

# Rezeptsammlung O-tentic

*Brot zum Teilen*



# BROT ZUM TEILEN



*Classic*



*Käse/Pfeffer*



*Mehrkorn*



*Mexicana*



*Hausbrot*



*Paprika*



*Pikant*



*Röstsaaten*



*Rübli*



*Seuf*



*Walnuss*



*Schinken-Zwiebel*

## Brot zum Teilen "Classic"



### Grundrezeptur

### Betriebsrezept

Weizenmehl Type 550	10.000	g
O - tentic Durum	400	g
Salz	220	g
Wasser, ca.	6.700	g
Speiseöl	150	g
<b>Gesamt</b>	<b>17.470</b>	<b>g</b>

**Knetzeiten:** 10 + 3 Min.

**Teigtemperatur:** 26-27°C

**Teigruhe:** 40 Min.

**Einwaage:** 450 g

**Zwischengare:** 20 Min.

**Endgare:** 40 Min. bei 30°C  
80% RLF

### Herstellung

- Bei der Verarbeitung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- Teig herstellen und Teigruhe einhalten
- Teiglinge abwägen, rundwirken und die Oberseite in Weizenmehl drücken
- zur Zwischengare auf Abzieher oder Backbleche absetzen
- nach der Zwischengare die Teiglinge mit dem Puratosstempel in 6 gleichmäßige Stücke einteilen
- dabei sollte der Stempel zu 90% eingedrückt werden

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 220°C mit Schwaden

Backzeit ca.: 35-40 Min.

**Rezept-Nr. 712**

## Brot zum Teilen "Mexicano"



Quellstück	Betriebsrezept	
Creaplus Mexicano	1.500	g
Wasser, ca.	1.200	g
<b>Gesamt</b>	<b>2.700</b>	<b>g</b>

Grundrezeptur	Betriebsrezept	
Quellstück	2.700	g
Weizenmehl Type 550	10.000	g
O - tentic Durum	400	g
Salz	220	g
Speiseöl	150	g
Wasser, ca.	6.700	g
<b>Gesamt</b>	<b>20.170</b>	<b>g</b>

**Knetzeiten:** 10 + 3 Min.

**Teigtemperatur:** 26-27°C

**Teigruhe:** 40 Min

**Einwaage:** 450

**Zwischengare:** 20 Min.

**Endgare:** 40 Min. bei 30°C  
und 80% RLF

### Herstellung

- Bei der Herstellung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- Das Quellstück 2 Stunden vorher ansetzen
- Teig herstellen und Teigruhe einhalten
- Teiglinge abwägen, rundwirken und die Oberseite in Hartweizengries drücken
- zur Zwischengare auf Abzieher oder Backbleche absetzen
- nach der Zwischengare die Teiglinge mit dem Puratosstempel in 6 gleichmäßige Stücke einteilen
- dabei sollte der Stempel zu 90% eingedrückt werden

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 220°C mit Schwaden

Backzeit ca.: 35-40 Min.

**Rezept-Nr. 713**

## Brot zum Teilen "Käse/Pfeffer"



### Grundrezeptur

### Betriebsrezept

Weizenmehl Type 550	10.000	g	
O - tentic Durum	400	g	
Wasser, ca.	6.700	g	
Salz	220	g	
Speiseöl	150	g	
Pfeffer, grob	100	g	
Käse, gerieben	2.000	g	
<b>Gesamt</b>	<b>19.570</b>	<b>g</b>	

**Knetzeiten:** 10 + 3 Min.

**Teigtemperatur:** 26-27°C

**Teigruhe:** 40 Min.

**Einwaage:** 450 g

**Zwischengare:** 20 Min.

**Endgare:** 40 Min. bei 30°C  
und 80% RLF

### Herstellung

- Bei der Herstellung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- Teig herstellen und Teigruhe einhalten
- zur Zwischengare auf Abzieher oder Backbleche absetzen
- nach der Zwischengare die Teiglinge leicht mit Kartoffelpuder bestreuen
- nach der Zwischengare die Teiglinge mit dem Puratosstempel in 6 gleichmäßige Stücke einteilen
- dabei sollte der Stempel zu 90% eingedrückt werden
- vor dem Backen mit etwas schwarzem, groben Pfeffer bestreuen

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 220°C mit Schwaden

Backzeit ca.: 35-40 Min.

**Rezept-Nr. 714**

# O-tentic Durum



## Brot zum Teilen "Paprika"



### Grundrezeptur

### Betriebsrezept

Weizenmehl Type 550	10.000	g
O - tentic Durum	400	g
Wasser, ca.	6.700	g
Salz	220	g
Speiseöl	150	g
Paprika, gewürfelt	2.000	g
<b>Gesamt</b>	<b>19.470</b>	<b>g</b>

**Knetzeiten:** 10 + 3 Min.

**Teigtemperatur:** 26-27°C

**Teigruhe:** 40 Min.

**Einwaage:** 450 g

**Zwischengare:** 20 Min.

**Endgare:** 40 Min. bei 30°C  
80% RLF

### Herstellung

- Bei der Herstellung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- bei der Teigherstellung den Paprika zum Ende der Knetzeit zusetzen und Teigruhe einhalten
- Teiglinge abwiegen, rundwirken und die Oberseite mit Hartweizengries bestreuen
- zur Zwischengare auf Abzieher oder Backbleche absetzen
- nach der Zwischengare die Teiglinge mit dem Puratosstempel in 6 gleichmäßige Stücke einteilen
- dabei sollte der Stempel zu 90% eingedrückt werden

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 220°C mit Schwaden

Backzeit ca.: 35-40 Min.

**Rezept-Nr. 715**

## Brot zum Teilen "Schinken & Röstzwiebeln"



Grundrezeptur	Betriebsrezept	
Weizenmehl Type 550	10.000	g
O - tentic Durum	400	g
Wasser, ca.	6.700	g
Salz	220	g
Speiseöl	150	g
Schinkenwürfel	1.000	g
Röstzwiebeln	500	g
<b>Gesamt</b>	<b>18.970</b>	<b>g</b>

<b>Knetzeiten:</b>	10 + 3 Min.
<b>Teigtemperatur:</b>	26-27°C
<b>Teigruhe:</b>	20 Min.
<b>Einwaage:</b>	450 g
<b>Zwischengare:</b>	20 Min.
<b>Endgare:</b>	40 Min. bei 30°C 80% RLF

### Herstellung

- Bei der Herstellung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- bei der Teigherstellung die Schinkenwürfel und Röstzwiebeln zum Ende der Knetzeit zusetzen und Teigruhe einhalten
- nach der Zwischengare die Teiglinge leicht mit Kartoffelpuder bestreuen
- zur Zwischengare auf Abzieher oder Backbleche absetzen
- nach der Zwischengare die Teiglinge mit dem Puratosstempel in 6 gleichmäßige Stücke einteilen
- dabei sollte der Stempel zu 90% eingedrückt werden

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 220°C mit Schwaden  
Backzeit ca.: 35-40 Min.



## Brot zum Teilen "Röstsaaten"



### Quellstück

	Betriebsrezept	
Sonnenblumenkerne, geröstet	750	g
Sesam, geröstet	750	g
Wasser, ca.	500	g
<b>Gesamt</b>	<b>2.000</b>	<b>g</b>

### Grundrezeptur

	Betriebsrezept	
Quellstück	2.000	g
Weizenmehl Type 550	10.000	g
O - tentic Durum	400	g
Salz	220	g
Speiseöl	150	g
Wasser, ca.	6.700	g
<b>Gesamt</b>	<b>19.470</b>	<b>g</b>

**Knetzeiten:** 10 + 3 Min.

**Teigtemperatur:** 26-27°C

**Teigruhe:** 40 Min.

**Einwaage:** 450

**Zwischengare:** 20 Min.

**Endgare:** 40 Min. bei 30°C  
80% RLF

### Herstellung

- Bei der Herstellung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- Das Quellstück 2 Stunden vorher ansetzen
- Teig herstellen und Teigruhe einhalten
- Teiglinge abwägen, rundwirken und die Oberseite in die Saatenmischung drücken
- zur Zwischengare auf Abzieher oder Backbleche absetzen
- nach der Zwischengare die Teiglinge mit dem Puratosstempel in 6 gleichmäßige Stücke einteilen
- dabei sollte der Stempel zu 90% eingedrückt werden

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 220°C mit Schwaden

Backzeit ca.: 35-40 Min.

**Rezept-Nr. 717**

## Brot zum Teilen "Walnuss"



### Grundrezeptur

### Betriebsrezept

Weizenmehl Type 550	10.000	g	
O - tentic Durum	500	g	
Wasser, ca.	6.700	g	
Salz	220	g	
Speiseöl	150	g	
Walnüsse	1.500	g	
Summum Noix	300	g	
<b>Gesamt</b>	<b>19.370</b>	<b>g</b>	

**Knetzeiten:** 10 + 3 Min.

**Teigtemperatur:** 26-27°C

**Teigruhe:** 40 Min.

**Einwaage:** 450

**Zwischengare:** 20 Min.

**Endgare:** 40 Min. bei 30°C  
80% RLF

### Herstellung

- Bei der Herstellung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- Teig herstellen und Teigruhe einhalten
- Teiglinge abwägen, rundwirken und die Oberseite in Roggenmehl drücken
- zur Zwischengare auf Abzieher oder Backbleche absetzen
- nach der Zwischengare die Teiglinge mit dem Puratosstempel in 6 gleichmäßige Stücke einteilen
- dabei sollte der Stempel zu 90% eingedrückt werden

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 220°C mit Schwaden

Backzeit ca.: 35-40 Min.

**Rezept-Nr. 718**

## Brot zum Teilen "Senf"



### Grundrezeptur

### Betriebsrezept

Weizenmehl Type 550	8.000	g	
Roggenmehl Type 1150	1.000	g	
Hartweizengries	1.000	g	
O - tentic Durum	400	g	
Salz	220	g	
Speiseöl	150	g	
Wasser, ca.	6.500	g	
Senf	800	g	
<b>Gesamt</b>	<b>18.070</b>	<b>g</b>	

**Knetzeiten:** 10 + 3 Min.

**Teigtemperatur:** 26-27°C

**Teigruhe:** 20 Min.

**Einwaage:** 450 g

**Zwischengare:** 20 Min.

**Endgare:** 40 Min. bei 30°C  
80% RLF

### Herstellung

- Bei der Herstellung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- bei der Teigherstellung den Senf zum Ende der Knetzeit zusetzen und Teigruhe einhalten
- nach der Zwischengare die Teiglinge leicht mit Kartoffelpuder bestreuen
- zur Zwischengare auf Abzieher oder Backbleche absetzen
- nach der Zwischengare die Teiglinge mit dem Puratosstempel in 6 gleichmäßige Stücke einteilen
- dabei sollte der Stempel zu 90% eingedrückt werden
- vor dem Backen Oberseite etwas befeuchten und leicht mit Mohnsaat bestreuen

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 220°C mit Schwaden

Backzeit ca.: 35-40 Min.

**Rezept-Nr. 724**

## Brot zum Teilen "Mehrkorn"



Quellstück	Betriebsrezept	
Sesam	500	g
Sonnenblumenkerne	500	g
Leinsaat	500	g
Malty flüssig	250	g
Wasser, ca.	1.000	g
<b>Gesamt</b>	<b>2.750</b>	<b>g</b>

Grundrezeptur	Betriebsrezept	
Weizenmehl Type 550	8.000	g
Roggenmehl Type 1150	2.000	g
O - tentic Durum	500	g
Salz	220	g
Speiseöl	150	g
Wasser, ca.	6.700	g
<b>Gesamt</b>	<b>17.570</b>	<b>g</b>

**Knetzeiten:** 10 + 3 Min.

**Teigtemperatur:** 26-27°C

**Teigruhe:** 40 Min.

**Einwaage:** 450 g

**Zwischengare:** 20 Min.

**Endgare:** 40 Min. bei 30°C  
80% RLF

### Herstellung

- Bei der Herstellung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- Das Quellstück 2 Stunden vorher ansetzen
- Teig herstellen und Teigruhe einhalten
- Teiglinge abwägen, rundwirken und die Oberseite in die Saatenmischung drücken
- zur Zwischengare auf Abzieher oder Backbleche absetzen
- nach der Zwischengare die Teiglinge mit dem Puratosstempel in 6 gleichmäßige Stücke einteilen
- dabei sollte der Stempel zu 90% eingedrückt werden

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 220°C mit Schwaden

Backzeit ca.: 35-40 Min.

**Rezept-Nr. 725**

## Brot zum Teilen "Hausbrot"



### Grundrezeptur

### Betriebsrezept

Weizenmehl Type 550	8.000	g
Roggenmehl Type 1150	1.000	g
Hartweizengries	1.000	g
O - tentic Durum	400	g
Salz	220	g
Speiseöl	150	g
Wasser, ca.	6.700	g
<b>Gesamt</b>	<b>17.470</b>	<b>g</b>

**Knetzeiten:** 10 + 3 Min.

**Teigtemperatur:** 26-27°C

**Teigruhe:** 40 Min.

**Einwaage:** 450 g

**Zwischengare:** 20 Min.

**Endgare:** 40 Min. bei 30°C  
80% RLF

### Herstellung

- Bei der Herstellung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- Teig herstellen und Teigruhe einhalten
- Teiglinge abwägen, rundwirken und die Oberseite in Roggenmehl drücken
- zur Zwischengare auf Abzieher oder Backbleche absetzen
- nach der Zwischengare die Teiglinge mit dem Puratosstempel in 6 gleichmäßige Stücke einteilen
- dabei sollte der Stempel zu 90% eingedrückt werden

Ofentemperatur: 26-27 °C fallend auf 220°C mit Schwaden

Backzeit ca.: 35-40 Min.

**Rezept-Nr. 726**

## Brot zum Teilen "Pikanto"



### Grundrezeptur

### Betriebsrezept

Weizenmehl Type 550	8.000	g	
Roggenmehl Type 1150	1.000	g	
Hartweizengries	1.000	g	
O - tentic Durum	400	g	
Salz	220	g	
Speiseöl	150	g	
Wasser, ca.	6.300	g	
Pfeffer (schwarz)	25	g	
Tomatenmark	1.400	g	
Röstzwiebeln	700	g	
Kräutermischung	25	g	
Salami gewürfelt	600	g	
Peperoni	600	g	
<b>Gesamt</b>	<b>20.420</b>	<b>g</b>	

**Knetzeiten:** 10 + 3 Min.

**Teigtemperatur:** 26-27°C

**Teigruhe:** 40 Min.

**Einwaage:** 450

**Zwischengare:** 20 Min.

**Endgare:** 40 Min. bei 30°C  
80% RLF

### Herstellung

- Bei der Herstellung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- Teig herstellen und Teigruhe einhalten
- Teiglinge abwiegen, rundwirken und die Oberseite mit Kartoffelpuder bestreuen
- zur Zwischengare auf Abzieher oder Backbleche absetzen
- nach der Zwischengare die Teiglinge mit dem Puratosstempel in 6 gleichmäßige Stücke einteilen
- dabei sollte der Stempel zu 90% eingedrückt werden
- vor dem Backen Oberseite etwas befeuchten und leicht mit Kräutermischung und groben Salz bestreuen

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 220°C mit Schwaden

Backzeit ca.: 35-40 Min.

**Rezept-Nr. 727**

## Brot zum Teilen "Rübli"



### Quellstück Betriebsrezept

Sesam	500	g
Sonnenblumenkerne	500	g
Leinsaat	500	g
Karotten gestiftet	700	g
Wasser, ca.	1.000	g
<b>Gesamt</b>	<b>3.200</b>	<b>g</b>

### Grundrezeptur Betriebsrezept

Weizenmehl Type 550	8.000	g
Roggenmehl Type 1150	2.000	g
O - tentic Durum	500	g
Salz	220	g
Speiseöl	150	g
Wasser, ca.	6.700	g
<b>Gesamt</b>	<b>17.570</b>	<b>g</b>

**Knetzeiten:** 10 + 3 Min.

**Teigtemperatur:** 26-27°C

**Teigruhe:** 40 Min.

**Einwaage:** 450

**Zwischengare:** 20 Min.

**Endgare:** 40 Min. bei 30°C  
80% RLF

### Herstellung

- Bei der Herstellung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- Teig herstellen und Teigruhe einhalten
- Teiglinge abwägen, rundwirken und die Oberseite in die Saatenmischung drücken
- zur Zwischengare auf Abzieher oder Backbleche absetzen
- nach der Zwischengare die Teiglinge mit dem Puratosstempel in 6 gleichmäßige Stücke einteilen
- dabei sollte der Stempel zu 90% eingedrückt werden

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 220°C mit Schwaden

Backzeit ca.: 35-40 Min.

**Rezept-Nr. 728**

# O-tentic Durum

**Aktive Bäckerei-Zutat auf Basis von Hartweizen-sauerteig**



## Produktinfos

**Gebindegröße:** 10 x 1 kg  
**Verpackung:** Papiersack  
**Haltbarkeit:** 12 Monate bei 15-20°C



O-tentic Durum, hergestellt auf Basis natürlicher Fermentation

## Eigenschaften

- für Brot und Kleingebäck, geprägt durch Authentizität in Optik, Textur und Geschmack
- einfache & sichere Anwendung
- über alle Führungsarten
- Clean Label (=ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)

## Dosierung

- 4 % a.M. + Wasser + Salz
- keine zusätzliche Backhefe

## Verbrauchertrend

O-tentic Durum entspricht der Suche nach Ursprünglichkeit und Authentizität.

## Ihre Vorteile

- Differenzierung durch einzigartiges Geschmacksprofil
- vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- Flexibilität und Sicherheit in den Produktionsabläufen

## Anwendungen

- rustikales Brot
- Weißbrot
- Baguette
- Ciabatta
- rustikales Kleingebäck

***O-tentic – Ursprünglicher Charakter. Geschmack mit Zukunft!***

*Kontaktieren Sie uns!*

[www.puratos.de](http://www.puratos.de)

Puratos GmbH – Reisholzer Wertstraße 35 – 40589 Düsseldorf – Deutschland  
Tel.: +49 (0)211 59 89 38 0 – Fax: +49 (0)211 59 89 38 40  
E-Mail: [info.germany@puratos.com](mailto:info.germany@puratos.com)

  
**Puratos**  
Ihr Partner für Innovation