

I 5 SEGRETI DELLA PIZZA EATALY



FARINA

usiamo solo quelle farine artigianali e biologiche del Mulino Marino di Cossano Belbo, che da tre generazioni macina i chicchi nel rispetto del germe del grano e delle fibre, seguendo con cura tutta la filiera, dal campo al mulino. La nostra pizza viene preparata con farina semi integrale “Buratto” miscelata con tipo 0 per conferirgli maggiore forza e lavorabilità.

LIEVITO

partiamo dalla biga -pre impasto- in cui aggiungiamo il lievito di birra naturale, che riposa 24 ore prima di essere aggiunto all’impasto base della pizza. Scegliamo una quantità minima di lievito - meno del 0,02% - e un suo uso indiretto, per garantire gusto e digeribilità.

IDRATAZIONE

alta, abbiamo il 70% di acqua sul peso della farina, proprio perché vogliamo garantire una pasta ricca di alveoli, soffice e morbida all’interno.

MATURAZIONE

il nostro impasto ha una lievitazione di minimo 50 ore... più digeribile di così!

COTTURA

solo nel forno a legna rotante “Marana”. La temperatura è circa 330°C per 3 minuti e mezzo, così la pizza è morbida e ben cotta all’interno e croccante all’esterno. Le camere di combustione sono separate dalla legna di faggio, per evitare contaminazioni.