



Cesarin[®]
dal 1920

Ortolone.
El producto con levadura
de vegetales *Selezione*
de Carlo Pozza

*La calidad
encuentra la
tradiccion*



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 receta

«Ortolone» Receta

para 30 productos de 800 gr,
aproximadamente.



ingredientes

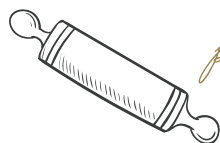
Primera masa

- * Agua tibia 3.000 gr
- * Azúcar 1.300 gr
- * Yemas de huevo 500 gr
- * Harina 5.000 gr
- * Levadura natural 1.500 gr
- * Mantequilla 1.200 gr

Peso total 23.860 gr

Segunda masa

- * Harina 2.300 gr
- * Azúcar 800 gr
- * Sal 60 gr
- * Aceite EVO 2.500 gr
- * Yemas de huevo 1.700 gr
- * Pimientos amarillos 1.000 gr
- * Aceitunas en rodajas 1.000 gr
- * Pimientos verdes 1.000 gr
- * Tomates 1.000 gr



preparación

Primera masa

Derrita el azúcar en agua tibia y añádala al resto de los ingredientes; cuando la masa empiece a mezclarse, añade la levadura natural ya madura. Cuando esté lisa y seca, colóquela en un recipiente de plástico grande y déjala subir a 28°C durante 10-12 h y, en cualquier caso, hasta triplicar el volumen de la masa inicial.

Segunda masa

Vierta la masa fermentada en la amasadora con la harina y amalgámela bien, añade el azúcar de tres veces alternando con las yemas. Cuando la masa esté lisa y elástica, ponga la sal y un poco de yema de huevo, incorporando lentamente el aceite EVO y, finalmente, los vegetales **HG Cesarin**.

Retire la masa de la amasadora y corte trozos de unos 800 g. Dé unas vueltas a los trozos y colóquelos en moldes bajos; haga triplicar el volumen y cocine a 175°C durante 40' aproximadamente. Antes de cocinarlos, hágales unos cortes con una cuchilla transversal y pincele con huevo para que las semillas se peguen bien.

