



**Cesarin**<sup>®</sup>  
dal 1920

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

*La calidad  
encuentra la  
tradiccion*



**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 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.

