



Cesarin[®]
dal 1920

Ortolone.
Il lievitato alle Verdure
di Carlo Pozza *Selezione*

*La qualità
incontra
la tradizione*



Cesarin[®]
dal 1920

Cesarin S.p.A.
Via Moschina, 3
37030 Montecchia di Crosara (VR) IT
T +39 045 7460000 - F +39 045 7460903
info@cesarin.it



www.cesarin.it

La ricetta

«Ortolone» Ricetta

per circa 30 lievitati da 800 gr



ingredienti

Primo impasto

- * Acqua tiepida 3.000 gr
- * Zucchero 1.300 gr
- * Tuorli 500 gr
- * Farina 5.000 gr
- * Lievito naturale 1.500 gr
- * Burro 1.200 gr

Peso totale 23.860 gr

Secondo impasto

- * Farina 2.300 gr
- * Zucchero 800 gr
- * Sale 60 gr
- * Olio EVO 2.500 gr
- * Tuorli 1.700 gr
- * Peperoni gialli 1.000 gr
- * Olive rondelle 1.000 gr
- * Peperoni verdi 1.000 gr
- * Pomodori 1.000 gr



preparazione

Primo impasto

Sciogli lo zucchero nell'acqua tiepida e impasta assieme tutti gli ingredienti; quando la pasta comincia ad amalgamarsi inserisci il lievito naturale giunto a maturazione. Quando l'impasto è liscio e asciutto mettilo in un contenitore di plastica capiente e lascia lievitare a 28°C per 10-12 h e comunque fino alla triplicazione del volume della massa iniziale.

Secondo impasto

Versa la pasta lievitata nell'impastatrice con la farina e fai legare bene l'impasto, incorpora lo zucchero in tre volte alternando con i tuorli. Quando la pasta è liscia ed elastica unisci il sale e un pò di tuorlo, incorpora lentamente l'olio EVO ed infine le **Verdure Stabilizzate Selezione**.

Togli la pasta dall'impastatrice e taglia dei pezzi da 800 gr. Dopo averli pirlati, mettili in stampi bassi, fai triplicare il volume e cuoci a 175°C per circa 40'.

Prima di cuocere incidi con una lama a croce e spennella dell'uovo in modo da far aderire dei semini assortiti.

