



**Cesarin**<sup>®</sup>  
dal 1920

**Ortolone.**  
Le produit levé  
aux Légumes  
de Carlo Pozza

*Selezione*

*La qualità  
épouse la  
tradition*



**Cesarin**<sup>®</sup>  
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](http://www.cesarin.it)

# La recette

## «Ortolone» Recette

pour environ 30 produits de 800 gr



### ingrédients

#### Première pâte

- \* Eau tiède 3.000 gr
- \* Sucre 1.300 gr
- \* Jaunes d'œufs 500 gr
- \* Farine 5.000 gr
- \* Levure naturelle 1.500 gr
- \* Beurre 1.200 gr

Poids total 23.860 gr

#### Seconde pâte

- \* Farine 2.300 gr
- \* Sucre 800 gr
- \* Sel 60 gr
- \* Huile EVO 2.500 gr
- \* Jaunes d'œufs 1.700 gr
- \* Poivrons jaunes 1.000 gr
- \* Olives rondelles 1.000 gr
- \* Poivrons verts 1.000 gr
- \* Tomates 1.000 gr

### préparation

#### Première pâte

Faire fondre le sucre dans l'eau tiède et mélanger ensemble tous les ingrédients ; lorsque la pâte commence à s'amalgamer, insérer la levure naturelle mûre. Lorsque la pâte est lisse et sèche, la mettre dans un grand récipient de plastique et faire monter à 28°C pour 10-12 h et jusqu'à tripler le volume de la masse initiale.

#### Seconde pâte

Verser la pâte levée dans le pétrin avec la farine et bien faire lier la pâte, incorporer le sucre en trois fois en alternant avec les jaunes d'œufs. Lorsque la pâte est lisse et élastique unir le sel et un peu de jaune, incorporer lentement l'huile EVO et enfin les **Légumes Stabilisés Sélection**.

Sortir la pâte du pétrin et couper des morceaux de 800 gr. Après leur avoir donné plus de consistance, les mettre dans des moules, faire tripler le volume et cuire à 175°C° pour environ 40 minutes.

Avant de cuire inciser avec une lame à croix et badigeonner d'œuf avec un pinceau de façon à faire adhérer les graines assorties.

