



IL MANIFESTO



Il nostro Impasto: Ben!

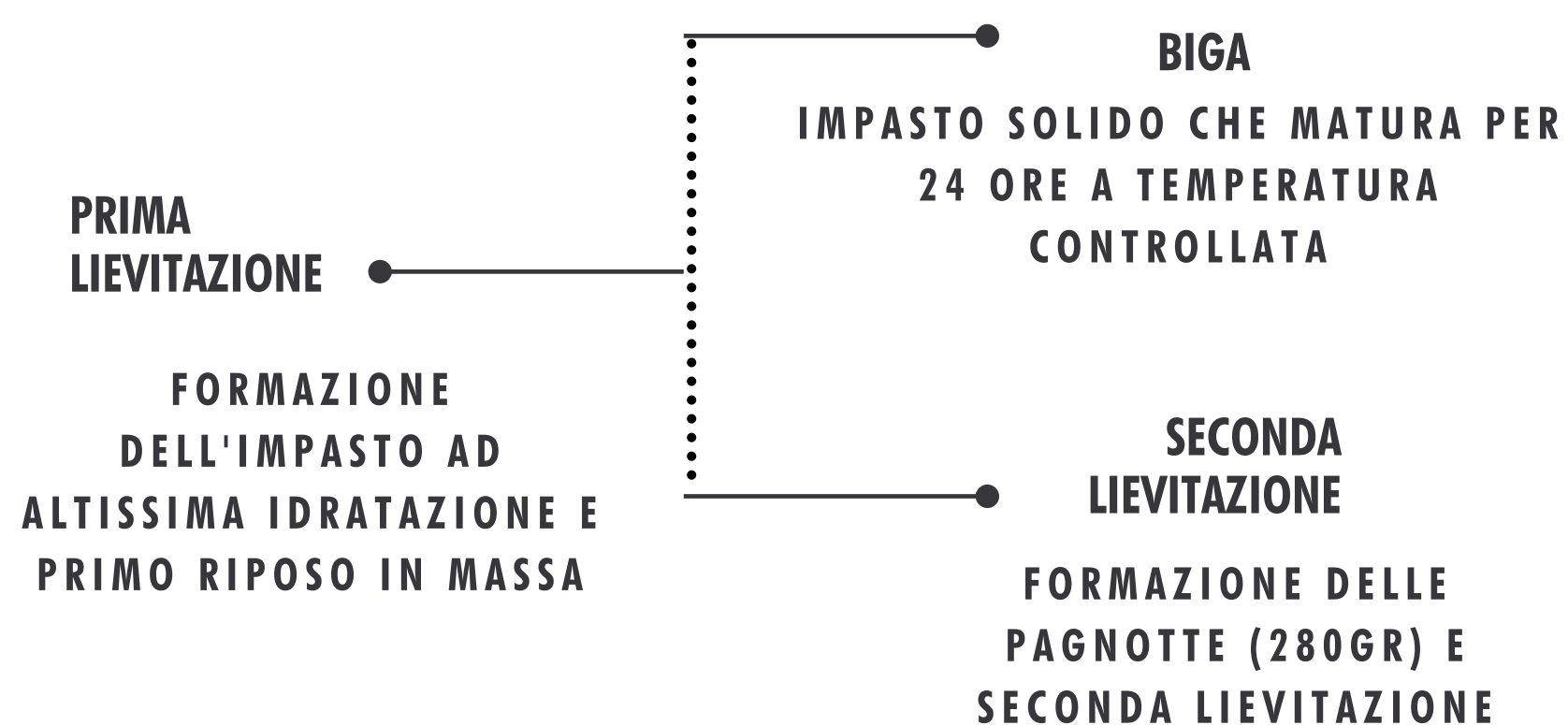
Ognuna delle nostre Pizze Croccanti viene preparata artigianalmente con farine deboli che contengono pochissimo glutine, questa scelta ci obbliga a lavorazioni non troppo lunghe e articolate, ma ci garantisce di ottenere la massima digeribilità e una consistenza dell'impasto molto friabile e scioglievole.

Durante il processo di impasto, l'obiettivo principale è quello di far bere più acqua possibile alla massa, riusciamo ad arrivare fino all'80% di acqua!

Tutta questa acqua, grazie alla Doppia Cottura, evaporerà e ci farà ottenere una crosta sottile e croccantina, ma soprattutto una mollica molto alveolata.

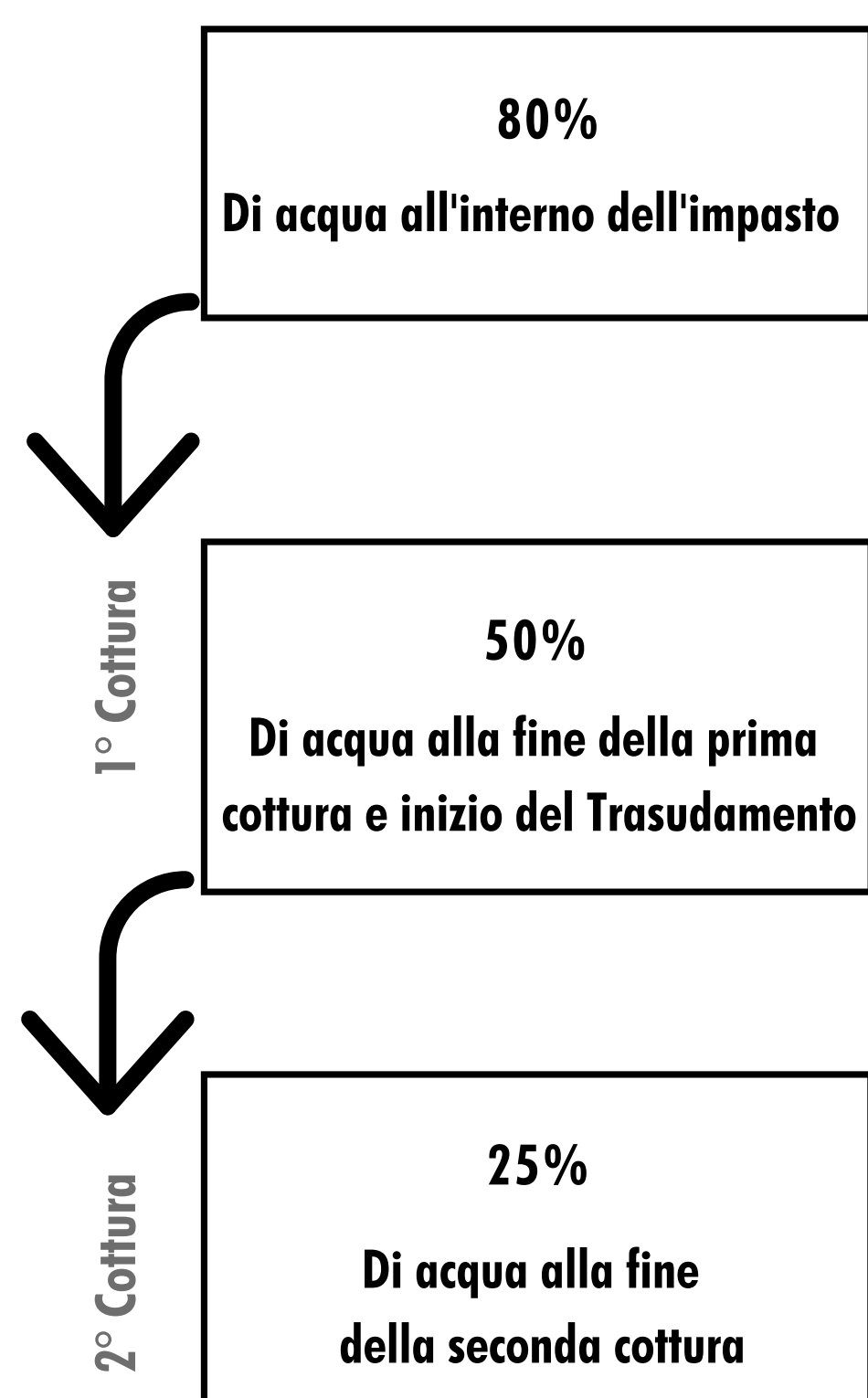
Con la stessa tecnica sviluppiamo 3 tipi di impasti:

- **Classico:** impasto indiretto con Biga, utilizzo di sola farina tipo 0 e lievito madre
- **Multicereali:** è un impasto con farina di Segale, Orzo e Avena, arricchito con semi di Girasole e Sesamo. Un gusto molto rustico e tradizionale
- **Curcuma e semi di papavero:** è realizzato con la curcuma in polvere per ottenere un impasto dal colore giallo acceso



Per noi "Cotta" = Doppia

Umidità nell'impasto



Per ottenere la spiccata croccantezza che ci distingue, una sola cottura non sarebbe sufficiente.

Per noi è fondamentale cucinare le nostre basi a temperature non molto elevate (280°C) e dedicare del tempo al trasudamento e al raffreddamento.

In queste fasi, dopo la Prima cottura, l'evaporazione dell'acqua continua dolcemente e la struttura degli alveoli si consolida.

La Seconda cottura viene effettuata nel momento del servizio con gli ingredienti "in cottura" e così tutta la croccantezza viene esaltata, concludiamo con gli ingredienti "fuori cottura" per far assaporare la freschezza dei topping, il tutto viene assemblato a vista dei nostri clienti.

Sui Prodotti

Ci impegnamo costantemente alla ricerca di prodotti semplici, naturali e stagionali. Cerchiamo di mantenere inalterata la natura degli alimenti che scegliamo con cotture dolci e semplici, preservando al massimo il gusto autentico.

Il nostro format "a vista" ha l'obiettivo di rendere il cliente parte integrante del processo di realizzazione di Ben Cotta