

Rezeptsammlung O-tentic

Brötchen & Kleingebäcke





O-tentic Durum

Kartoffel-Speck Brötchen

mit O-tentic Durum



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	8.000 g
Roggenmehl Type 1150	1.000 g
Hartweizengries	1.000 g
O-tentic Durum	400 g
Salz	240 g
Öl	100 g
Wasser, ca.	6.700 g
Kartoffeln	3.000 g
Speck	500 g
Muskat	10 g
Gesamt	20.950 g

Knetzeiten: 10 + 3 Min.

Teigtemperatur: 27°C

Teigruhe: 45 Min.

Einwaage Brötchen: 110g

Endgare: 45 Min. bei 30°C / 80% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 250 °C

Backzeit ca.: 25 Min.

fallend auf 230°C

Herstellung

- Die Einhaltung der Teigtemperatur ist bei der Verarbeitung von O-tentic sehr wichtig!!!
- Kartoffeln und Speck zum Ende der Knetphase unterlaufen lassen
- zur Teigruhe in geölte Wannen legen
- nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, länglich spitz aufarbeiten und in Weizenmehl wälzen
- nach der Garzeit mittig einschneiden

Rezept-Nr. 210

Frühlingszwiebel- Brötchen

mit O-tentic Durum



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	8.000 g
Roggenmehl Type 1150	2.000 g
O-tentic Durum	500 g
Olivenöl	200 g
Salz	220 g
Wasser, ca.	6.300 g
Frühlingszwiebeln	1.000 g
Quark	1.000 g
Gesamt	19.220 g

Knetzeiten: 10 + 3 Min.

Teigtemperatur: 27°C

Teigruhe: 45 Min.

Einwaage Brötchen: 110g

Endgare: 45 Min. bei 30°C / 80% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 250 °C

Backzeit ca.: 25 Min.

fallend auf 230°C

Herstellung

- Die Einhaltung der Teigtemperatur ist bei der Verarbeitung von O-tentic sehr wichtig!!!
- die Frühlingszwiebeln kleinhacken und zum Ende der Knetphase unterlaufen lassen
- zur Teigruhe in geölte Wannen legen
- nach der Teigruhe Teiglinge abwägen und länglich spitz aufarbeiten
- nach der Garzeit länglich aufschneiden und leicht mit Sesam bestreuen

Rezept-Nr. 211

Schwarzbier-Brötchen

mit O-tentic Durum & Maly Flüssig



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	8.000 g
Roggenmehl Type 1150	2.000 g
O-tentic Durum	500 g
Maly flüssig	200 g
Salz	240 g
Schwarzbier	3.400 g
Wasser, ca.	3.400 g
Koreander	10 g
Kümmel	10 g
Gesamt	17.760 g

Knetzeiten: 10 + 4 Min.

Teigtemperatur: 27°C

Teigruhe: 45 Min.

Einwaage Brötchen: 110g

Endgare: 45 Min. bei 30°C / 80% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 250 °C

Backzeit ca.: 25 Min.

fallend auf 230°C

Herstellung

- Die Einhaltung der Teigtemperatur ist bei der Verarbeitung von O-tentic sehr wichtig!!!
- zur Teigruhe den Teig in geölte Wannen legen
- nach der Teigruhe Teiglinge abwägen und schonend länglich spitz aufarbeiten
- nach der Gare mit Roggenmehl absieben und mittig einschneiden alternativ können die Brötchen auch rustikal rund aufgearbeitet werden

Rezept-Nr. 212

Schneegipfel Premiumbrötchen

mit O-tentic Durum & Sapore Tosca



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	8.000 g
Roggenmehl Type 1150	1.000 g
Hartweizengries	1.000 g
O-tentic Durum	400 g
Salz	220 g
Olivenöl	200 g
Wasser, ca.	7.000 g
Sapore Tosca	
Gesamt	17.820 g

Knetzeiten: 10 + 4 Min.
Teigtemperatur: 27°C
Teigruhe: 20 Min.
Einwaage Brötchen: 90g
Endgare: 60 min. bei 30°C / 80% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 250°C
Backzeit ca.: 22 Min. fallend auf 230°C

Herstellung

- Die Einhaltung der Teigtemperatur ist bei der Verarbeitung von O-tentic sehr wichtig!!!
- nach der Teigruhe Teiglinge abwägen und rustikal rund aufarbeiten
- vor der Gare Teiglinge in 1/3 Tosca, 1/3 Weizenmehl und 1/3 Hartweizengries wälzen und auf Dielen absetzen

Rezept-Nr. 213



Sauerkraut-Brötchen

mit O-tentic Durum

Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	9.000 g
Roggenmehl Type 1150	1.000 g
O-tentic Durum	400 g
Salz	220 g
Wasser, ca.	6.500 g
Sauerkraut	2.000 g
Kümmel	50 g
Gesamt	19.170 g

Knetzeiten: 10 + 3 Min.

Teigtemperatur: 27°C

Teigruhe: 40 Min.

Einwaage Brötchen: 110g

Endgare: 45 Min. bei 30°C / 80% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 250 °C

Backzeit ca.: 25 Min. fallend auf 230 °C

Herstellung

- Die Einhaltung der Teigtemperatur ist bei der Verarbeitung von O-tentic sehr wichtig!!!
- Sauerkraut und Kümmel zum Ende der Knetphase unterlaufen lassen
- zur Teigruhe in geölte Wanne legen
- nach der Teigruhe abwiegen, schonend länglich spitz aufarbeiten und in Weizenmehl wälzen
- nach der Garzeit mittig anschneiden und leicht mit Kümmel und Brezelsalz bestreuen

Rezept-Nr. 215

Sprossenbrötchen

mit O-tentic Durum



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	9.000 g
Hartweizengries	1.000 g
O-tentic Durum	400 g
Salz	220 g
Wasser, ca.	6.800 g
Sprossenmischung	1.500 g
Gesamt	18.920 g

Knetzeiten: 10 + 3 Min.
Teigtemperatur: 27°C
Teigruhe: 60 Min.
Einwaage Brötchen: 110g
Endgare: 45 Min. bei 30°C / 80% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 250 °C
Backzeit ca.: 25 Min. fallend auf 230°C

Herstellung

- Die Einhaltung der Teigtemperatur ist bei der Verarbeitung von O-tentic sehr wichtig!!!
- die Sprossenmischung zum Ende der Knetphase unterlaufen lassen
- zur Teigruhe den Teig in geölte Wannen legen
- nach der Teigruhe Teiglinge abwägen und schonend länglich spitz aufarbeiten
- nach der Garzeit mittig einschneiden

Feta-Spinat-Mais Brötchen

mit O-tentic Durum



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	10.000 g
O-tentic Durum	400 g
Salz	220 g
Olivenöl	200 g
Wasser, ca.	6.000 g
Spinat, gehackt TK	1.500 g
Mais	1.500 g
Feta	1.000 g
Gesamt	20.820 g

Knetzeiten: 10 + 3 Min.

Teigtemperatur: 27°C

Teigruhe: 60 Min.

Einwaage Brötchen: 110g

Endgare: 45 Min. bei 30°C / 80% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 250°C

Backzeit ca.: 25 Min. fallend auf 230°C

Herstellung

- Die Einhaltung der Teigtemperatur ist bei der Verarbeitung von O-tentic sehr wichtig!!!
- Tiefkühlspinat, Mais und Feta zum Ende der Knetphase unterlaufen lassen
- zur Teigruhe den Teig in geölte Wannen legen
- nach der Teigruhe Teiglinge abwägen und schonend länglich aufarbeiten
- die Teiglinge in Weizenmehl wälzen und auf Blechen oder Dielen auf Gare stellen

Rezept-Nr. 217



Feta-Spinat-Brötchen

mit O-tentic Durum

Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	10.000 g
O-tentic Durum	400 g
Salz	220 g
Olivenöl	200 g
Wasser, ca.	6.000 g
Spinat, gehackt TK	1.500 g
Feta	1.000 g
Gesamt	19.320 g

Knetzeiten: 10 + 3 Min.

Teigtemperatur: 27°C

Teigruhe: 60 Min.

Einwaage Brötchen: 110g

Endgare: 45 Min. bei 30°C / 80% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 250°C

Backzeit ca.: 25 Min. fallend auf 230°C

Herstellung

- Die Einhaltung der Teigtemperatur ist bei der Verarbeitung von O-tentic sehr wichtig!!!
- Tiefkühlspinat und Feta zum Ende der Knetphase unterlaufen lassen
- zur Teigruhe den Teig in geölte Wannen legen
- nach der Teigruhe Teiglinge abwägen und schonend länglich spitz aufarbeiten
- nach der Garzeit mittig einschneiden

Rezept-Nr. 218



Zwirbelstange

mit O-tentic Durum & Sapore Tosca

Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	8.000 g
Roggenmehl Type 1150	1.000 g
Hartweizengries	1.000 g
O-tentic Durum	400 g
Salz	220 g
Olivenöl	200 g
Wasser, ca.	7.000 g
Sapore Tosca	
Gesamt	17.820 g

Knetzeiten: 8 + 6 Min.

Teigtemperatur: 27°C

Teigruhe: 30 Min.

Einwaage Brötchen: 90g

Endgare: 60 Min. bei 30°C / 80% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 250°C

Backzeit ca.: 22 Min. fallend auf 230°C

Herstellung

- Die Einhaltung der Teigtemperatur ist bei der Verarbeitung von O-tentic sehr wichtig!!!
- nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, lang aufarbeiten und zwei mal zwirbeln
- Teiglinge in 1/3 Sapore Tosca, 1/3 Weizenmehl und 1/3 Hartweizengries wälzen

Rezept-Nr. 230



Dinkel Brötchenschnecke

mit O-tentic Durum

Grundrezeptur

Dinkelmehl Type 630	10.000 g
O-tentic Durum	400 g
Salz	220 g
Olivenöl	200 g
Wasser, ca.	7.000 g
Gesamt	17.820 g

Knetzeiten: 8 + 6 Min.
Teigtemperatur: 27°C
Teigruhe: 30 Min.
Einwaage Brötchen: 90g
Endgare: 60 Min. bei 30°C / 80% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 250°C
Backzeit ca.: 22 Min. fallend auf 230°C

Herstellung

- Die Einhaltung der Teigtemperatur ist bei der Verarbeitung von O-tentic sehr wichtig!!!
- nach der Teigruhe den Teig auf 10 mm ausrollen
- mit 1/3 Sapore Tosca, 1/3 Weizenmehl und 1/3 Hartweizengries bestreuen und wie eine Schnecke aufarbeiten
- nach der Gare mit Weizenmehl bestreuen und abbacken



Dinkelstein Premiumbrötchen

mit O-tentic Durum

Grundrezeptur

Dinkelmehl Type 630	10.000 g
O-tentic Durum	400 g
Salz	220 g
Olivenöl	200 g
Wasser, ca.	7.000 g
Gesamt	17.820 g

Knetzeiten: 8 + 6 Min.
Teigtemperatur: 27°C
Teigruhe: 30 Min.
Einwaage Brötchen: 90g
Endgare: 60 Min. bei 30°C / 80% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 250 °C
Backzeit ca.: 22 Min. fallend auf 230 °C

Herstellung

- Die Einhaltung der Teigtemperatur ist bei der Verarbeitung von O-tentic sehr wichtig!!!
- nach der Teigruhe den Teig auf 12 mm ausrollen und in gewünscht große Rechtecke einteilen
- nach der Gare mittig einschneiden

Rezept-Nr. 235

Dinkelgipel Premiumbrötchen

mit O-tentic Durum & Sapore Tosca



Grundrezeptur

Dinkelmehl Type 630	10.000 g
O-tentic Durum	400 g
Salz	220 g
Olivenöl	200 g
Wasser, ca.	7.000 g
Sapore Tosca	
Gesamt	17.820 g

Knetzeiten: 8 + 6 Min.
Teigtemperatur: 27°C
Teigruhe: 30 Min.
Einwaage Brötchen: 90g
Endgare: 60 Min. bei 30°C / 80% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 250°C
Backzeit ca.: 22 Min. fallend auf 230°C

Herstellung

- Die Einhaltung der Teigtemperatur ist bei der Verarbeitung von O-tentic sehr wichtig!!!
- nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, rustikal rund aufarbeiten und mit dem Schuß in Sapore Tosca wäzen

Brüsselbrötchen

mit O-tentic Durum & Sapore Tosca



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	8.000 g
Roggenmehl Type 1150	1.000 g
Hartweizengries	1.000 g
O-tentic Durum	400 g
Salz	220 g
Olivenöl	200 g
Wasser, ca.	7.000 g
Sapore Tosca	
Gesamt	17.820 g

Knetzeiten: 8 + 6 Min.

Teigtemperatur: 27°C

Teigruhe: 20 Min.

Einwaage Brötchen: 90g

Endgare: 60 Min. bei 30°C / 80% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 250°C

Backzeit ca.: 22 Min. fallend auf 230°C

Herstellung

- Die Einhaltung der Teigtemperatur ist bei der Verarbeitung von O-tentic sehr wichtig!!!
- nach der Teigruhe Ballen von 2.700 g abwägen und eckig abpressen
- Teiglinge in 1/3 Sapore Tosca, 1/3 Weizenmehl und 1/3 Hartweizengries wälzen und mit einem Drücker stempeln

Grissinibrötchen

mit O-tentic Durum & Sapore Tosca



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	10.000 g
O - tentic Durum	400 g
Wasser, ca.	7.400 g
Salz	220 g
Sapore Tosca	
Gesamt	18.020 g

Knetzeiten: 10 + 3 Min.
Teigtemperatur: 27°C
Teigruhe: 60 Min.
Einwaage Brötchen: 100g

Backparameter

Ofentemperatur: 250°C
Backzeit ca.: 25 Min. fallend auf 230°C

Herstellung

- Die Einhaltung der Teigtemperatur ist bei der Verarbeitung von O-tentic sehr wichtig!!!
- nach der Teigruhe Ballen von 3.000 g abwägen und eckig abpressen
- Teiglinge länglich aufrollen und die Enden länglich spitz aufarbeiten
- Teiglinge 15 Minuten entspannen lassen
- Teiglinge in 1/3 Sapore Tosca, 1/3 Weizenmehl und 1/3 Hartweizengries wälzen
- nach der Gare mittig einschneiden und abbacken

Rezept-Nr. 243



Baguettebrötchen

mit O-tentic Durum

Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	10.000 g
O-tentic Durum	400 g
Wasser, ca.	6.500 g
Salz	220 g
Gesamt	17.120 g

Knetzeiten: 10 + 3 Min.

Teigtemperatur: 27°C

Teigruhe: 10 Min.

Einwaage: 120g

Ballengare: 10 Min.

Endgare: ca. 45 Min. bei 28°C und 80% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 240°C

Backzeit ca.: ca. 22 Min. mit verzögertem

Schwaden, fallend auf 220°C

Herstellung

- Bei der Verarbeitung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und jeweils zwei Teiglinge mit viel Weizenmehl rustikal aufarbeiten
- die darauffolgende Gare sollte nicht zu feucht verlaufen
- nach der Gare etwas absteifen lassen und danach betriebsüblich abbacken



Premiumbrötchen mit Weizengrieß

mit O-tentic Durum & Prima Brötchen GU Neu

Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	9.000 g
Hartweizengries	1.000 g
O-tentic Durum	500 g
Olivenöl	200 g
Prima Brötchen GU NEU	100 g
Salz	220 g
Wasser, ca.	5.700 g
Gesamt	16.720 g

Knetzeiten: 5 + 5 Min.
Teigtemperatur: 26°C
Teigruhe: 30 Min.
Einwaage: 85g
Endgare: 60 Min. bei 30°C/75% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 245°C
Backzeit ca.: 22 Min. fallend auf 230°C

Herstellung

- Bei der Verarbeitung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- nach der Teigruhe den Teig auf 11-12 mm ausrollen, in Rechtecke schneiden und in Hartweizengrieß drücken
- auf Bleche oder Dielen absetzen
- bei 3/4 Gare 2 x längs und 2 x quer einschneiden und bei knapp voller Gare backen



Kartoffelecken

mit O-tentic Durum &
Prima Brötchen GU Neu

Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	8.500 g
Roggenmehl Type 1150	1.000 g
Kartoffelpureeflocken	500 g
O-tentic Durum	500 g
Salz	250 g
Kartoffeln	4.000 g
Prima Brötchen GU NEU	100 g
Wasser, ca.	7.000 g
Gesamt	21.850 g

Knetzeiten: 5 + 5 Min.
Teigtemperatur: 26-27°C
Teigruhe: 20 Min.
Einwaage: 100g
Ballengare: 10-15 Min.
Endgare: 50-60 Min. bei 30°C/75% RLF

Backparameter

Ofentemperatur: 240°C
Backzeit ca.: 18-20 Min. fallend auf 220°C

Herstellung

- Bei der Verarbeitung von O-tentic ist die Einhaltung der Teigtemperatur sehr wichtig!!!
- Kartoffeln in Scheiben schneiden und zum Ende der Knetphase unterlaufen lassen
- nach der Ballengare Teiglinge abpressen und in Kartoffelflocken drücken
- auf Bleche absetzen und auf Gare stellen
- bei voller Gare backen

Rezept-Nr. 255

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

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


Puratos
Ihr Partner für Innovation