



EXPERTOS en MASA MADRE



puratos

Food Innovation for Good

QUÉ ES LA MASA MADRE?

La masa madre es un ingrediente natural que se obtiene a través de la fermentación natural de harina y agua.



La masa madre lo tiene todo:
**LA ARTESANÍA, LA BELLEZA,
LA SALUD Y EL SABOR.**

EN PURATOS, CREEMOS QUE EL FUTURO DEL PAN ESTÁ EN SU PASADO.

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

O-tentic es nuestra gama de masas madre que proporcionan una calidad constante y sabores excepcionales.



Piensa que el pan con **masa madre es más saludable.**

LOS CONSUMIDORES BUSCAN SABORES Y TEXTURAS MÁS SOFISTICADOS Y RÚSTICOS.



O-TENTIC

AL COMIENZO DE TODOS TUS PANES

QUÉ ES O-TENTIC?

Basado en la fermentación natural, **es un componente activo de panadería**. **O-tentic** es el comienzo de unos panes excepcionales llenos de sabor, aroma y textura.

Al añadir 4% de **O-tentic** en su masa, puede **recrear el auténtico aroma y calidad de los panes italianos** en cualquier producto de panadería.

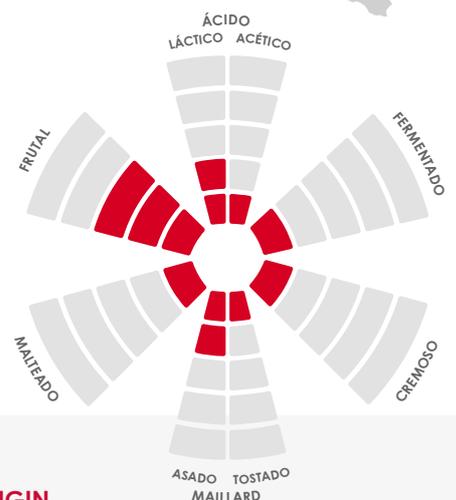
CÓMO NACE O-TENTIC?

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**.



O-TENTIC DURUM

Inspirado en el auténtico pan de masa madre de Altamura. Elaborado con harina de trigo duro de Puglia. **Creando un perfil de sabor cremoso y tostado.**



O-TENTIC ORIGIN

Inspirado en la soleada región de Provenza, en el sur de Francia. **Presenta un sabor complejo, de suave acidez y notas afrutadas.**

PANCITOS de Altamura

Rendimiento: 4 unidades de 375 g c/u

INGREDIENTES

- Harina de sémola 1000 g
- Agua 650 g
- Sal 20 g
- **O-tentic Durum 40 g**

PROCEDIMIENTO

- Colocar todos los ingredientes secos y $\frac{3}{4}$ partes del total del agua.
- Amasar 4' a velocidad lenta y 8' en rápida.
- Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente el resto del agua.
- La temperatura de la masa no debe superar los 24°C.
- Fermentar en bloque por 40' a temperatura ambiente.
- Cortar piezas de 415 g, dejar descansar 15', bollar y llevar a fermentar por 90'.
- Espolvorear con harina y realizar un corte en el centro.
- Hornear a 225°C con vapor por 25'. Abrir el tiraje los últimos 5'.



CIABATTA

al Malbec y olivas negras

Rendimiento: 20 unidades de 100 g c/u.



INGREDIENTES

- Harina 000 1000 g
- Vino tinto Malbec 700 g
- Sal 20 g
- **O-tentic Durum 40 g**
- Aceite de oliva 100 g
- Aceitunas negras 150 g



INGREDIENTES

- Harina de trigo 000 1000 g
- Pure de tomate 720 g
- Sal 20 g
- **O-tentic Origin 40 g**
- Pesto 100 g
- Sal entrefina 20 g

PREPIZZA

Napoli

Rendimiento: 7 unidades de 240 g c/u

INGREDIENTES

- Harina de trigo 000 1000 g
- Agua helada 650 g
- **O-tentic Durum 40 g**
- Sal 20 g
- Aceite de oliva 50 g

PROCEDIMIENTO

- Colocar el vino en una cacerola en fuego bajo para evaporar el alcohol. Refrigerar.
- Colocar todos los ingredientes secos y el 60% del total del vino.
- Amasar 4' a velocidad lenta y 15' en rápida.
- Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente el resto del vino.
- La temperatura de la masa no debe superar los 26°C.
- Fermentar en bloque por 60' a temperatura ambiente.
- Espolvorear la mesa de trabajo con harina y volcar la masa. Estirla sin desgasificar hasta una altura de 5 cm.
- Cortar piezas de 100 g, colocar en placas engrasadas y llevar a fermentar por 15' a 32°C con 85% de humedad.
- Hornear a 230°C por 20' con vapor al inicio.

FOCACCIA

Mediterránea

Rendimiento: 7 unidades de 240 g c/u.

PROCEDIMIENTO

- Colocar la harina, la sal, **O-tentic** y tres cuartas partes del total del pure de tomate.
- Amasar 4' a velocidad lenta y 12' en rápida.
- Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente el resto del pure de tomate.
- Una vez formada la red de gluten incorporar la mitad del pesto a la masa. Amasar hasta integrar.
- Colocar porciones de masa de 260 g en moldes, formar plegando la masa en tres y dejar relajar 10'.
- Estirar con las manos hasta llegar a la totalidad del molde.
- Fermentar por 90' a 32°C con humedad relativa del 85%.
- Antes de hornear marcar la masa con los nudillos, cubrir con el resto del pesto y la sal entrefina.
- Hornear a 200°C por 20' aproximadamente.



PROCEDIMIENTO

- Colocar todos los ingredientes secos y el 60% del total del agua.
- Amasar 2' a velocidad lenta y 7' en rápida.
- Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente el resto del agua.
- La temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Cortar piezas de 250 g, colocar los bollos en moldes aceitados y dejar descansar 10/15 minutos hasta que dupliquen el volumen inicial.
- Estirar cada bollo en su molde, dándole la forma deseada.
- Cubrir con salsa de tomate.
- Fermentar por 60' a 32°C con 75% de humedad.
- Hornear a 260°C por 5-7'.

BAGUETTE

Ancestral

Rendimiento: 7 unidades de 240 g c/u

INGREDIENTES

- Harina 000 500 g
- **Easy Puravita Granos Andinos 500 g**
- Agua helada 700 g
- Sal 10 g
- **O-tentic Origin 50 g**

PROCEDIMIENTO

- Colocar todos los ingredientes secos y $\frac{3}{4}$ partes del total del agua.
- Amasado: 4' lenta + 12' rápida.
- Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente el resto del agua. La masa no debe superar los 26°C.
- Fermentar en bloque por 40' a temperatura ambiente.
- Cortar piezas de 250 g , dejar descansar 15'.
- Bollar y colocar en placas bagueteras, llevar a fermentar por 40' a 32°C con 80% de humedad.
- Rociar con harina y realizar los cortes longitudinales.
- Hornear con vapor inicial a 250°C durante 5' y reducir la temperatura hasta 230°C por 25' hacia el final del proceso. Abrir el tiraje 5' antes de finalizar.



PAN

Bicolor Rústico

Rendimiento: 7 unidades de 450 g c/u

INGREDIENTES

Masa 1

- Harina 000 1000 g
- Sal 20 g
- **O-Tentic Durum 40 g**
- Agua 650 g
- Nuez 100 g

Masa 2

- Harina 000 1000 g
- Sal 20 g
- **O-Tentic Durum 40 g**
- Calabaza deshidratada 150 g
- Agua 670 g

PROCEDIMIENTO (igual para ambas masas)

- Colocar todos los ingredientes secos y $\frac{3}{4}$ partes del total del agua.
- Amasado: 4' lenta + 8' rápida.
- Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente el resto del agua.
- La temperatura de la masa no debe superar los 24°C.
- Fermentar en bloque por 40' a temperatura ambiente.

ARMADO

- Cortar piezas de 235 g de cada masa, descansar por un lapso de 15', armar ambas masas juntas, bollar y llevar a fermentar.
- Fermentación final: 90'.
- Espolvorear con harina y realizar un corte transversal.
- Hornear a 225°C con vapor por 25'. Abrir el tiraje los últimos 5'.



sourdoughinstitute

Protect. Research. Inspire.



**CONOCÉ MÁS SOBRE
EL ÚNICO INSTITUTO
DE MASA MADRE
DEL MUNDO**

Nuestra misión es **utilizar la masa madre para crear soluciones innovadoras y sostenibles** que beneficien tu salud y bienestar, y tengan un impacto duradero en nuestro planeta.

LOGRAMOS ESTO A TRAVÉS DE NUESTROS TRES PILARES: PROTEGER, INVESTIGAR E INSPIRAR.

Puratos S.A. Argentina C.I.I.E.

Saavedra 2557 | (B16†10AAG)

El Talar | Buenos Aires | Argentina | Tel: 0800-555-3000

E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar

Seguinos en:

