



Quest'ultimo, in realtà, lo troviamo anche nella tipologia Croccante, che col Padellinotuttamadre condivide pure una farina semi-integrale di forza, capace di dare **un sapore di pane tostato** al prodotto finale.

Entrambe subiscono una **doppia cottura** in forno a convezione, a temperature più basse rispetto al forno da pizza, per una maggiore croccantezza e friabilità.

Il Padellinotuttamadre, che è bello anche da vedere, viene **servito a spicchi**, farciti con grande cura uno per uno, per un pieno di sapore senza compromessi. Un concentrato di gusto da assaporare boccone dopo boccone.

Un altro atout del Box Pizza è la **doppia lievitazione** delle Pizze Classiche. Ma andiamo con ordine.

Nell'impasto vengono usate solo farine prodotte con **macinazione lenta** (le farine del Molino Dalla Giovanna di Piacenza, l'unico che utilizza grano lavato con acqua prima della molitura) per non scaldare i chicchi di grano e alterarne le caratteristiche organolettiche e olfattive.

La prima lievitazione avviene con un lievito di farina integrale e pochissimo lievito di birra, che in 12 ore sviluppa una grande attività enzimatica, esprimendo al massimo i profumi e gli **aromi del grano**.

La seconda, della durata di 48 ore a temperatura controllata, dà origine all'impasto finale, realizzato con una farina semi-integrale dello stesso molino, arricchita dal germe di grano, la

parte più nobile del chicco.

Le sue caratteristiche principali sono l'**alto valore nutrizionale** e la capacità di rendere la pizza ancora più fragrante e saporita. Il ciclo di lievitazione è di 60 ore complessive: così si ottiene una **pizza croccante, leggera e digeribile**, dal cornicione importante e ben definito, come nella classica napoletana.

Box Pizza con questo poker di pizze **allarga il ventaglio della bontà**: la pizza è un prodotto in costante evoluzione, finalmente sdoganato da certi luoghi comuni e in grado di migliorare costantemente anche sotto il profilo nutrizionale. Un valore al quale tutti noi siamo oggi particolarmente attenti, perché significa salvaguardare la nostra salute.

---

Il locale pizza-chic Box Pizza in Prato della Valle a Padova è parte del progetto Box Caffè di Marco Benetazzo, cui fanno capo anche i ristoranti Box Caffè Prato e Box Caffè Galleria, siti anch'essi nella città patavina.

Oggi Box Pizza festeggia il suo primo anniversario dall'apertura, avvenuta il 4 maggio 2016.



**B**  **X**  
**CAFFÈ**

**A L P R A T O**

Prato della Valle, 12  
35124 - Padova  
Aperto tutti i giorni  
07.00 / 24.00

[+390495916852](tel:+390495916852)

**I N G A L L E R I A**

Galleria Corner Piscopia, 19  
35137 - Padova  
Aperto tutti i giorni,  
chiuso il martedì  
12.00 - 15.00 / 19.00 - 02.00

[+390498758595](tel:+390498758595)

**B O X P I Z Z A**

Prato della Valle, 19  
35124 - Padova  
Aperto tutti i giorni

[www.boxcaffe.it](http://www.boxcaffe.it)

Italian Food - Good & Simple

12.00 - 15.00 / 19.30 - 23.30

[+390498209035](tel:+390498209035)

---



Share



Tweet



+1

---

Per la stampa: [adaptapress@gmail.com](mailto:adaptapress@gmail.com)

[cancellati dalla lista](#) [aggiorna profilo](#)

MailChimp

---