

Altamurabrood

Ingrediënten

Puratos O-tentic Tutto Pugliese	950 g	95%
Water	680 g	68%

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	6 min in 1 ^{ste} versnelling + 5 min in 2 ^{de} .
Deegtemperatuur	27°C
Massarijs	30 min
Verdelen	150 g
Bolrijs	60 min
Opmaak	Opmaak zoals een Altamurabrood.
Eindrijs	10 min, 30°C, 80% R.V.
Oventemperatuur	Inovenen op 240°C en onmiddellijk laten zakken naar 220°C.
Baktijd	27 min. De laatste 3 min van de baktijd de sleutel openen.

Tip

Indien voorgebakken: 30°C lager in temperatuur en 16 min bakken.
2^{de} baktijd: 5 min op 230°C.

Broodje met Sapore Carmen

Ingrediënten

Witte bloem	1000 g	100%
Water	550 g	60%
Zout	17 g	1,7%
Veenbessen	100 g	10%
Boter	50 g	5%
Puratos O-tentic Durum	40 g	4%
Puratos Sapore Carmen 50	30 g	3%

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	6 min in 1 ^{ste} versnelling + 5 min in 2 ^{de} .
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	20 min
Verdelen	2100 g voor 30 stuks.
Bolrijs	15 min
Opmaak	Verdelen, opbollen en op tapijt leggen. Onmiddellijk insnijden.
Eindrijs	50 min, 30°C, 80% R.V.
Oventemperatuur	Inovenen op 240°C en onmiddellijk laten zakken naar 220°C.
Baktijd	20 min. De laatste 3 min van de baktijd de sleutel openen.

Tip

Indien voorgebakken: 30°C lager in temperatuur en 16 min bakken.
2^{de} baktijd: 5 min op 230°C.

Pompoenbroodje met Sapore Fidelio

Ingrediënten

Witte bloem	950 g	95%
Gerst	50 g	5%
Water	550 g	55%
Zout	17 g	1,7%
Geplette pompoen	50 g	5%
Puratos O-tentic Origin	40 g	4%
Puratos Sapore Fidelio	50 g	5%

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	6 min in 1 ^{ste} versnelling + 5 min in 2 ^{de} .
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	20 min
Verdelen	2100 g voor 30 stuks.
Bolrijs	15 min
Opmaak	Verdelen en opbollen. Na 5 min langmaken en op tapijt leggen.
Decoratie voor het bakken	1 maal overlangs insnijden.
Oventemperatuur	Inovenen op 240°C en onmiddellijk laten zakken naar 220°C.
Baktijd	20 min. De laatste 3 min van de baktijd de sleutel openen.

Tip

Indien voorgebakken: 30°C lager in temperatuur en 16 min bakken.

2^{de} baktijd: 5 min op 230°C.

Zomerstick

Ingrediënten

Puratos O-tentic Tutto Pugliese	900 g	90%
Water	770 g	77%
Puratos Creaplus Mexicano 10-25%	100 g	10%

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	6 min in 1 ^{ste} versnelling + 5 min in 2 ^{de} .
Deegtemperatuur	27°C
Massarijs	10 min
Verdelen	1500 g voor 30 stuks.
Bolrijs	20 min
Opmaak	Langmaken naar gewenste grootte.
Eindrijs	60 min, 30°C, 80% R.V.
Oventemperatuur	240°C
Baktijd	20 min. Na 10 min de sticks omdraaien.

Tip

Indien voorgebakken: 30°C lager in temperatuur en 16 min bakken.
2^{de} baktijd: 5 min op 230°C.

Sesambroodje

Ingrediënten

Witte bloem	950 g	95%
Roggebloem	50 g	5%
Water	650 g	65%
Zout	17 g	1,7%
Geroosterde sesam	150 g	15%
Puratos O-tentic Durum	40 g	4%
Puratos Summum Noix	30 g	3%

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	6 min in 1 ^{ste} versnelling + 5 min in 2 ^{de} .
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	20 min
Verdelen	150 g
Bolrijs	15 min
Opmaak	Opbollen met een beetje roggebloem in het slot. Omgekeerd op tapijt leggen.
Eindrijs	50 min, 30°C, 80% R.V.
Decoratie voor het bakken	Omdraaien
Oventemperatuur	Inovenen op 240°C en onmiddellijk laten zakken naar 220°C.
Baktijd	25 min. De laatste 3 min van de baktijd de sleutel openen.

Tip

Indien voorgebakken: 30°C lager in temperatuur en 16 min bakken.

2^{de} baktijd: 5 min op 230°C.

Aspergebroomdje

Ingrediënten

Bloem	1000 g	100%
Zout	17 g	1,7%
Water	650 g	65%
Groene asperges	100 g	10%
Puratos O-tentic Chef*	120 g	12%
Belcolade Blanc Selection	100 g	10%

***O-tentic Chef**: 40 g **Puratos O-tentic Durum** + 80 g water van 37°C.

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	6 min in 1 ^{ste} versnelling + 6 min in 2 ^{de} . Voeg op het einde van de kneeding de groene asperges toe.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	60 min in een bak met olijfolie. Daarna het deeg op een bebloemde tafel verdelen in gelijke rechthoekjes.
Verdelen	200 g
Decoratie voor het bakken	Duw met de vingers het deeg open. Meng water en olijfolie en breng dit aan op de broodjes met een borstel. Strooi hierop oregano en zeezout. Laat nog 15 min liggen.
Oventemperatuur	Inovenen op 250°C en onmiddellijk laten zakken naar 230°C.
Baktijd	25 min met lichte stoomtoevoeging. De laatste 3 min van de baktijd de sleutel openen.

Tip

Indien voorgebakken: 30°C lager in temperatuur en 16 min bakken.

2^{de} baktijd: 5 min op 230°C.

Olijvenbroodje

Ingrediënten

Bloem	1000 g	100%
Zout	17 g	1,7%
Water	670 g	67%
Puratos O-tentic Chef*	120 g	12%
Voorgesneden olijven	380 g	38%

***O-tentic Chef:** 40 g **Puratos O-tentic Durum** + 80 g water van 37°C.

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	6 min in 1 ^{ste} versnelling + 6 min in 2 ^{de} . Voeg op het einde van de kneeding de olijven toe.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	60 min in een bak met olijfolie. Daarna het deeg op een bebloemde tafel verdelen in gelijke rechthoekjes.
Verdelen	200 g
Decoratie voor het bakken	Duw met de vingers het deeg open. Meng water en olijfolie en breng dit aan op de broodjes met een borstel. Strooi hierop oregano en zeezout. Laat nog 15 min liggen.
Oventemperatuur	Inovenen op 250°C en onmiddellijk laten zakken naar 230°C.
Baktijd	25 min met lichte stoomtoevoeging. De laatste 3 min van de baktijd de sleutel openen.

Tip

Indien voorgebakken: 30°C lager in temperatuur en 16 min bakken.
2^{de} baktijd: 5 min op 230°C.

Broodje met vijgen en kaas

Ingrediënten

Witte bloem	1000 g	100%
Water	600 g	60%
Zout	17 g	1,7%
Gedroogde vijgen	50 g	5%
Gemalen Gruyère kaas	100 g	10%
Puratos O-tentic Durum	40 g	4%

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	6 min in 1 ^{ste} versnelling + 5 min in 2 ^{de} .
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	20 min
Verdelen	2100 g voor 30 stuks.
Bolrijs	15 min
Opmaak	Verdelen en opbollen. Induwen en omgekeerd laten rijzen.
Eindrijs	50 min, 30°C, 80% R.V.
Decoratie voor het bakken	Omdraaien en onmiddellijk inovenen.
Oventemperatuur	Inovenen op 240°C en onmiddellijk laten zakken naar 220°C.
Baktijd	20 min. De laatste 3 min van de baktijd de sleutel openen.

Tip

Indien voorgebakken: 30°C lager in temperatuur en 16 min bakken.
2^{de} baktijd: 5 min op 230°C.

Broodje met zwarte peper

Ingrediënten

Witte bloem	1000 g	100%
Water	550 g	55%
Zout	17 g	1,7%
Zwarte peper	15 g	1,5%
Olijfolie	50 g	5%
Gedroogde basilicum	5 g	0,5%
Puratos O-tentic Durum	40 g	4%

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	6 min in 1 ^{ste} versnelling + 5 min in 2 ^{de} .
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	20 min
Verdelen	2100 g voor 30 stuks.
Bolrijs	15 min
Opmaak	Verdelen en opbollen. Na 5 min langmaken en op tapijt leggen.
Eindrijs	50 min, 30°C, 80% R.V.
Oventemperatuur	Inovenen op 240°C en onmiddellijk laten zakken naar 220°C.
Baktijd	20 min. De laatste 3 min van de baktijd de sleutel openen.

Tip

Indien voorgebakken: 30°C lager in temperatuur en 16 min bakken.
2^{de} baktijd: 5 min op 230°C.