SOLO PIZZA
Croccante
La nuova rivoluzione della pizza

dal 2025

What is Pizza Croccante?

ピッツァ クロッカンテとは！？

外はカリッ、中はフワッ、そして空気のように軽い！
低カロリーで消化が良く身体に良い！！

今現在のナポリでは、ナポリピッツァの伝統を守っていこうとする動きの一方、
若いピッツァ職人を中心に新たなピッツァの流行も生まれています。
近年話題になっているのがPizza Contemporanea（現代的ピッツァ）です。
Pizza Contemporaneaとは、Pizza Tradizionale（伝統的なピッツァ）に対し、Pizza Canotto（デカ縁ピッツァ）や、
Pizza in pala（縦長のパンピッツァ）またはPizza al taglio（切り売りピッツァ）を軽いサクサクの
食感に仕上げた創作的で自由なトッピングをしたPizza Croccante（クリスピーピッツァ）などが当てはまります。
Pizza Croccanteは、健康意識が強くダイエット志向の現代の成人はじめ、
子どもやお年寄りまで楽しめる、ローカロリーで栄養価が高く消化に良い進化系ピッツァです。
見た目は一般的なピッツァと同じなのに、表面はカリッ、中はフワフワ、軽い食感が特徴で
ひと口食べるとその食感と口当たりの軽さに誰もが驚きます。
従来のピッツァよりヘルシーで新食感なので、すでにイタリアで一大ブームを巻き起こし、
ヨーロッパ各国やアメリカ、ドバイ、中国、アジア各国といった海外へもその人気を広げています。
一般的なピッツァ生地が小麦粉だけでつくられるのに対し、Pizza Croccanteの生地は小麦粉のほか、
酵母粉が独自の配合でブレンドされた、カプート社製最新最高品質のブレンド粉「Aria」を使用し、生地に80％以上の
水分を含む高加水製法でつくられています。それらの絶妙なバランスが、表面のカリッとしたクリスピー感、
中はふんわりと軽い独自の食感、焼き上がりの香り高さなどを生み出しています。
一般的なピッツァの食後に重さを感じるのは、小麦粉に含まれるデンプン質やグルテンが原因とも
言われています。そこで、Pizza Croccanteは低温でゆっくりゆっくり発酵を進めることで、
重さの原因となるデンプン質やグルテンを壊し、消化しやすく軽い生地を実現させました。
一般的なピッツァ生地が約3時間発酵させるところ、ピッツァ・クロッカンテは27時間以上かけて発酵させています。
長時間発酵と水分含有量の高さが特徴で、正確に、時間をかけて発酵・熟成すればするほど
それに比例して素晴らしい生地に仕上がります。
だから、、、、、

**めちゃくちゃグルメなのに超ヘルシー！
新時代の現代人の為のナポリピッツァです。**