O-tentic
Amivel a kenyérsütés kezdődik.
puratos
The Future of
Bread
Lies in its Past
puratos
Food Innovation for Good

A kenyér jövője a múltjában rejlik

„Az altamurai kenyér **messze a legjobb kenyér,** ami olyan jó, hogy a bölcs utazó magával visz egy darabot az előtte álló útra."

HORATIUS SZATÍRÁK I. KÖNYVÉNEK V. VERSE, KR. E. 37-BŐL

Minden egy Altamura nevű helyen kezdődött Dél-Olaszországban, egy kis pugliai faluban, amely régóta ismert volt finom és ízletes kenyereiről. Kr. e. 37-ben Horatius megkóstolta az altamurai kenyeret, és mivel rabul ejtette egyedülálló és természetes ízvilága, azt írta a naplójába, hogy szerinte itt készülnek „a világ legjobb kenyerei". Ma, közel 2000 évvel később, a fogyasztók ismét a prémium minőségű, természetes alapanyagokat és a régi szép időkre emlékeztető eredetiséget keresik... ezért az O-tentic az, amivel a kenyérsütés kezdődik.

Egyesek aktív sütőipari összetevőnek nevezik, mi minden kenyér kiindulópontjának.

Az egyszerűen felhasználható és természetes összetevőkből álló O-tentic lehetővé teszi, hogy különféle kenyereket készítsen, egy közös jellemzővel: a régi szép idők megidézésével. Csupán 4 összetevőre lesz szükség hozzá: liszt, víz, só és O-tentic.

Nem kérdés... az O-tentic az, amivel a kenyérsütés kezdődik!

Olvassa be a QR kódot és tudjon meg még többet az O-tenticről!

puratos
Food Innovation for Good

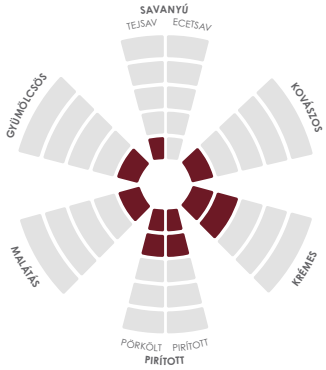
O-tentic: amivel a kenyérsütés kezdődik

A természetes fermentálási eljárásnak köszönhetően az O-tentic ellenállhatatlan ízt és textúrát ad a kenyérnek.

Termékelőnyök

EGYEDÜLÁLLÓ ÍZ ÉS KARAKTER

- Kivételes aroma, amelyet az autentikus ízek kedvelői keresnek
- Régi időket idéző, rusztikus megjelenés
- Egyedi íz és illat
- Természetes összetevők



puratos O-TENTIC

EGYSZERŰ HASZNÁLAT

- Az idő és a minőségi összetevők elengedhetetlenek az autentikus ízű pékáruk készítéséhez. Az idő viszont kritikus pont napjainkban. Az O-tentic lehetővé teszi, hogy ízzel teli, karakteres kenyereket készítsen, mindössze néhány hozzávalóból, rövidebb idő alatt.
- Csak lisztet, sót és vizet kell adni az O-tentichez, és máris egyedülálló kenyereket és kenyérféléket készíthet. Az O-tentic segítségével tökéletes eredményt és hosszan tartó frissességet kap, minden egyes sütésnél.
- A kulcs összetevő: 4% O-tentic.

VÁLTOZATOS FELHASZNÁLÁS

- Az O-tentic felülmúlhatatlan ízű és állagú kenyerek és pékáruk készítését segíti elő. Mivel minden recept egyedi, hisszük, hogy mindegyiknek jár egy kis O-tentic.

puratos
Food Innovation for Good

Az O-tentic kreatív szabadságot ad a valódi és hamisítatlan kenyerek készítéséhez, épp úgy, mint a régi időkben. És ami még jobb, hogy teljes biztonságot nyújt a kenyérkészítési folyamat során, így minden egyes sütésnél bizonyítottan egyenletes, kiváló minőség érhető el.

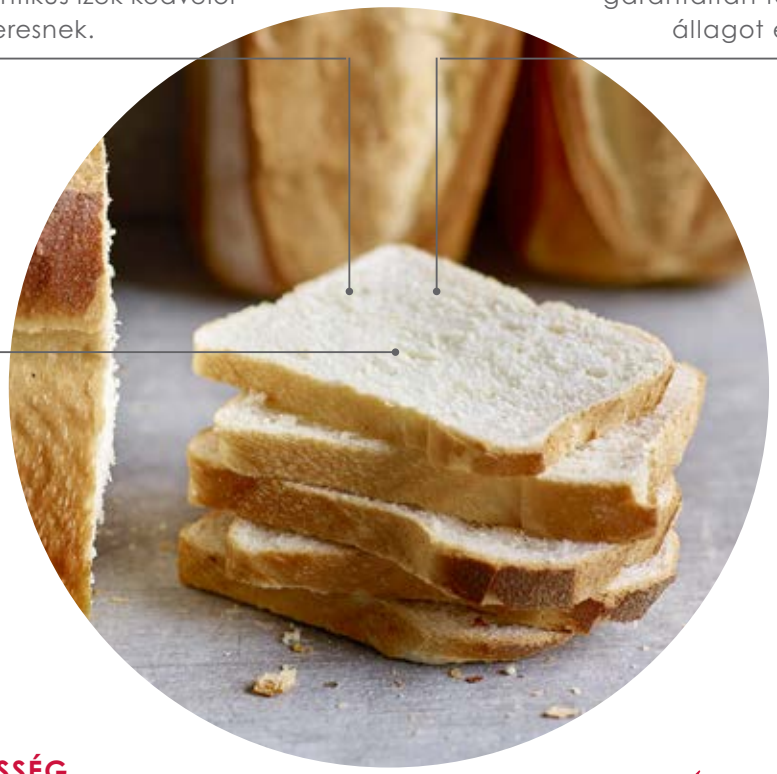
Előnyök a fogyasztó számára

ÍZ

Az O-tentic a régi idők kenyereinek ízélményét nyújtja. Ez az, amit az autentikus ízek kedvelői ma is keresnek.

TEXTÚRA

Bármilyen készterméken is legyen szó, O-tentic hozzáadásával garantáltan tökéletes állagot érhet el.



FRISSESSÉG

A nedvesség lassabban távozik a tésztából sütés közben, így az O-tentic felhasználásával készült kenyerek hosszabb ideig frissek maradnak.

puratos
Food Innovation for Good

Taste Tomorrow

Tudta, hogy a fogyasztók 25%-a kezdett el otthon sütni a 2020-as karantén időszak alatt?* Ugyanebben az évben, a „kovász" a 3. legfelkapottabb téma volt a közösségi médiában. O-tentic termékeinkkel a kézműves termékek iránt megnövekedett igényre is szeretnénk reagálni.

Hogyan mesélhet fogyasztóinak az O-tenticről?

- Hangsúlyozza termékei természetes összetevőit.
- Mutassa meg fogyasztóinak, hogyan készülnek termékei: tegye láthatóvá a munkahelyét, a gyártási módszert és az eszközöket.
- Ossza meg másokkal a hagyományait, örökségét, történetét és legfőképpen a termék és a mesterség iránti szeretetét.

* Forrás: Taste Tomorrow fogyasztói trendkutatás – Puratos

Egyre több fogyasztó szeretné látni és érezni a kézműves munkát a kenyéren, amit megvásárol. Most már Ön is süthet olyan kenyereket, amelyek egyesítik az ízt, a textúrát és a hagyományos alapanyagokat. Mi ezeket a termékeket hívjuk „rusztikus" kenyereknek és kenyérféléknek.

puratos
Rustic Style

puratos
Food Innovation for Good

Bemutatjuk új termékünket:

O-TENTIC MEDITERRANEO

Eredeti, Olaszországból származó kovász-készítmény, amely a tradicionális olasz pizzériák ízvilágát eleveníti fel.

Az O-tentic Mediterraneo alapja egy **valódi, Észak-Olaszországból származó anyakovász,** amelyet 1923 óta féltve őriznek és frissítenek a mai napig. Ízprofilja az olasz hagyományokra jellemző fermentált és gabonás jegyekből áll, ezzel megidézve az olasz sütőipari termékek egyedülálló, jellegzetes karakterét.

Innovatív receptúrájának köszönhetően az O-tentic Mediterraneo nem csak a pizzák elengedhetetlen összetevője. Hozzáadásával fenséges ízű és textúrájú focaccia, grissini, ciabatta és sok más sós péktermék készíthető.

puratos
Food Innovation for Good

O-TENTIC MEDITERRANEO
ÍZPROFIL:
krémes

- Kiszerelés: 10 x 1 kg zsák
- Adagolás: 4% a liszt tömegére számolva
- Minőség-megőrzési idő: felbontás nélkül 12 hónap, szobahőmérsékleten (16-20 °C)
- Felbontás után max. 1 hétig hűtőszekrényben tárolható, lezárt csomagolásban

Azonnal felhasználható

További O-tentic termékeink:

ALTAMURAI ÖRÖKSÉG

puratos
Food Innovation for Good

Az altamurai kovász által inspirálva, durumbúzából készítve

O-TENTIC DURUM CL

ÍZPROFIL:
krémes, pirított

- Kiszerelés: 10 x 1 kg zsák
- Adagolás: 4% a liszt tömegére számolva
- Minőség-megőrzési idő: felbontás nélkül 12 hónap, szobahőmérsékleten (16-20 °C)
- Felbontás után max. 1 hétig hűtőszekrényben tárolható, lezárt csomagolásban

Azonnal felhasználható

Hosszú fermentáció, intenzív és összetett ízprofil

O-TENTIC ORIGIN

ÍZPROFIL:
gyümölcsös

- Kiszerelés: 10 x 1 kg zsák
- Adagolás: 4% a liszt tömegére számolva
- Minőség-megőrzési idő: felbontás nélkül 12 hónap, szobahőmérsékleten (16-20 °C)
- Felbontás után max. 1 hétig hűtőszekrényben tárolható, lezárt csomagolásban

Azonnal felhasználható

O-tentic receptjeink

Pizza

puratos
Food Innovation for Good

Hozzávalók

Tészta hozzávalók	g	%
Búzaliszt	1000	100
O-tentic Mediterraneo	40	4
Só	25	2,5
Cukor	5	0,5
Víz	700	70

Elkészítés

Dagasztás

Dagasztási idő	3 percig lassú, 4 percig gyors fokozaton
Tészta hőmérséklet	27-28 °C
Osztás	300 g
Érési idő	1 éjszaka hűtőben (5°C)

Feldolgozás

Előkészítés	Nyújtsa ki a tésztát, majd kenje és szórja meg tetszőleges feltétekkel.

Sütés

Sütő hőmérséklet	270 °C (minimum)
Sütési idő	kb. 5-7 perc

O-tentic receptjeink

Kenyér-lángos

puratos
Food Innovation for Good

Hozzávalók

Tészta hozzávalók	g	%
Búzaliszt	1000	100
O-tentic Mediterraneo	40	4
Só	25	2,5
Víz	750	75
Olívaolaj	20	2

Elkészítés

Dagasztás

Dagasztási idő	2 percig lassú, 7 percig gyors fokozaton
Tészta hőmérséklet	26-27°C
Érési idő	30 perc
Osztás	150 g

Feldolgozás

Előkészítés	Nyújtsa ki a tésztát és helyezze sütőlemezre
Kelesztés	60 perc
Sütés előtti formázás	Kenje le tejföllel, majd szórja meg sajttal, bacon szalonnával és lilahagymával.

Sütés

Sütő hőmérséklet	240 °C / 220 °C
Sütési idő	15 perc

O-tentic receptjeink

Focaccia

Hozzávalók

Tészta hozzávalók	g	%
Búzaliszt	1000	100
O-tentic Mediterraneo	40	4
Só	25	2,5
Víz	750	75
Olívaolaj	50	5

puratos
Food Innovation for Good

Elkészítés

Dagasztás

Dagasztási idő	2 percig lassú, 7 percig gyors fokozaton
Tészta hőmérséklet	26-27°C
Érési idő	30 perc
Osztás	1500 g, 60x40cm lemezre egyenletesen kinyújtva
Pihentetés	20 perc, majd nyújtsa egészen a sütőlemez széléig

Feldolgozás

Kelesztés	60 perc
Sütés előtti formázás	Kenje meg olívaolajjal, majd ujjbeggyel nyomkodja meg a tészta felületét. Szórjon rá tetszőlegesen rozmaringot, szezámmagot, olívabogyót vagy aszalt paradicsomot.

Sütés

Sütő hőmérséklet	230 °C
Sütési idő	20 perc, kezdeti gőzzel

O-tentic receptjeink

puratos
Food Innovation for Good

Ciabatta

Hozzávalók

Tészta hozzávalók	g	%
Búzaliszt	1000	100
Víz	750	75
Só	18	1,8
Softgrain Sprouted Rye CL	300	30
O-tentic Durum CL	40	4

Elkészítés

Dagasztás

Dagasztási idő	6 percig lassú fokozaton a hozzávalók és a víz 60%-ának hozzáadásával, majd 8 percig gyors fokozaton a maradék víz fokozatos hozzáadásával.
Tészta hőmérséklet	24-26 °C
Érési idő	Egy olívaolajjal enyhén megkent műanyag tálban, 3 óráig szobahőmérsékleten. Opcionális: 30 és 60 perc elteltével gyúrja át a tésztát.

Feldolgozás

Előkészítés	Helyezze a tésztát lisztezett munkalapra, majd ossza csíkokra tetszés szerint. Nyújtsa ki a tésztadarabokat a lisztes felületen, ügyelve arra, hogy mindkét oldalukat liszt borítsa. Helyezze egy sütőtálcára.
Kelesztés	30 perc szobahőmérsékleten
Sütés előtti formázás	Fordítsa meg és kissé nyújtson a tésztadarabok hosszán.

Sütés

Sütő hőmérséklet	220 °C és 240 °C között
Sütési idő	A ciabatta méretétől függően 30–35 perc, az utolsó 8–10 percet nyitott levegőszabályzó mellett.

O-tentic receptjeink

Mediterrán toast

puratos
Food Innovation for Good

Hozzávalók

Tészta hozzávalók	g	%
Búzaliszt	1000	100
O-tentic Mediterraneo	40	4
Só	22	2,2
Cukor	20	2
Víz	600	60
Olívaolaj	30	3
Soft'r Alpaga CL	5	0,5

Dekoráció/felület	g	%
Búzaliszt	1000	100
Víz	1100	110
O-tentic Mediterraneo	10	1
Só	10	1
Cukor	20	2
Olívaolaj	20	2
Easy Roggen	1000	100

Elkészítés

Dagasztás

Dagasztási idő	2 percig lassú, 6 percig gyors fokozaton
Tészta hőmérséklet	28-29 °C
Érési idő	30 perc
Osztás	540 g
Pihentetés	10 perc szobahőmérsékleten

Feldolgozás

Előkészítés	Gömbölyítse, formázza, majd helyezze helyezze a tésztát sütőformába.
Kelesztés	45 perc, 32-34 °C-on, 80%-os relatív nedvességtartalom (RH) mellett.
Sütés előtti formázás	Vigye fel a felületi kenőanyagot, majd szórja meg Easy Roggennel a kenyér tetejét.

Sütés

Sütő hőmérséklet	240 °C / 200 °C
Sütési idő	28 perc

O-tentic receptjeink

Szendvics-alap

puratos
Food Innovation for Good

Hozzávalók

Tészta hozzávalók	g	%
Búzaliszt	1000	100
Víz	580	58
Cukor	80	8
Só	18	1,8
Mimetic	75	7,5
O-tentic Mediterraneo	40	4

Felület

Sunset Glaze CL

Elkészítés

Dagasztási

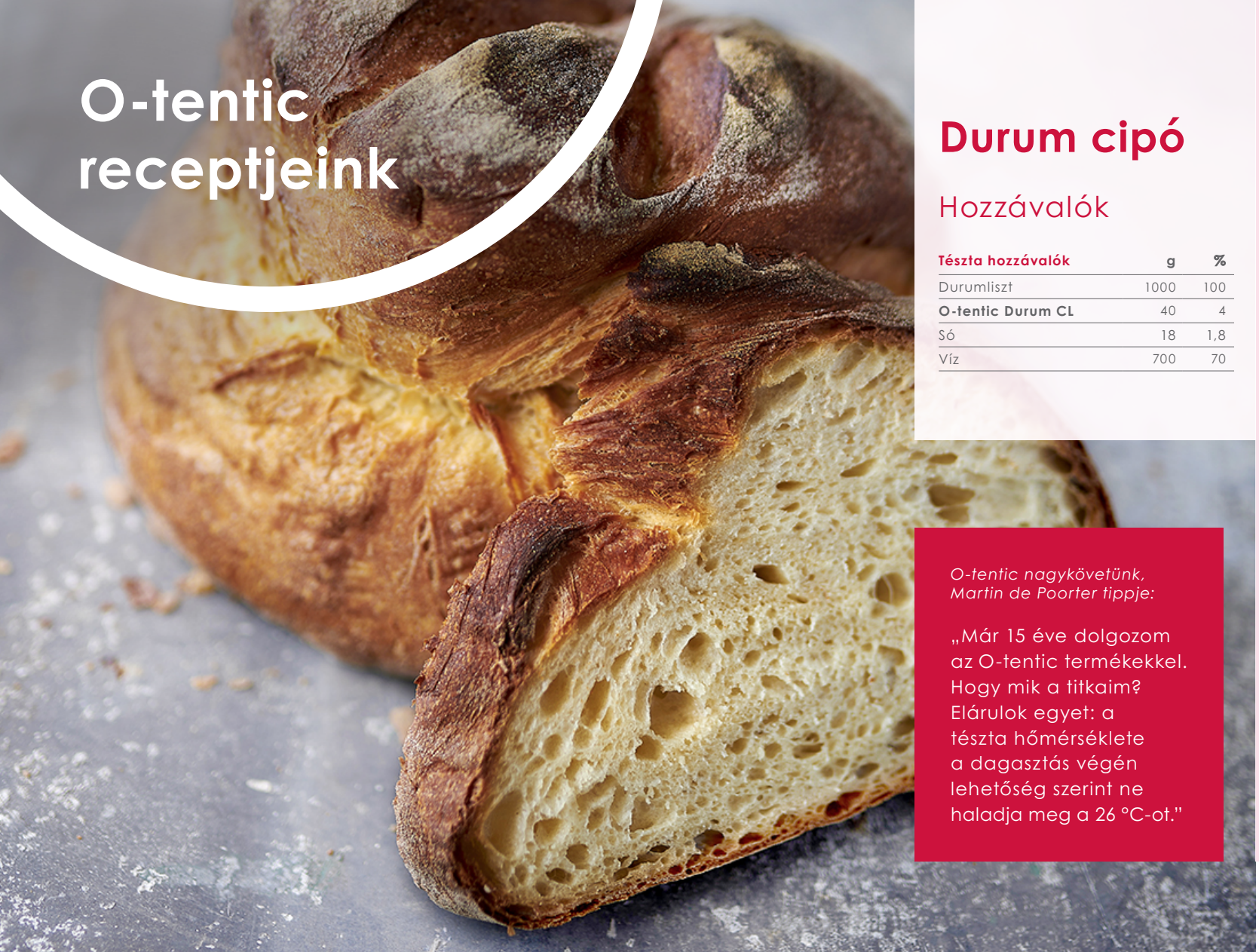
Dagasztási idő	3 percig lassú, 6 percig gyors fokozaton, adja hozzá a Mimeticet, majd keverje tovább 2 percig lassan és 3 percig gyorsan.
Tészta hőmérséklet	25 °C
Érési idő	15 perc
Pihentetés	15 perc szobahőmérsékleten

Feldolgozás

Előkészítés	Formálja hosszú, enyhén hegyes alakúra a tésztát (mint egy baguette-t)
Kelesztés	120 perc, 35 °C-on, 80%-os relatív nedvességtartalom (RH) mellett.
Sütés előtti formázás	Kenje le a terméket Sunset Glaze CL üzemkész felületi fénnyel. Tetszés szerint szórhat szezámmagot a tetejére.

Sütés

Sütő hőmérséklet	240 °C
Sütési idő	8 perc, zárt levegőszabályzó mellett.



O-tentic receptjeink

puratos
Food Innovation for Good

Durum cipó

Hozzávalók

Tészta hozzávalók	g	%
Durumliszt	1000	100
O-tentic Durum CL	40	4
Só	18	1,8
Víz	700	70

O-tentic nagykövetünk, Martin de Poorter tippje:

„Már 15 éve dolgozom az O-tentic termékekkel. Hogy mik a titkaim? Elárulok egyet: a tészta hőmérséklete a dagasztás végén lehetőség szerint ne haladja meg a 26 °C-ot."

Elkészítés

Dagasztás

Dgasztási idő	10 percig lassú, 4 percig gyors fokozaton
Tészta hőmérséklet	25 °C
Érési idő	30 perc
Osztás	1000 g
Pihentetés	15 perc szobahőmérsékleten

Feldolgozás

Előkészítés	Helyezze tálcán lévő ruhára, majd egy kelesztő tálba.
Kelesztés	40 perc, 28 °C-on, 85%-os relatív nedvességtartalom (RH) mellett.
Sütés előtti formázás	Formázza a tésztát cipó alakúra úgy, hogy az alját és a tetejét is középre hajtja. Ezután hajtsa be az oldalait is kb. 2 mm-rel, hogy lekerekített legyen. Hajtsa félbe, szórja meg búzadarával, és a tetején ejtsen 3x1 cm-es vágásokat.

Sütés

Sütő hőmérséklet	220 °C és 240 °C között
Sütési idő	45 perc és 1 óra között, kevés gőzzel.

O-tentic receptjeink

Baguette

Hozzávalók

Tészta hozzávalók	g	%
Búzaliszt	1000	100
O-tentic Origin	40	4
Só	20	2
Víz	700	70

puratos
Food Innovation for Good

Elkészítés

Dagasztás

Dagasztási idő	2 percig lassú, 7 percig gyors fokozaton
Tészta hőmérséklet	27-28 °C
Érési idő	40 perc
Osztás	300 g
Pihentetés	20 perc szobahőmérsékleten

Feldolgozás

Előkészítés	Sodorja hosszú, enyhén hegyes formájúra a tésztát.
Kelesztés	45 perc, 32-34 °C-on, 80%-os relatív nedvességtartalom (RH) mellett.
Sütés előtti formázás	A rusztikus hatás érdekében szórja meg liszttel és ejtsen vágásokat a tésztadarabok közepén.

Sütés

Sütő hőmérséklet	230 °C / 200 °C
Sütési idő	20 perc, az utolsó 5 percben nyitott levegőszabályozó mellett.

O-tentic

Ha többet szeretne megtudni O-tentic termékeinkről, vegye fel a kapcsolatot termékszakértőinkkel vagy vevőszolgálatainkkal!

www.puratos.hu

Puratos Zrt.

Budapest, 1117 Galvani utca 6.	Tel.: +36 1 881 6800	E-mail: budtelep@puratos.hu
Veszprém, 8411 Szövetkezet utca 5.	Tel.: +36 88 458 858	E-mail: vesztelep@puratos.hu
Kaposvár, 7400 Cseri u. 4.	Tel.: +36 82 526 818	E-mail: kaptelep@puratos.hu
Nyíregyháza, 4400 Lujza u. 23.	Tel.: +36 42 460 803	E-mail: nyirtelep@puratos.hu
Szeged, 6728 Budapesti út 8.	Tel.: +36 62 431 940	E-mail: szegtelep@puratos.hu

puratos

Food Innovation for Good