

Maritozzi salati

Alla scoperta dei
sapori regionali




puratos
Food Innovation for Good

Maritozzi salati

Un itinerario gastronomico per assaporare le eccellenze italiane

Comunemente riconosciuto come un dolce di origine romana, soffice e dalla forma arrotondata, tipicamente farcito con abbondante panna montata o altre creme, **il Maritozzo è diventato oggi uno dei soggetti culinari più gettonato e fotografato da food blogger** e dagli appassionati del gusto. In versione dolce o salata, vegano o senza glutine, è in grado di deliziare il palato di tutti, dai grandi ai piccini.

Sono tante le leggende e i racconti che si narrano sull'etimologia del suo nome. Secondo un'interpretazione romantica, il primo venerdì di Marzo il fidanzato donava alla sua fidanzata un maritozzo al cui interno era nascosto l'anello di fidanzamento o un altro oggetto d'oro, ricevendo da quel giorno l'appellativo di "maritozzo", per rievocare l'impegno della proposta matrimoniale. Un altro filone interpretativo racconta invece che il nome "maritozzo" derivi dall'usanza secondo cui le giovani ragazze in cerca di marito donavano un dolce a forma di cuore al più bel ragazzo del paese, che avrebbe preso in sposa la ragazza autrice del maritozzo più buono.

Qualsiasi sia la verità, tutte queste storie ci hanno fatto venire fame e ci hanno ispirato nel proporvi il **Maritozzo in versione salata con sfiziose farciture, realizzate con alcuni dei principali e rinomati ingredienti regionali della cultura gastronomica italiana.**



L'appetito vien ispirando

Con i nostri migliori ingredienti e la tua creatività

Offrire in vetrina un prodotto iconico come il Maritozzo è sinonimo di **qualità, esperienza, ricercatezza**. Ma non solo: è anche un modo per **rinnovarsi, stupire e fidelizzare** i consumatori, **deliziarli** con uno spuntino, un aperitivo o una gustosa pausa pranzo.

Ti offriamo i nostri **migliori ingredienti** per consentire ai tuoi clienti di stuzzicare l'appetito, in qualsiasi momento della giornata. Scopriamoli insieme:



EASY SNACK CL

Soluzione in polvere a base di lievito madre e ad etichetta pulita, per la produzione di prodotti da forno soffici, salati, dolci e lievitati fritti, dall'eccellente scioglievolezza e dalla freschezza prolungata. Dosaggio: 50% sul peso della farina.



O-TENTIC MEDITERRANEO

Componente unico di panificazione a base di lievito madre e dal profilo aromatico a base di note fermentate e di cereali, per la produzione di tutti i tipi di prodotti da forno. Dosaggio: 4% sul peso della farina.



SAPORE CARMEN 50

Lievito madre liquido inattivo a base di frumento, dal colore chiaro e dal sapore ben equilibrato tra dolcezza e acidità. Dosaggio: dal 5 al 10% sul peso della farina.



SAPORE SALOME

Lievito madre liquido inattivo a base di segale maltata, dal colore scuro e dal sapore aromatico con note fruttate e maltate. Dosaggio: dall'1 al 5% sul peso della farina.



SOFTGRAIN MULTIGRAIN CL

Pasta di cereali interi morbidi e dal gusto intenso macerati nel lievito madre di segale. Contiene segale, sesamo, girasole, papavero, lino scuro e chiaro, frumento, farro. Dosaggio: dal 10 al 40% sul peso della farina.



SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL

Pasta di cereali interi macerati nel lievito madre di frumento. Contiene girasole, lino, frumento, avena, chia e miglio. Dosaggio: dal 10 al 40% sul peso della farina.

Maritozzo Piemontese

Con Sapore Salome

INGREDIENTI

	g
Easy Snack CL	500 g
Farina 240 W	500 g
Latte intero	400 g
Uova	250 g
Sale	20 g
Zucchero	100 g
Olio EVO	150 g
Miele	20 g
O-tentic Mediterraneo	50 g
Sapore Salome	50 g

FARCITURA

Roast-beef di vitello
Salsa tonnata
Cucunci / Capperi fiore

PROCEDIMENTO

Impastare in prima velocità tutti gli ingredienti – escluso l'olio – fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Passare in seconda velocità e aggiungere l'olio EVO poco alla volta, fino a completo assorbimento. Assicurarsi che l'impasto raggiunga una temperatura compresa tra 27/29°C.

Lasciar puntare l'impasto in massa per 5 minuti, dopodiché formare palline da 40 g, dargli una forma allungata, e porre a lievitare a 30/32°C e 75% U.R., per circa due ore e mezza.

Una volta lievitate, o comunque appena raggiunto almeno il doppio del volume iniziale, spruzzarle con Sunset Glaze XTRL ed infornare o in forno statico a 230°C per 8/9 minuti (aprendo la valvola l'ultimo minuto), o in forno rotor a 210°C per 8/9 minuti.

SUGGERIMENTI

Il latte della ricetta è indicativo: in base alla tipologia di farina utilizzata, potrebbe essere necessario aumentare o diminuire la dose indicata in ricetta.

Per ottenere un impasto senza lattosio, è possibile sostituire il latte con l'acqua, esattamente con la stessa proporzione.

Si consiglia di impastare i liquidi (latte o acqua) ad una temperatura compresa tra i 20°C, per non riscaldare troppo l'impasto e i 25°C, per non rallentare la lievitazione.



Maritozzo Emiliano

Con Softgrain Multigrain CL

INGREDIENTI

Easy Snack CL	500 g
Farina 240 W	500 g
Latte intero	300 g
Uova	250 g
Sale	20 g
Zucchero	100 g
Olio EVO	150 g
Miele	20 g
O-tentic Mediterraneo	50 g
Softgrain Multigrain CL	150 g

FARCITURA

Pancetta piacentina
Stracchino
Pesto di rucola
Glassa all'aceto balsamico

PROCEDIMENTO

Impastare in prima velocità tutti gli ingredienti – escluso l'olio e il Softgrain Multigrain CL – fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Passare in seconda velocità e aggiungere l'olio EVO poco alla volta, fino a completo assorbimento. Aggiungere il Softgrain e impastare fino ad amalgamare con il resto degli ingredienti. Assicurarsi che l'impasto raggiunga una temperatura compresa tra 27/29°C.

Lasciar puntare l'impasto in massa per 5 minuti, dopodiché formare palline da 40 g, dargli una forma allungata, e porre a lievitare a 30/32°C e 75% U.R., per circa due ore e mezza.

Una volta lievitate, o comunque appena raggiunto almeno il doppio del volume iniziale, spruzzarle con Sunset Glaze XTRL ed infornare o in forno statico a 230°C per 8/9 minuti (aprendo la valvola l'ultimo minuto), o in forno rotor a 210°C per 8/9 minuti.

SUGGERIMENTI

Il latte della ricetta è indicativo: in base alla tipologia di farina utilizzata, potrebbe essere necessario aumentare o diminuire la dose indicata in ricetta.

Per ottenere un impasto senza lattosio, è possibile sostituire il latte con l'acqua, esattamente con la stessa proporzione.

Si consiglia di impastare i liquidi (latte o acqua) ad una temperatura compresa tra i 20°C, per non riscaldare troppo l'impasto e i 25°C, per non rallentare la lievitazione.

Lasciare i Softgrain almeno un'ora a T° ambiente prima di inserirli nell'impasto.



Maritozzo Veneto

Con Sapore Carmen 50

INGREDIENTI

	g
Easy Snack CL	500 g
Farina 240 W	500 g
Latte intero	400 g
Uova	250 g
Sale	20 g
Zucchero	100 g
Olio EVO	150 g
Miele	20 g
O-tentic Mediterraneo	50 g
Sapore Carmen 50	50 g

FARCITURA

Baccalà mantecato
Pomodoro arrostito
Olive disidratate

PROCEDIMENTO

Impastare in prima velocità tutti gli ingredienti – escluso l'olio – fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Passare in seconda velocità e aggiungere l'olio EVO poco alla volta, fino a completo assorbimento. Assicurarsi che l'impasto raggiunga una temperatura compresa tra 27/29°C.

Lasciar puntare l'impasto in massa per 5 minuti, dopodiché formare palline da 40 g, dargli una forma allungata, e porre a lievitare a 30/32°C e 75% U.R., per circa due ore e mezza.

Una volta lievitate, o comunque appena raggiunto almeno il doppio del volume iniziale, spruzzarle con Sunset Glaze XTRL ed infornare o in forno statico a 230°C per 8/9 minuti (aprendo la valvola l'ultimo minuto), o in forno rotor a 210°C per 8/9 minuti.

SUGGERIMENTI

Il latte della ricetta è indicativo: in base alla tipologia di farina utilizzata, potrebbe essere necessario aumentare o diminuire la dose indicata in ricetta.

Per ottenere un impasto senza lattosio, è possibile sostituire il latte con l'acqua, esattamente con la stessa proporzione.

Si consiglia di impastare i liquidi (latte o acqua) ad una temperatura compresa tra i 20°C, per non riscaldare troppo l'impasto e i 25°C, per non rallentare la lievitazione.



Maritozzo Laziale

Con Sapore Carmen 50

INGREDIENTI

	g
Easy Snack CL	500 g
Farina 240 W	500 g
Latte intero	400 g
Uova	250 g
Sale	20 g
Zucchero	100 g
Olio EVO	150 g
Miele	20 g
O-tentic Mediterraneo	50 g
Sapore Carmen 50	50 g

FARCITURA

Panna montata al pecorino
Crema “carbonara”
Guancialetto croccante

PROCEDIMENTO

Impastare in prima velocità tutti gli ingredienti – escluso l'olio – fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Passare in seconda velocità e aggiungere l'olio EVO poco alla volta, fino a completo assorbimento. Assicurarsi che l'impasto raggiunga una temperatura compresa tra 27/29°C.

Lasciar puntare l'impasto in massa per 5 minuti, dopodiché formare palline da 40 g, dargli una forma allungata, e porre a lievitare a 30/32°C e 75% U.R., per circa due ore e mezza.

Una volta lievitate, o comunque appena raggiunto almeno il doppio del volume iniziale, spruzzarle con Sunset Glaze XTRL ed infornare o in forno statico a 230°C per 8/9 minuti (aprendo la valvola l'ultimo minuto), o in forno rotore a 210°C per 8/9 minuti.

SUGGERIMENTI

Il latte della ricetta è indicativo: in base alla tipologia di farina utilizzata, potrebbe essere necessario aumentare o diminuire la dose indicata in ricetta.

Per ottenere un impasto senza lattosio, è possibile sostituire il latte con l'acqua, esattamente con la stessa proporzione.

Si consiglia di impastare i liquidi (latte o acqua) ad una temperatura compresa tra i 20°C, per non riscaldare troppo l'impasto e i 25°C, per non rallentare la lievitazione.



Maritozzo Campano

Con Sapore Salome

INGREDIENTI

	g
Easy Snack CL	500 g
Farina 240 W	500 g
Latte intero	400 g
Uova	250 g
Sale	20 g
Zucchero	100 g
Olio EVO	150 g
Miele	20 g
O-tentic Mediterraneo	50 g
Sapore Salome	50 g

FARCITURA

Salsiccia spadellata

Crema di friarielli

Cime di broccoli verdi arrostiti

PROCEDIMENTO

Impastare in prima velocità tutti gli ingredienti – escluso l'olio – fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Passare in seconda velocità e aggiungere l'olio EVO poco alla volta, fino a completo assorbimento. Assicurarsi che l'impasto raggiunga una temperatura compresa tra 27/29°C.

Lasciar puntare l'impasto in massa per 5 minuti, dopodiché formare palline da 40 g, dargli una forma allungata, e porre a lievitare a 30/32°C e 75% U.R., per circa due ore e mezza.

Una volta lievitate, o comunque appena raggiunto almeno il doppio del volume iniziale, spruzzarle con Sunset Glaze XTRL ed infornare o in forno statico a 230°C per 8/9 minuti (aprendo la valvola l'ultimo minuto), o in forno rotor a 210°C per 8/9 minuti.

SUGGERIMENTI

Il latte della ricetta è indicativo: in base alla tipologia di farina utilizzata, potrebbe essere necessario aumentare o diminuire la dose indicata in ricetta.

Per ottenere un impasto senza lattosio, è possibile sostituire il latte con l'acqua, esattamente con la stessa proporzione.

Si consiglia di impastare i liquidi (latte o acqua) ad una temperatura compresa tra i 20°C, per non riscaldare troppo l'impasto e i 25°C, per non rallentare la lievitazione.



Maritozzo Pugliese

Con Softgrain Golden 6 CL

INGREDIENTI

Easy Snack CL	500 g
Farina 240 W	500 g
Latte intero	300 g
Uova	250 g
Sale	20 g
Zucchero	100 g
Olio EVO	150 g
Miele	20 g
O-tentic Mediterraneo	50 g
Softgrain Golden 6 CL	200 g

FARCITURA

Burrata di Andria
Pomodoro confit
Basilico

PROCEDIMENTO

Impastare in prima velocità tutti gli ingredienti – escluso l'olio e il Softgrain Golden 6 CL – fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Passare in seconda velocità e aggiungere l'olio EVO poco alla volta, fino a completo assorbimento. Aggiungere il Softgrain e impastare fino ad amalgamare con il resto degli ingredienti. Assicurarsi che l'impasto raggiunga una temperatura compresa tra 27/29°C.

Lasciar puntare l'impasto in massa per 5 minuti, dopodiché formare palline da 40 g, dargli una forma allungata, e porre a lievitare a 30/32°C e 75% U.R., per circa due ore e mezza.

Una volta lievitate, o comunque appena raggiunto almeno il doppio del volume iniziale, spruzzarle con Sunset Glaze XTRL ed infornare o in forno statico a 230°C per 8/9 minuti (aprendo la valvola l'ultimo minuto), o in forno rotor a 210°C per 8/9 minuti.

SUGGERIMENTI

Il latte della ricetta è indicativo: in base alla tipologia di farina utilizzata, potrebbe essere necessario aumentare o diminuire la dose indicata in ricetta.

Per ottenere un impasto senza lattosio, è possibile sostituire il latte con l'acqua, esattamente con la stessa proporzione.

Si consiglia di impastare i liquidi (latte o acqua) ad una temperatura compresa tra i 20°C, per non riscaldare troppo l'impasto e i 25°C, per non rallentare la lievitazione.

Lasciare i Softgrain almeno un'ora a T° ambiente prima di inserirli nell'impasto.





Puratos Italia S.r.l. - socio unico

Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it