

O-tentic

Baghetă franțuzească



Ingrediente

Ingrediente aluat

	g	%
Făină	1000	100
Apă	700	70
Sare	20	2
O-tentic	40	4

Metoda de lucru

Frământare

Frământare	3 min. la viteză lentă și 7 min. la viteză rapidă
Temperatură aluat	28°C
Relaxare	20 min.
Divizare	+/- 350 g
Dospire intermediară	20 min. la temperatură ambiantă

Modelare

Modelare	Se modelează lung
Dospire finală	45-55, min., 28°C, 80% RH

Decorare înainte de coacere

Se înfăinează și se crestează de cinci ori în lung

Coacere

Temperatură de coacere	240°C
Timp de coacere	20 min.

O-tentic

Pâine țărănească



Ingrediente

Ingrediente aluat	g	%
Făină	1000	100
Apă	650	65
Sare	20	2
O-tentic	40	4

Metoda de lucru

Frământare

Frământare	5 min. la viteză lentă și 8 min. la viteză rapidă
Temperatură aluat	27-28 °C
Relaxare	15 min.
Divizare	580 g
Dospire intermediară	10 min.

Modelare

Modelare	Se modelează rotund
Dospire finală	1 oră la 26 °C, umiditate relativă 80%

Decorare înainte de coacere

Înfăinați și crestați

Coacere

Temperatură de coacere	230 - 240°C
Timp de coacere	28-30 min.

O-tentic

Franzelă rustică



Ingrediente

Ingrediente aluat	g	%
Făină	1000	100
Apă	600	60
Sare	10	1
O-tentic Durum	40	4
Sapore Alcina Tempo	100	10

Metodă de lucru

Frământare

Frământare	10 min. la viteză lentă, 5 min. la viteză rapidă
Temperatură aluat	25-26°C
Relaxare	45 min.
Divizare	470 g
Dospire intermediară	20 min.

Modelare

Modelare	Modelați sub forma unei franzele alungite, la 55 cm. Așezați bucățile de aluat pe panacodul bine înfăinat
Dospire finală	60 min. la 28°C, 80% RH sau peste noapte la 4°C

Decorare înainte de coacere

Înfăinați și crestați în funcție de modelul dorit

Coacere

Temperatură de coacere	250°C cu abur
Timp de coacere	5 min. la 250°C și apoi 60 min. la 220°C

O-tentic

Pave



Ingrediente

Ingrediente aluat

	g	%
Făină	1000	100
Apă	654	65
Sare	20	2
O-tentic	40	4

Metodă de lucru

Frământare

Frământare	4 min. la viteză lentă și 7 min. la viteză rapidă
Temperatură aluat	27-28 °C
Predospire	60 min. în vas tapetat cu făină. Se realizează o împachetare simplă la jumătatea timpului de predospire
Divizare	Bucăți de 0.570 kg sau 0.680 kg - aluatul fermentat se divizează la presă

Modelare

Modelare	Sub formă pătrată (prin tăiere manuală sau la presă)
Dospire finală	30-40 min. pe panacod, în afara dospitorului

Coacere

Temperatură de coacere	220 - 230°C, cu abur
Timp de coacere	30-35 min.

O-tentic

Ciabatta



Ingrediente

Ingrediente aluat	g	%
Făină	1000	100
Apă	650	65
Sare	20	2
Softgrain Sprouted Rye	300	30
O-tentic Durum	40	4

Metodă de lucru

Frământare

Frământare 6 min. la viteză lentă, cu 60% din cereale și apă, apoi 8 min. la viteză rapidă, cu adăugarea treptată a restului de apă și cereale

Temperatură aluat 24-26°C

Relaxare Într-un recipient de plastic, uns cu puțin ulei de măsline, timp de 3 ore la temperatură ambientală. Opțional: după 1 oră și 30 de min. puteți împături de 2 ori aluatul

Modelare

Modelare Aluatul, așezat pe un pat consistent de făină, se divizează în fitile (la gramajul dorit), apoi se presează și se întorc astfel încât tăietura să fie în sus și pe mijloc

Dospire finală 30 de min. la temperatură ambientală

Decorare înainte de coacere

Înainte de coacere, bucățile de aluat se vor întoarce și alungi ușor pentru un aspect mai deosebit

Coacere

Temperatură de coacere 240°C cu abur, apoi 220°C

Timp de coacere În funcție de dimensiunile ciabattei, 30-35 min., ultimele 8-10 min. cu trapa deschisă

O-tentic

Pâine à la Provence



Ingrediente

Ingrediente aluat	g	%
Făină	1000	100
Apă	670	67
Sare	20	2
Rozmarin	1	0.1
Chimbru	1	0.1
Oregano	2	0.2
O-tentic	40	4

Metodă de lucru

Frământare

Frământare	5 min. la viteză lentă și 7 minute la viteză rapidă
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	15 min.
Divizare	580 g
Dospire intermediară	10 min.

Modelare

Modelare	Se modelează conform aplicației dorite
Dospire finală	1 oră la 26 °C, umiditate relativă 80%

Decorare înainte de coacere

Înainte de coacere, bucățile de aluat se vor întoarce și alungi ușor pentru un aspect mai deosebit

Coacere

Temperatură de coacere	230 - 240°C, cu abur
Timp de coacere	28-30 min.

O-tentic

Pan Pugliese



Ingrediente

Ingrediente aluat

O-tentic Tutto Pugliese

	g	%
O-tentic Tutto Pugliese	1000	100
Apă	750	75

Metoda de lucru

Frământare

Frământare	20 min. la viteză lentă, 2 min. la viteză rapidă
Temperatură aluat	25 - 26°C
Relaxare	60 min.
Divizare	1200 g, premodelare rotundă

Modelare

Modelare

Pentru o formă specifică pâinii Altamura, aplatizați foarte bine bucata de aluat, într-o formă dreptunghiulară. Laturile lungi se împăturesc până la mijloc. Celelalte două laturi se aduc puțin spre interior. Se presară un strat fin de făină, se presează cu muchia mâinii mijlocul bucății de aluat și se suprapun cele două jumătăți. Se apasă ușor cu mâna pentru a-i oferi stabilitate și se așează pe panacod

Dospire finală

60 min., 28°C, 85% RH

Coacere

Temperatură de coacere	240°C, apoi 200°C fără abur
Timp de coacere	45-60 min. cu puțin abur; după 30 min. se deschide trapa

O-tentic

Pâine 4 făinuri



Ingrediente

Ingrediente aluat	g	%
Făină de grâu spelta	400	40
Făină integrală	400	40
Făină de secară	100	10
Făină 650	100	10
Apă	≈600	60
Sare	20	2
Softgrain Spelt	400	40
O-tentic Durum	40	4
Merișoare sau caise confiate	200	2

Metodă de lucru

Frământare

Frământare	10 min. la viteză lentă, 6 min. la viteză rapidă
Temperatură aluat	26°C
Relaxare	45 min.
Divizare	2260 g
Dospire intermediară	20 min.

Modelare

Modelare	Modelați sub forma unei franzele alungite, la 55 cm. Așezați bucățile de aluat pe panacodul bine înfăinat.
Dospire finală	70 min. la 28°C, 80% RH sau peste noapte la 4°C

Coacere

Temperatură de coacere	240°C, apoi 220°C cu abur
Timp de coacere	Se coace până la 1 oră, cu deschiderea trapei în ultimele 10 min.

O-tentic

Focaccia



Ingrediente

Ingrediente aluat

	g	%
Făină	1000	100
Apă	750	75
Sare	20	2
Ulei de măsline	20	2
ierburi aromatice	Q.S.	
Măsline verzi	150	15
O-tentic Durum	40	4
Sapore Rigoletto	20	2

Metodă de lucru

Frământare

Frământare	8 min. la viteză lentă, 6 min. la viteză rapidă
Temperatură aluat	24-26°C
Divizare	Divizați bucăți de 2000 g aluat, suficient pentru o tavă de 60/40 cm. Împăturiți bucata de aluat și așezați-o în tavă, cu hârtie de copt și unsă cu ulei.
Dospire intermediară	15 min. în tavă, apoi întindeți aluatul până la marginea tăvii

Modelare

Modelare	În tavă 60/40 cm
Dospire finală	± 120 min. la 30°C, 85% RH. După primele 60 min., picurați ulei de măsline pe deasupra și presați adânc cu degetele. Continuați dospirea pentru încă 30-45 min.

Decorare înainte de coacere

Decorați cu jumătăți de măsline și sare de mare.

Coacere

Temperatură de coacere	230°C
Timp de coacere	± 20 min. cu abur la început

O-tentic

Bagel cu secară încolțită



Ingrediente

Ingrediente aluat

	g	%
Făină	1000	100
Apă	450	45
Sare	20	2
Malț (opțional)	15	1,5
Zahăr brun	50	5
O-tentic Durum	20	2
Softgrain Sprouted Rye	200	20
Intens Short Bite	10	1

Metodă de lucru

Frământare

Frământare	10 min. la viteză lentă, 2 min. la viteză rapidă
Temperatură aluat	25°C
Relaxare	5 min.

Modelare

Modelare	Se taie ștraifuri de aluat de +/- 5 cm lungime, se modelează ca fitile, apoi se rulează pe mână pentru a obține forma de covrig (aprox 90 g). Se așează pe tăvi perforate, unse în prealabil
----------	--

Dospire finală	1 oră la 30°C, 80% RH. Verificați dacă bagel-urile plutesc în apă caldă, apoi lăsați la rece peste noapte (5°C)
----------------	---

Decorare înainte de coacere

Se pot scufunda sau unge cu Sunset Glaze pentru un luciu deosebit. Opțional, se pot adăuga semințe ca decor

Coacere

Temperatura de coacere	270°C
Timp de coacere	Coacere în cuptor rotativ, cu cel puțin 5L abur, apoi după 2 min. deschideți trapa pentru a evacua aburul. Continuați coacerea pentru 14 min. și reduceți gradual temperatura la 240/230°C