhævnings 30 min. ved stuetemperatur

Inden bagning i ovn Vend dejstykkerne, og stræk dem en smule i længden evt. snit på langs.

Bagning

Ovntemperatur 240 °C med damp, sænk til 220 °C

Bagetid Afhængigt af størrelsen på ciabattaerne 30-35 min., de sidste 8-10 min. med åbent spjæld

Opskrifter med O-tentic

Sandwichbrød

Ingredienser

Ingredienser til dejen	g	%
Hvedemel	1000	100
Vand	580	58
Sukker	80	8
Salt	18	1,8
Mimetic Primeur	50	5
O-tentic Durum	40	4

Fremgangsmåde

Æltning

Dejkrog 3 min. ved hastighed 1, 6 min. ved hastighed 2, tilsæt fedtstof, og ælt derefter i 2 min. ved langsom hastighed og 3 min. ved hurtig hastighed

Dejtemperatur 25 °C

Første hævnig 15 min.

Afvejning 15 min. ved stuetemperatur

Opvirkning

Opvirk Form aflange brød med let tilspidsede ender

Efterhævning 120 min. ved 35 °C og 80 % RH

Inden bagning i ovn Sunset Glaze (og drys evt. med sesamfrø)

Bagning

Ovntemperatur 240 °C

Bagetid 8 min. med lukket spjæld

O-tentic

Hvis du gerne vil være unik og bruge noget særligt, så kontakt dit lokale Puratos-team for at få mere at vide om O-tentic.

www.puratos.dk

Puratos Denmark – Lysholt Allé 3, 7100 Vejle, Danmark
T +45 74 62 20 59 - E info_dk@puratos.com



