

LINK: <http://www.benesseremilano.eu/domainaliases/benesseremilano/alimentazione/36-come-si-riconosce-una-buona-pizza.html>

Benessere Milano

[Home](#) | [Aggiungi Struttura](#) | [Comunicazioni](#) | [Contatti](#)

[Home](#) | [Alimentazione](#) | **Come si riconosce una buona pizza?**

Menu Principale

[Home](#)[Spa e Benessere](#)[Bellezza e Benessere](#)[Directory Strutture](#)[Parola alla Medicina](#)[Medicina Estetica](#)**[Alimentazione](#)**[Aggiungi Struttura](#) <[Contatti](#)

Come si riconosce una buona pizza?

[Stampa](#) | [Email](#)
Postato in [Alimentazione](#)Valutazione attuale: / 2Scarso Ottimo [Valutazione](#)

Molti di voi si saranno chiesti come si riconosce una buona pizza, alcuni sostengono che la differenza la facciano gli ingredienti del condimento, altri dicono che la bontà della pizza invece dipenda esclusivamente dall'abbinamento di gusti, c'è chi infine attribuisce stelline per via della qualità dell'impasto per pizza.

ebbenesi quando si parla di cibo si entra in un terreno fin troppo soggettivo, l'impasto per pizza tuttavia risulta essere il fattore accomunante di tutti i cultori della pizza, dalla qualità dell'impasto infatti ne derivano la fragranza, la consistenza e la croccantezza, e per assicurarci un buon risultato dobbiamo scegliere accuratamente le farine più adatte



Per esplorare i fattori che determinano la bontà della pizza, lanciamo uno sguardo agli ingredienti procedendo con la scelta delle farine, sorvolando sugli aspetti 'tecnici' come la presenza del glutine o il processo di molitura del grano, terremo presente che anche la selezione di altri ingredienti come l'olio ed il lievito sono altrettanto importanti,

capiamo cosa vogliamo ottenere, se le nostre preferenze protendono per un impasto per pizza morbido, friabile o soffice dobbiamo concentrarci sulla scelta della farina o della combinazione di farine che più si prestano per l'opera, quindi parola d'ordine: sperimentazione, ma andiamo per gradi...

la farina di tipo 0, 00 ed 1

Forse non tutti conoscono la differenza tra questi tipi di farine, e probabilmente qualcun'altro troverà interessante capire la differenza esistente tra la semola, che è il prodotto finale della macinazione del grano duro e la farina raffinata la quale invece è ottenuta dalla lavorazione del grano tenero.

La farina bianca si distingue in base al grado di abburattamento (processo di lavorazione consistente nella separazione della farina dalla crusca):



La raffinazione della farina bianca è un processo laborioso in cui la crusca, ovvero la parte esterna dei semi di grano, viene separata dalla parte più interna e tenera del chicco che costituisce la farina vera e propria, il grado di raffinazione è poi dato dalla quantità finale di crusca che rimane complessivamente nel prodotto finito.

Dalla raffinazione otteniamo così la farina di tipo 0 che conserva gran parte della crusca di grano, doppio zero 00 con minori parti di crusca rispetto alla prima fino ad arrivare al tipo 1 ed anche 2, diversamente la farina integrale è la sola che

conserva tutte le parti della macinazione del grano.

Al fine di ottenere un impasto base per una pizza croccante possiamo utilizzare una farina di grano tenero tipo 00 unita ad una minima percentuale di semola di grano duro, mentre per ricavare una pasta più morbida, tipico della pizza napoletana, possiamo tranquillamente utilizzare una farina di tipo 0,

Insomma, per riconoscere una buona pizza, oltre alla scelta della farina, terremo presente anche i metodi di lavorazione dell'impasto che ne determinano le caratteristiche finali, fattori come la temperatura del forno, tempi di lievitazione e percentuali di acqua assorbiti dall'impasto che richiedono sia particolari attenzioni ma più che altro esigono molta esperienza, tanta tanta costanza e grande passione per la cucina.

