

Pizza 120[®]

Via di Acilia, 120 - Roma Acilia

Tel. 06-52354640

PRESENTAZIONE DELL'IMPASTO

L'impasto presentato da Pizza 120 nasce da una formula originale della pizza sana, sviluppati ed integrati nel tempo dalla maestria di Alvaro Paganelli.

Si tratta di una spezzatura a quattro farine impastate a fasi, aventi come scopo l'equalizzazione dell'area del W risultante della miscela, oltre ad un controllo dei tempi di maturazione che permettano l'uso dell'impasto con fermi che vadano dalle 12 alle 96 ore, senza dover cambiare nulla né in miscela, né in impasto. Specificatamente, non sono impiegati acceleratori di alcun tipo, così come arricchitori enzimatici.

Le farine sono tutte macinate a pietra francese e provengono da colture biologiche selezionate in vari parti di Italia. La macinazione è, quindi, lenta e non presenta fenomeni di precottura tipici della molitura a cilindri.

Decisivo è anche l'impiego di acqua depurata e calibrata secondo le esigenze della ricetta. Principalmente, si abbatta la durezza dell'acqua di Roma che supera i 31 Gradi Francesi, fino a portarla a livelli di durezza e composizione tali da sposare al meglio la miscela di farine ed il lievito impiegato. Lievito che è, infatti, un *Saccharomyces Cerevisiae* scelto e curato proprio per questo impasto.

La formulazione ed il metodo utilizzato, che permettono di raggiungere un 90% di idratazione totale del mix di farine, consentono ad Alvaro Paganelli di non impiegare neanche un goccio di olio o di grasso aggiunto nella realizzazione dell'impasto. Questo si ripercuote positivamente in una maggiore salubrità della pizza prodotta e, dal punto di vista tecnico, anche in una importante dilazione dei tempi di rafforzimento dell'impasto cotto.

Infatti, una delle caratteristiche fondamentali di questo impasto è l'essere stato pensato per la pizza in teglia, la più difficile da realizzare in quanto deve poter sopportare lunghi tempi di esposizione all'aria sul banco, deve poter essere riscaldata anche più volte, senza avere decadimenti gommosi o diventare rapidamente immangiabile. Alvaro Paganelli, perciò, propone la vera pizza romana, che non è bassa come si è sempre erroneamente creduto, ma è mediamente alta, con il fondo croccante e una alveolatura ampia e morbida, di trasparenza vetrosa e che resiste benissimo all'ossidazione ed agli agenti batterici. Il metodo impiegato, poi, privilegia anche per questo la fase di maturazione, in modo da allungare il tempo di regressione degli amidi dell'impasto e l'innesco di uno dei principali motivi del rafforzimento.

Il bilanciamento raggiunto tra il fattore L dell'impasto e la forza del lievito, si evidenzia poi nella regolarità dell'alveolatura anche in presenza di condimenti dal peso naturale notevole. Gli alveoli si presentano di uguale ampiezza a tutti i livelli della pizza, una volta correttamente stesa, e questo dimostra l'esatto dosaggio degli ingredienti utilizzati. Alla cottura, la pizza di Alvaro Paganelli si presenta con pressoché uguale fattore di cottura, sia sopra, sia sotto, tanto che la pizza bianca si apre a libretto senza uso di coltelli.

La ricerca e la qualità degli ingredienti impiegati rendono il prodotto di Alvaro Paganelli unico nel suo genere, e sicuramente uno dei più particolari e salubri in circolazione.