

ITALIAN PATENT OFFICE

Document No.

102012902104487A1

Publication Date

20140526

Applicant

LA PIZZA+1 S.R.L.

Title

PRODOTTO DA FORNO A BASE DI FARINA E PROCEDIMENTO PER LA
REALIZZAZIONE DI UN TALE PRODOTTO DA FORNO.

DESCRIZIONE

Annessa a domanda di brevetto per INVENZIONE INDUSTRIALE avente per titolo

**“PRODOTTO DA FORNO A BASE DI FARINA E PROCEDIMENTO PER
LA REALIZZAZIONE DI UN TALE PRODOTTO DA FORNO.”**

A nome: LA PIZZA+1 S.r.l.

Via Galileo Galilei 11/13

29027 GARIGA DI PODENZANO PC

Mandatari: Ing. Valeriano FANZINI, Albo iscr. nr.543 BM

Il presente trovato si riferisce ad un prodotto da forno a base di farina.

Preferibilmente, detto prodotto alimentare è sotto forma di pizza, focaccia o pane.

- 10 Il prodotto può essere sotto forma di un prodotto totalmente cotto ovvero, e preferibilmente, sotto forma di un prodotto precotto.

Il trovato è, altresì, rivolto ad un procedimento per realizzare un prodotto da forno a base di farina.

- Oggigiorno, per realizzare un prodotto da forno a base di farina, in particolare sotto forma di una pizza, si prevede di preparare un impasto pastoso, che viene steso su rispettive teglie, contenitori o nastri di trasporto, che supportano il prodotto in vista del suo avanzamento lungo la linea di produzione, guarnito con pomodoro mozzarella ed altri eventuali ingredienti, ed inviato a cottura in un rispettivo forno, e, quindi, successivamente confezionato, in apposita confezione preferibilmente in opportuno film plastico.

Con la procedura tradizionale per la preparazione di questi prodotti da forno, tuttavia, è necessaria una notevole attività per la manipolazione dell'impasto pastoso.

- 25 Infatti, una volta realizzata la porzione del medesimo impasto che deve essere posizionato su una rispettiva teglia, o nastro, di cottura, il prodotto deve essere opportunamente steso impiegando mezzi meccanici che

esercitano una conveniente rullatura o analoga operazione meccanica sul prodotto che richiede una notevole complicazione meccanica, in particolare richiedendo di predisporre linee di lavoro eccessivamente lunghe per eseguire detta operazione di distensione della porzione di
5 impasto in condizione pastosa e comunque con tempi di esecuzione che risultano essere eccessivi.

Secondo un altro aspetto sono noti dei preparati per fare pizze o focacce, in ambito domestico, che presentano, in un'unica confezione, gli ingredienti essenziali che servono per realizzare la pizza o focaccia, e che
10 in particolare prevedono quantitativi predeterminati di farina, lievito e di eventuali altri prodotti, da miscelare con un quantitativo predefinito di acqua per ottenere un rispettivo impasto in condizione pastosa, il quale impasto deve poi essere steso su una rispettiva teglia e guarnito con salsa di pomodoro, mozzarella o altri prodotti di farcitura, eventualmente
15 contenuti nella medesima confezione. Il tutto dovendo essere eseguito manualmente da parte del consumatore .

Tali confezioni già note per fare pizze o focacce non incontrano, tuttavia, un notevole favore da parte degli attuali consumatori, in quanto richiedono di eseguire un numero sovrabbondante di operazioni e quindi
20 richiedono tempi di preparazione eccessivi. Inoltre, il prodotto ottenuto presenta una pasta ammassata e asciutta, ovvero quasi del tutto priva di alveoli, e risulta quindi essere di qualità alquanto scadente.

È, altresì, noto il fatto di vendere al consumatore pizze o focacce in versione precotta e semplicemente da riscaldare in forno. Tuttavia,
25 allorquando detto prodotto viene consumato, in tempi troppo distanti dal momento della sua produzione presenta caratteristiche organolettiche che non sono più ottimali.

È, quindi, sentita l'esigenza da parte del consumatore di avere a disposizione un prodotto per realizzare un prodotto da forno, in particolare
30 una pizza ed una focaccia, in modo particolarmente agevole ed in tempi vantaggiosamente rapidi.

È, altresì, sentita l'esigenza da parte del consumatore di avere a disposizione un prodotto per realizzare un prodotto da forno che presenti un elevato grado di sicurezza e che sia organoletticamente ineccepibile al momento del consumo.

- 5 Con il presente trovato si vuole proporre una soluzione nuova ed alternativa alle soluzioni finora note, ed eventualmente tale da ovviare ad uno o più dei sopra riferiti inconvenienti e/o problemi, e/o tale da soddisfare ad una o più delle esigenze che sono sopra riferite o che sono comunque derivabili da quanto sopra riferito.
- 10 Viene, quindi, provvisto un prodotto confezionato per realizzare un prodotto alimentare a base di farina, in special modo un prodotto da forno, in particolare sotto forma di pizza, focaccia o pane; il prodotto confezionato comprendendo un impasto per ottenere o definire il detto prodotto da forno; caratterizzato dal fatto che detto impasto è in
- 15 condizione liquida o sostanzialmente liquida, ovvero è sotto forma di una massa fluida e scorrevole, ed in particolare tale che, una volta versata su rispettivi mezzi di supporto, si distribuisce per gravità nello spazio a sua disposizione.

- In questo modo, è possibile ottenere un rispettivo prodotto da forno che
- 20 presenta elevate qualità organolettiche e la cui preparazione è particolarmente rapida ed agevole per l'utilizzatore.

- Secondo un altro aspetto vantaggioso viene, provvisto un procedimento per realizzare un prodotto da forno a base di farina, in particolare sotto forma di un prodotto precotto ed in special modo sotto forma di una pizza
- 25 o di una focaccia, che prevede di preparare un impasto da cui viene ottenuto il detto prodotto da forno; caratterizzato dal fatto che detto impasto è in condizione liquida o sostanzialmente liquida, ovvero è sotto forma di una massa fluida e scorrevole, ed in particolare tale che, una volta versata su rispettivi mezzi di supporto, si distribuisce per gravità nello
- 30 spazio a sua disposizione.

In questo modo, è possibile ottenere in modo agevole e semplificato un

rispettivo prodotto da forno ad esempio sotto forma di pizza, focaccia o pane, con notevole risparmio nei tempi e operazioni necessarie per la preparazione del prodotto.

In questo modo, è possibile ottenere un rispettivo prodotto da forno che
5 presenta elevate qualità organolettiche, la cui preparazione è particolarmente rapida ed agevole per l'utilizzatore.

Questi ed altri aspetti innovativi sono, comunque, esposti nelle rivendicazioni sotto riportate, le cui caratteristiche tecniche sono riscontrabili, insieme a corrispondenti vantaggi conseguiti, nella seguente
10 descrizione dettagliata, illustrante delle forme di realizzazione puramente esemplificative e non limitative del trovato, e che viene fatta con riferimento ai disegni allegati, in cui:

- la figura 1A illustra uno schema illustrante le fasi principali di lavorazione di una prima realizzazione preferita di procedimento per la realizzazione di
15 un prodotto da forno secondo il presente trovato;

- la figura 1B illustra uno schema a blocchi delle fasi principali di lavorazione della prima realizzazione preferita di procedimento per la realizzazione di un prodotto da forno secondo il presente trovato;

- la figura 2A illustra uno schema illustrante le fasi principali di lavorazione
20 di una seconda realizzazione preferita di procedimento per la realizzazione di un prodotto da forno secondo il presente trovato;

- la figura 2B illustra uno schema a blocchi delle fasi principali di lavorazione della seconda realizzazione preferita di procedimento per la realizzazione di un prodotto da forno secondo il presente trovato;

- la figura 3A illustra uno schema illustrante le fasi principali di lavorazione
25 del procedimento per la realizzazione del prodotto confezionato secondo il presente trovato;

- la figura 3B illustra uno schema a blocchi illustrante le fasi principali di lavorazione del procedimento per la realizzazione del prodotto
30 confezionato secondo il presente trovato;

- la figura 3C illustra una vista schematica di una realizzazione preferita di

prodotto confezionato secondo il presente trovato.

Il presente procedimento prevede di realizzare un prodotto da forno, a base di farina, in particolare un prodotto precotto in special modo sotto forma di una pizza o di una focaccia o simile.

- 5 Per prodotto precotto si intende qui un prodotto da forno, la cui cottura non viene ultimata attraverso il presente procedimento ed in cui spetta al consumatore finale, ad esempio in ambito domestico, ultimare la cottura del prodotto.

- Il procedimento prevede, come si evince in particolare dalla figura 1A, che
10 illustra una prima realizzazione preferita del presente procedimento, di preparare, in un apposito contenitore 10, un impasto 11, da cui viene ottenuto il detto prodotto da forno 12, il quale impasto 11 è, vantaggiosamente, in condizione liquida o sostanzialmente liquida, ovvero è sotto forma di una massa fluida e scorrevole, ed in particolare tale che,
15 una volta versata su rispettivi mezzi di supporto, si distribuisce per gravità nello spazio a sua disposizione.

- In pratica, detto impasto 11 presenta una viscosità, misurata attraverso il viscosimetro a rotazione Brookfield, che risulta essere compresa tra 47.000 cP (mPa*s) e 800 cP (mPa*s), a 50 rpm, con girante R7 ed R3
20 rispettivamente, ovvero compresa tra 36.000 cP (mPa*s) e 600 cP (mPa*s), a 100 rpm, con girante R7 ed R3 rispettivamente, il tutto svolto alla temperatura di 20°C.

- In particolare, secondo il presente procedimento per l'ottenimento di un rispettivo prodotto da forno, viene previsto che detto impasto 11 venga
25 colato su un rispettivo supporto, in particolare un contenitore o teglia 16 per realizzare una rispettiva base 18 da cui viene ottenuto il detto prodotto da forno 12.

- In particolare, è previsto che detto impasto 11 contenga della farina "f", in particolare della farina di grano, in special modo una farina di grano
30 tenero, duro o una miscela di questi.

La farina di grano è, inoltre, preferibilmente di tipo "O".

Deve essere comunque inteso che farine di altri cereali potrebbero essere, altresì, impiegate, preferibilmente farine di kamut, farro ed eventuali altri.

Deve essere comunque inteso che potrebbero essere, altresì, impiegate delle miscele di farine, in particolare di cereali.

- 5 Inoltre, è previsto che detto impasto 11 contenga dell'acqua "a", la quale è, in particolare, vantaggiosamente, in quantità compresa tra il 35,5% ed il 56,5% in peso dell'impasto (ovvero in quantità compresa tra il 65% ed il 130% in peso in rapporto al peso della farina) ed è, comunque, preferibilmente in quantità compresa tra il 44,5% ed il 50,9% in peso
10 dell'impasto (ovvero in quantità compresa tra il 92% ed il 110% in peso in rapporto al peso della farina).

A sua volta, vantaggiosamente, detta farina è in quantità compresa tra il 43,5% ed il 60,6% in peso dell'impasto ed è, comunque, preferibilmente in quantità compresa tra il 44,5% ed il 50,5% in peso del detto impasto.

- 15 In particolare, detta farina è tale da presentare una forza pari, o superiore a 220W misurata utilizzando l'alveogramma di Chopin.

Inoltre, vantaggiosamente, per ottenere il detto impasto si addiziona del lievito "l".

- Detto lievito è preferibilmente sotto forma di lievito di birra, lievito naturale,
20 lievito chimico, o di una miscela di due o più di questi, in particolare scelti tra quelli utilizzati nel settore.

- Preferibilmente e vantaggiosamente il lievito è in quantità fino ad un massimo dell'1,8% in peso dell'impasto (ovvero in quantità fino ad un massimo del 3% in peso in rapporto al peso della farina) e di preferenza è
25 in quantità compresa tra lo 0,6% e lo 0,8% in peso dell'impasto (ovvero in quantità compresa tra l'1,2% e l'1,7% in peso in rapporto al peso della farina).

- Inoltre, vantaggiosamente, per ottenere il detto impasto si aggiunge del sale o cloruro di sodio "s". In particolare, vantaggiosamente, detto sale è in
30 quantità fino ad un massimo dell'1,8% in peso dell'impasto (ovvero in quantità fino ad un massimo del 3% in peso in rapporto al peso della

farina) e preferibilmente è in quantità tra lo 0,5% e l'1,8% in peso dell'impasto (ovvero in quantità compresa tra l'1% ed il 3% in peso in rapporto al peso della farina).

Inoltre, preferibilmente, per ottenere il detto impasto si aggiunge dell'olio
5 e/o grasso alimentare "o", ovvero una miscela di oli e/o di grassi alimentari.

Preferibilmente, si impiega olio di oliva, di preferenza olio extra vergine di oliva.

Vantaggiosamente, detto olio e/o grasso alimentare è in quantità fino ad
10 un massimo del 5,7% in peso dell'impasto (ovvero in quantità fino ad un massimo del 10% in peso in rapporto al peso della farina) e preferibilmente è in quantità compresa tra l'1,9% ed il 3,9% in peso dell'impasto (ovvero in quantità compresa tra il 4% e l'8% in peso in rapporto al peso della farina).

15 Inoltre, preferibilmente, per ottenere il detto impasto si aggiunge dell'estratto di malto o farina di cereali maltati "m". Detto estratto di malto o farina di cereali maltati è in quantità fino ad un massimo dello 0,6% in peso dell'impasto (ovvero in quantità fino ad un massimo dell'1% in peso in rapporto al peso della farina).

20 Inoltre, preferibilmente il detto impasto contiene un coadiuvante di lievitazione "c". In particolare, detto coadiuvante di lievitazione comprende una base essiccata di pasta acida di farina, in particolare di grano tenero, del glutine acido L-ascorbico e alfa-amilasi.

In particolare, detto coadiuvante di lievitazione è in quantità inferiore, o
25 uguale, allo 0,6% in peso dell'impasto (ovvero in quantità fino ad un massimo dell'1% in peso in rapporto al peso della farina).

Con particolare riferimento alle figure 1A e 1B, una prima procedura preferita per realizzare un prodotto da forno, in particolare una pizza, prevede, nella fase contrassegnata con il riferimento numerico 20, di
30 miscelare la farina, insieme con detto coadiuvante e detto malto, e di quindi aggiungere il lievito, in una fase successiva 22.

Quindi, in una successiva fase 24, si aggiunge l'acqua ed, in una fase successiva 26, si provvede ad una prima miscelazione dell'impasto.

All'impasto così ottenuto, si aggiunge quindi, in una fase 28, il sale, ed, in una fase 30, si aggiunge l'olio o grasso. In particolare, è previsto di
5 impiegare dell'olio di oliva, preferibilmente dell'olio extra vergine di oliva.

Secondo un'altra forma realizzativa sarebbe, altresì, immaginabile il fatto di miscelare detto lievito, acqua, sale olio o grasso alimentare in un'unica fase.

Si effettua quindi, in una fase 32, una seconda miscelazione dell'impasto,
10 giungendo a definire un impasto da cui viene ottenuto il prodotto da forno che è in condizione liquida o sostanzialmente liquida.

L'impasto liquido 11 viene, quindi, colato in una rispettiva teglia 16, laddove si diffonde liberamente nel vano di contenimento definito da questa.

15 Il detto impasto 11 in condizione liquida o sostanzialmente liquida, in particolare, è tale da non essere in grado di mantenere forma propria.

Come illustrato, detta teglia 16 presenta oltre alla superficie della parete di fondo una pluralità di pareti laterali contornanti e contenenti l'impasto in condizione distesa o definente una rispettiva base di prodotto.

20 In pratica, detto impasto colato sul rispettivo supporto o teglia assume una configurazione distesa definente una rispettiva base di prodotto 18.

L'impasto una volta colato, in un'eventuale fase 35, potrebbe essere spalmato, con un corrispondente mezzo meccanico, per una più completa ed uniforme distribuzione.

25 In pratica, detta, del tutto opzionale, fase 35 provvede ad una distribuzione o spalmatura, con leggera azione meccanica dell'impasto liquido sostanzialmente liquido, sulla superficie di supporto corrispondente della teglia 16, preferibilmente costituita dall'intera superficie inferiore o di fondo della detta teglia.

30 La base così ottenuta, in una successiva fase 36, viene inviata in una cella di lievitazione 17, laddove viene sottoposta ad una conveniente

lievitazione, come verrà meglio spiegato nel seguito della presente descrizione. In particolare, detta lievitazione avviene in ambiente opportunamente controllato in temperatura e umidità, e in special modo viene prolungata per un intervallo di tempo di all'incirca 2 ore.

- 5 Successivamente, in una fase 38, si distribuisce del pomodoro in condizione liquida o sostanzialmente liquida in particolare sotto forma di una salsa, una polpa, o una passata, di pomodoro sulla superficie superiore della detta base 18.

In particolare nella figura 1A, con 19 è stato contrassegnato detto
10 pomodoro distribuito sulla base 18.

In una successiva fase 40, la detta base 18 con il pomodoro distribuito sulla superficie superiore della medesima viene cotto in un apposito forno 20'.

- Successivamente, in una fase 42, si distribuisce una farcitura
15 preferibilmente costituita anche semplicemente da mozzarella in cubetti o strisce o comunque una mozzarella in pezzi, contrassegnata con il riferimento 21 sulla superficie superiore della base 18. Ovviamente, nella preparazione di prodotti, quale pane, focaccia, basi per pizza o prodotti affini questa fase 42 non sarebbe presente.

- 20 Sarebbe, altresì, immaginabile il fatto di eseguire il taglio del prodotto prima del rispettivo confezionamento.

In una successiva fase 46 poi si provvede al confezionamento del prodotto da forno in una rispettiva confezione 14.

- Nelle successive figure 2A e 2B viene illustrata una seconda procedura
25 preferita per l'ottenimento di un prodotto da forno, in particolare una pizza, la quale è sostanzialmente simile nelle parti iniziali alla prima procedura preferita e pertanto per non appesantire eccessivamente la presente descrizione non viene ricommentata in dettaglio.

- In pratica, fino alla fase di lievitazione 36, questa seconda procedura
30 preferita risulta essere del tutto corrispondente alla prima procedura riferita per l'ottenimento di un prodotto corrispondente da forno illustrato nella

figure 1A e 1B.

La base lievitata 18, fuoriuscente dalla cella di lievitazione 17, viene, in questa seconda procedura, nella fase 50, cotta e successivamente la base bianca precotta viene farcita con il pomodoro 19, e la mozzarella 21 ed eventualmente altri elementi di farcitura, in una fase 52.

Anche in questa seconda realizzazione preferita sarebbe, ovviamente, immaginabile il fatto di eseguire il taglio del prodotto prima del rispettivo confezionamento.

Successivamente, la pizza o prodotto da forno viene, quindi, confezionato nella successiva fase 56, in un apposito contenitore 14.

Deve essere comunque inteso che si potrebbe altresì ottenere una corrispondente focaccia con un procedimento che preveda le dette fasi da 20 a 36, una successiva eventuale fase di guarnitura della superficie superiore della base, con ad esempio olio, in particolare olio di oliva od olio extravergine di oliva, ed altri eventuali ingredienti, ed eseguendo una corrispondente cottura.

Nella successiva figura 3A, viene illustrato un prodotto confezionato per realizzare un prodotto da forno a base di farina, in particolare sotto forma di una pizza o di una focaccia, il quale prodotto confezionato 51' comprende un impasto 11', da cui viene ottenuto il detto prodotto da forno e che è vantaggiosamente in condizione liquida o sostanzialmente liquida, ovvero è in condizione tale da non mantenere forma propria.

L'impasto liquido o sostanzialmente liquido del detto prodotto confezionato viene ottenuto miscelando della farina, in particolare della farina di grano in special modo una farina di grano tenero preferibilmente di tipo "O" e dell'acqua, come si evince dalla successiva figura 3B illustrante lo schema a blocchi del procedimento di realizzazione del presente prodotto confezionato.

Come illustrato, nella fase 60, avviene la miscelazione delle polveri, contenenti farina, ed eventualmente malto ed il coadiuvante di lievitazione sopra illustrati, e di seguito, nella fase 62, si aggiunge l'acqua, mentre

nella fase 64 avviene una prima miscelazione dell'impasto.

In particolare, l'acqua aggiunta è compresa tra il 35,5% ed il 56,5% in peso dell'impasto (ovvero in quantità compresa tra il 65% ed il 130% in peso in rapporto al peso della farina) ed è, comunque, preferibilmente in
5 quantità compresa tra il 44,5% ed il 50,9% in peso dell'impasto (ovvero in quantità compresa tra il 92% ed il 110% in peso in rapporto al peso della farina).

A sua volta, la detta farina è in quantità compresa tra il 43,5% e il 60,6% in peso dell'impasto, da cui viene ottenuto il prodotto da forno e
10 preferibilmente è in quantità compresa tra il 44,5% ed il 50,5% in peso dell'impasto.

In particolare, detta farina presenta una forza pari, o superiore, a 220W misurato secondo l'alveogramma di Chopin.

Detto coadiuvante di lievitazione comprende preferibilmente una base
15 essiccata di pasta acida di farina in particolare di grano tenero, del glutine, acido L-ascorbico, e alfa-amilasi.

In particolare, detto coadiuvante di lievitazione è in quantità fino ad un massimo dello 0,6% in peso dell'impasto da cui viene ottenuto il prodotto da forno (ovvero in quantità fino ad un massimo dell'1% in peso in
20 rapporto al peso della farina).

Inoltre, l'estratto di malto o farina di cereali maltati è in quantità fino ad un massimo dello 0,6% in peso dell'impasto, da cui viene ottenuto il prodotto da forno (ovvero in quantità fino ad un massimo dell'1% in peso in rapporto al peso della farina).

25 Come illustra la successiva fase 66, a detto impasto viene aggiunto del sale, o cloruro di sodio, in particolare in quantità fino ad un massimo dell'1,8% in peso dell'impasto (ovvero in quantità fino ad un massimo del 3% in peso in rapporto al peso della farina) e preferibilmente in quantità compresa tra lo 0,5 e l'1,8% in peso del detto impasto (ovvero in quantità
30 compresa tra l'1% ed il 3% in peso in rapporto al peso della farina).

Inoltre, nella successiva fase 68 viene aggiunto al detto impasto dell'olio,

in particolare sotto forma di olio d'oliva, di preferenza olio extra vergine di oliva.

In particolare, detto olio o grasso alimentare è in quantità fino ad un massimo del 5,7% in peso dell'impasto (ovvero in quantità fino ad un massimo del 10% in peso in rapporto al peso della farina) da cui viene
5 ottenuto il prodotto da forno e preferibilmente è in quantità compresa tra l'1,9% ed il 3,9% in peso dell'impasto (ovvero in quantità compresa tra il 4% ed il 8% in peso in rapporto al peso della farina).

A seguito dell'aggiunta dell'olio si procede nella fase 70 ad una seconda
10 miscelazione dell'impasto.

L'impasto liquido, o sostanzialmente liquido, come illustra la figura 3C viene poi trasferito ad una corrispondente tramoggia 71, in una fase successiva 72 del procedimento, dalla quale per colatura, in una fase successiva 74, viene trasferito in un'apposita confezione di contenimento
15 51'.

Detto contenitore 51' per detto impasto liquido o sostanzialmente liquido per ottenere un impasto è preferibilmente sotto forma di un rispettivo sacchetto di imballaggio.

Come illustrato, detto prodotto confezionato comprende, separato dal
20 detto impasto liquido o sostanzialmente liquido 11', del lievito 11", che miscelato con l'impasto 11' consente di ottenere un impasto da cui viene poi ottenuto il detto prodotto da forno.

Detto lievito è, in particolare, in quantità fino ad un massimo dell'1,8% in peso dell'impasto (ovvero in quantità fino ad un massimo del 3% in peso in rapporto al peso della farina) e preferibilmente è in quantità compresa tra
25 lo 0,6% e lo 0,8% in peso del detto impasto (ovvero in quantità compresa tra l'1,2% e l'1,7% in peso in rapporto al peso della farina).

In particolare, detto lievito è sotto forma di lievito di birra.

Detto lievito deve essere associato dall'utilizzatore al detto impasto 11' in
30 condizione liquida o semiliquida per ottenere l'impasto da cui poi viene ottenuto il prodotto da forno.

Vantaggiosamente detto prodotto di lievitazione 11" viene inserito in un apposito contenitore 52".

Vantaggiosamente, come illustrato, detto contenitore 51" per il prodotto di lievitazione è preferibilmente sotto forma di un rispettivo sacchettino, o
5 scomparto, che è associato o supportato dal contenitore 51' per l'impasto 11' liquido o sostanzialmente liquido.

In conformità ad un'ulteriore forma realizzativa, non illustrata nelle figure allegate, l'impasto liquido potrebbe già contenere il lievito, e quindi la confezione sarebbe costituita da un singolo contenitore, preferibilmente un
10 sacchetto del tipo di quello illustrato in figura 3C, contenente il detto impasto in condizione liquida e tuttavia, privato dello scomparto per il lievito.

I procedimenti preferiti sopra indicati verranno inoltre meglio compresi attraverso gli esempi realizzativi qui di seguito riportati.

15

Esempio realizzativo 1

Con il metodo di preparazione sopra indicato, si prepara un impasto comprendente farina di grano tenero tipo "O" ($W = 250$), in quantità pari al 48,9% del peso dell'impasto, a cui viene miscelato del coadiuvante di
20 lievitazione, composto da una base essiccata di pasta acida di farina di grano tenero, glutine, acido L-ascorbico, alfa-amilasi, complessivamente in quantità pari allo 0,5% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 1% in rapporto al peso della farina) e dell'estratto di malto o farina di cereali maltati in quantità pari allo 0,4% del peso dell'impasto, (ovvero in quantità
25 dello 0,9% in rapporto al peso della farina).

Si esegue quindi una miscelazione delle polveri e viene, quindi, aggiunto il lievito di birra in quantità pari allo 0,8% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 1,7% in rapporto al peso della farina).

Viene, quindi, aggiunta acqua in quantità pari al 45% del peso dell'impasto
30 (ovvero in quantità del 92% in rapporto al peso della farina), ottenendo tramite miscelazione un rispettivo impasto liquido o sostanzialmente

liquido, a cui viene aggiunto sale in quantità pari all' 1,5% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 3% in rapporto al peso della farina).

Si aggiunge, quindi, l'olio extravergine di oliva in quantità pari al 2,9% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 6% in rapporto al peso della
5 farina), e si sottopone detto impasto ad una seconda miscelazione ottenendo un impasto liquido o sostanzialmente liquido avente una consistenza misurata con il viscosimetro a rotazione Brookfield pari a 5500 cP (m*Pa) (50rpm, girante R5, temperatura 20°C).

Detto impasto liquido viene colato in corrispondenti teglie, eventualmente
10 spalmato con leggera azione meccanica per riempire completamente il volume della teglia e sottoposto a lievitazione in apposita cella ad ambiente controllato per 2 ore.

Dopodiché, si distribuisce sulla superficie superiore dell'impasto della salsa di pomodoro che rimane ben sostenuta sull'impasto liquido senza
15 miscelarsi con questo e si cuoce, quindi, in opportuno forno.

Dopodiché, si distribuisce sulla superficie superiore dell'impasto della mozzarella in pezzi e si procede fino ad ultimare la cottura in apposito forno.

Si ottiene una pizza che presenta una mollica soffice e ben alveolata, in
20 particolare tale da presentare alveoli superiori a 0,2 cm, e con bordo e fondo croccanti.

Esempio realizzativo 2

Con il metodo di preparazione sopra indicato, si prepara un impasto
25 comprendente farina di grano tenero tipo "O" (W =250), in quantità pari al 48,9% del peso dell'impasto, a cui viene miscelato del coadiuvante di lievitazione, composto da una base essiccata di pasta acida di farina di grano tenero, glutine, acido L-ascorbico, alfa-amilasi, complessivamente in
quantità pari allo 0,5% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dell'1% in
30 rapporto al peso della farina) e dell'estratto di malto o farina di cereali maltati, in quantità pari allo 0,4% del peso dell'impasto (ovvero in quantità

dello 0,9 % in rapporto al peso della farina).

Si esegue quindi una miscelazione delle polveri e viene, quindi, aggiunto il lievito di birra in quantità pari allo 0,8% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dello 1,7% in rapporto al peso della farina).

- 5 Viene, quindi, aggiunta acqua in quantità pari al 45% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 92% in rapporto al peso della farina), ottenendo tramite miscelazione un rispettivo impasto liquido o sostanzialmente a cui viene aggiunto sale in quantità pari all' 1,5% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dell'3% in rapporto al peso della farina).
- 10 Si aggiunge, quindi, l'olio extravergine di oliva in quantità pari al 2,9% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 6% in rapporto al peso della farina), e si sottopone detto impasto ad una seconda miscelazione ottenendo un impasto liquido o sostanzialmente liquido avente una consistenza misurata con il viscosimetro a rotazione Brookfield pari a 5500
15 (m*Pa) (50rpm, girante R5, temperatura 20°C).

Detto impasto liquido viene colato in corrispondenti teglie, eventualmente spalmato con leggera azione meccanica per riempire completamente il volume della teglia e sottoposto a lievitazione in apposita cella a temperatura controllata per 2 ore.

- 20 Si cuoce, quindi, la base bianca così ottenuta in apposito forno ventilato. Dopodiché, si distribuisce sulla superficie superiore dell'impasto della salsa di pomodoro e della mozzarella in pezzi e si procede ad ultimare la cottura.
- Si ottiene una pizza che presenta una mollica soffice e ben alveolata, in
25 particolare tale da presentare alveoli superiori a 0,2 cm, e con bordo e fondo croccanti.

Esempio realizzativo 3

- Con il metodo di preparazione sopra indicato, si prepara un impasto
30 comprendente farina di grano tenero tipo "O" (W =250), in quantità pari al 53,3% del peso dell'impasto , a cui viene miscelata del coadiuvante di

lievitazione, composto da una base essiccata di pasta acida di farina di grano tenero, glutine, acido L-ascorbico, alfa-amilasi, complessivamente in quantità pari allo 0,5% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 1% in rapporto al peso della farina) e dell'estratto di malto o farina di cereali maltati in quantità pari allo 0,5% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 0,9% in rapporto al peso della farina).

Si esegue quindi una miscelazione delle polveri e viene, quindi, aggiunto il lievito di birra in quantità pari allo 0,9% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dell'1,7% in rapporto al peso della farina).

Viene, quindi, aggiunta acqua in quantità pari al 40% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dell'75% in rapporto al peso della farina), ottenendo tramite miscelazione un rispettivo impasto liquido o sostanzialmente liquido a cui viene aggiunto sale in quantità pari all'1,6% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dell'3% in rapporto al peso della farina).

Si aggiunge, quindi, l'olio extravergine di oliva in quantità pari al 3,2% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 6% in rapporto al peso della farina), e si sottopone detto impasto ad una seconda miscelazione ottenendo un impasto liquido o sostanzialmente liquido.

Detto impasto liquido viene colato in corrispondenti teglie, eventualmente spalmato con leggera azione meccanica per riempire completamente il volume della teglia e sottoposto a lievitazione in cella ad ambiente controllato per 2 ore.

Dopodiché, si distribuisce sulla superficie superiore dell'impasto della salsa di pomodoro che rimane ben sostenuta sull'impasto liquido senza miscelarsi con questo e si cuoce, quindi, in apposito forno.

Dopodiché, si distribuisce sulla superficie superiore dell'impasto della mozzarella in pezzi e si procede ad ultimare la cottura.

Si ottiene una pizza che presenta una mollica soffice e ben alveolata, in particolare tale da presentare alveoli superiori a 0,2 cm e con bordo e fondo croccanti.

Esempio realizzativo 4

Con il metodo di preparazione sopra indicato, si prepara un impasto comprendente farina di grano tenero tipo "O" ($W = 250$), in quantità pari al 54,8% del peso dell'impasto, a cui viene miscelata del coadiuvante di
5 lievitazione, composto da una base essiccata di pasta acida di farina di grano tenero, glutine, acido L-ascorbico, alfa-amilasi, complessivamente in quantità pari allo 0,5% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dell'1% in rapporto al peso della farina) e dell' estratto di malto o farina di cereali maltati in quantità pari allo 0,5% del peso dell'impasto (ovvero in quantità
10 del 0,9% in rapporto al peso della farina).

Si esegue quindi una miscelazione delle polveri e viene, quindi, aggiunto il lievito di birra in quantità pari allo 0,9% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dell'1,7% in rapporto al peso della farina).

Viene, quindi, aggiunta acqua in quantità pari al 38,3 % del peso
15 dell'impasto (ovvero in quantità del 70% in rapporto al peso della farina), ottenendo tramite miscelazione un rispettivo impasto liquido o sostanzialmente a cui viene aggiunto sale in quantità pari all'1,6% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 3% in rapporto al peso della farina).

20 Si aggiunge, quindi, l'olio extravergine di oliva in quantità pari al 3,3% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 6% in rapporto al peso della farina), e si sottopone detto impasto ad una seconda miscelazione ottenendo un impasto liquido o sostanzialmente liquido.

Detto impasto liquido viene colato in corrispondenti teglie, eventualmente
25 spalmato con leggera azione meccanica per riempire completamente il volume della teglia e sottoposto a lievitazione in apposita cella ad ambiente controllato per 2 ore.

Dopodiché, si distribuisce sulla superficie superiore dell'impasto della salsa di pomodoro che rimane ben sostenuta sull'impasto liquido senza
30 miscelarsi con questo e si cuoce, quindi, in forno ventilato a 200°C per 21 minuti primi.

Dopodiché, si distribuisce sulla superficie superiore dell'impasto della mozzarella in pezzi e si procede ad ultimare la cottura.

Si ottiene una pizza che presenta una mollica soffice e ben alveolata, in particolare tale da presentare alveoli superiori a 0,2 cm, e con bordo e
5 fondo croccanti.

Esempio realizzativo 5

Con il metodo di preparazione sopra indicato, si prepara un impasto comprendente farina di grano tenero tipo "O" ($W = 430$), in quantità pari al
10 47,5% del peso dell'impasto, a cui viene miscelata del coadiuvante di lievitazione, composto da una base essiccata di pasta acida di farina di grano tenero, glutine, acido L-ascorbico, alfa-amilasi, complessivamente in quantità pari allo 0,5% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 1% in rapporto al peso della farina) e dell'estratto di malto o farina di cereali
15 maltati in quantità pari allo 0,4% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dello 0,9% in rapporto al peso della farina).

Si esegue quindi una miscelazione delle polveri e viene, quindi, aggiunto il lievito di birra in quantità pari allo 0,8% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dell'1,7% in rapporto al peso della farina).

20 Viene, quindi, aggiunta acqua in quantità pari al 46,5 % del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 98% in rapporto al peso della farina), ottenendo tramite miscelazione un rispettivo impasto liquido o sostanzialmente a cui viene aggiunto sale in quantità pari all' 1,4% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 3% in rapporto al peso della
25 farina).

Si aggiunge, quindi, l'olio extravergine di oliva in quantità pari al 2,8% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 6% in rapporto al peso della farina), e si sottopone detto impasto ad una seconda miscelazione ottenendo un impasto liquido o sostanzialmente liquido.

30 Detto impasto liquido viene colato in corrispondenti teglie, eventualmente spalmato con leggera azione meccanica per riempire completamente il

volume della teglia e sottoposto a lievitazione in apposita cella ad ambiente controllato.

Dopodiché, si distribuisce sulla superficie superiore dell'impasto della salsa di pomodoro, che rimane ben sostenuta sull'impasto liquido, senza
5 miscelarsi con questo e si cuoce, quindi, in apposito forno.

Dopodiché, si distribuisce sulla superficie superiore dell'impasto della mozzarella in pezzi e si procede ad ultimare la cottura.

Si ottiene una pizza che presenta una mollica soffice e ben alveolata, in particolare tale da presentare alveoli superiori a 0,2 cm, e con bordo e
10 fondo croccanti.

Esempio realizzativo 6

Con il metodo di preparazione sopra indicato, si prepara un impasto comprendente farina di grano tenero tipo "O" (W =430), in quantità pari al
15 44,9% del peso dell'impasto, a cui viene miscelato del coadiuvante di lievitazione, composto da una base essiccata di pasta acida di farina di grano tenero, glutine, acido L-ascorbico, alfa-amilasi, complessivamente in quantità pari allo 0,4% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dell'1% in rapporto al peso della farina)e dell'estratto di malto o farina di cereali
20 maltati in quantità pari allo 0,4% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dello 0,9% in rapporto al peso della farina).

Si esegue quindi una miscelazione delle polveri e viene, quindi, aggiunto il lievito di birra in quantità pari allo 0,8% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dell'1,7% in rapporto al peso della farina).

25 Viene, quindi, aggiunta acqua in quantità pari al 49,4% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 110% in rapporto al peso della farina), ottenendo tramite miscelazione un rispettivo impasto liquido o sostanzialmente a cui viene aggiunto sale in quantità pari all' 1,3% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 3% in rapporto al peso della
30 farina).

Si aggiunge, quindi, l'olio extravergine di oliva in quantità pari al 2,7% del

peso dell'impasto (ovvero in quantità del 6% in rapporto al peso della farina), e si sottopone detto impasto ad una seconda miscelazione ottenendo un impasto liquido o sostanzialmente liquido.

Detto impasto liquido viene colato in corrispondenti teglie, eventualmente
5 spalmato con leggera azione meccanica per riempire completamente il volume della teglia e sottoposto a lievitazione in apposita cella ad ambiente controllato per 2 ore.

Dopodiché, si distribuisce sulla superficie superiore dell'impasto della salsa di pomodoro che rimane ben sostenuta sull'impasto liquido senza
10 miscelarsi con questo e si cuoce, quindi, in apposito forno.

Dopodiché, si distribuisce sulla superficie superiore dell'impasto della mozzarella in pezzi e si procede ad ultimare la cottura.

Si ottiene una pizza che presenta una mollica soffice e ben alveolata, in particolare tale da presentare alveoli superiori a 0,2 cm, e con bordo e
15 fondo croccanti.

Esempio realizzativo 7

Con il metodo di preparazione sopra indicato, si prepara un impasto comprendente farina di grano tenero tipo "O" (W =430), in quantità pari al
20 45,3% del peso dell'impasto.

Viene, quindi, aggiunto il lievito di birra in quantità pari allo 0,8% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dell'1,7% in rapporto al peso della farina).

Viene, quindi, aggiunta acqua in quantità pari al 49,8 % del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 110% in rapporto al peso della farina),
25 ottenendo tramite miscelazione un rispettivo impasto liquido o sostanzialmente liquido a cui viene aggiunto sale in quantità pari all'1,4% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 3% in rapporto al peso della farina).

Si aggiunge, quindi, l'olio extravergine di oliva in quantità pari al 2,7% del
30 peso dell'impasto (ovvero in quantità del 6% in rapporto al peso della farina), e si sottopone detto impasto ad una seconda miscelazione

ottenendo un impasto liquido o sostanzialmente liquido.

Detto impasto liquido viene colato in corrispondenti teglie, eventualmente spalmato con leggera azione meccanica per riempire completamente il volume della teglia e sottoposto a lievitazione in apposita cella ad
5 ambiente controllato per 2 ore.

Dopodiché si distribuisce sulla superficie superiore dell'impasto della salsa di pomodoro che rimane ben sostenuta sull'impasto liquido senza miscelarsi con questo e si cuoce, quindi, in apposito.

Dopodiché si distribuisce sulla superficie superiore dell'impasto della
10 mozzarella in pezzi e si procede fino ad ultimare la cottura.

Si ottiene una pizza che presenta una mollica soffice e ben alveolata, in particolare tale da presentare alveoli superiori a 0,2 cm, e con bordo e fondo croccanti.

Altri esempi realizzativi possono essere agevolmente immaginati. In
15 particolare si potrebbero prevedere delle procedure o prodotti confezionati in cui non vengono utilizzati alcuni degli ingredienti sopra illustrati. Ad esempio si potrebbero immaginare degli esempi realizzativi in cui non sia previsto di impiegare il malto e/o il coadiuvante di lievitazione.

20 **Esempio realizzativo 8**

Con il metodo di preparazione sopra indicato, si prepara un impasto comprendente farina di grano tenero tipo "O" ($W = 250$), in quantità pari al 49,3% del peso dell'impasto, a cui viene miscelata del coadiuvante di lievitazione, composto da una base essiccata di pasta acida di farina di
25 grano tenero, glutine, acido L-ascorbico, alfa-amilasi, complessivamente in quantità pari allo 0,5% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 1% in rapporto al peso della farina) e dell'estratto di malto o farina di cereali maltati in quantità pari allo 0,4% del peso dell'impasto (ovvero in quantità dello 0,9% in rapporto al peso della farina).

30 Si esegue quindi una miscelazione delle polveri e viene, quindi, aggiunta acqua in quantità pari al 45,3% del peso dell'impasto (ovvero in quantità

del 92% in rapporto al peso della farina), ottenendo tramite miscelazione un rispettivo impasto liquido o sostanzialmente a cui viene aggiunto sale in quantità pari all'1,5% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 3% in rapporto al peso della farina).

- 5 Si aggiunge, quindi, l'olio extravergine di oliva in quantità pari al 3% del peso dell'impasto (ovvero in quantità del 6% in rapporto al peso della farina), e si sottopone detto impasto ad una seconda miscelazione ottenendo un impasto liquido o sostanzialmente liquido misurata con il viscosimetro a rotazione di Brockfield pari a 5500 cP (m*Pa) (50rpm, 10 girante R5, temperatura 20°C) e 3900 cP (m*Pa) (100 rpm, girante R5, temperatura 20°C).

Detto impasto liquido viene quindi confezionato per definire un corrispondente prodotto confezionato a cui successivamente va aggiunto il lievito di birra in quantità pari allo 0,8% del peso dell'impasto (ovvero in 15 quantità dell'1,7% in rapporto al peso della farina) conservato in un apposito contenitore, da parte del consumatore.

Ovviamente altri esempi di prodotto confezionato il cui impasto è liquido o sostanzialmente liquido possono essere altresì provvisti con gli esempi realizzativi da 3 a 7 sopra illustrati senza tuttavia prevedere l'aggiunta di 20 lievito all'impasto.

Diversamente secondo ulteriori esempi realizzativi si potrebbero utilizzare le procedure dei sopraindicati esempi per ottenere un prodotto confezionato in cui, tuttavia, il lievito risulta essere già inserito direttamente all'interno dell'impasto liquido confezionato.

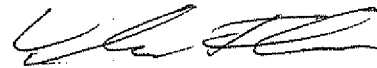
- 25 Il trovato così concepito è suscettibile di evidente applicazione industriale. Il tecnico del ramo potrà, inoltre, immaginare numerose varianti e/o modifiche da apportare al trovato illustrato nella specifica realizzazione preferita, pur rimanendo nell'ambito del concetto inventivo, come ampiamente esposto.

- 30 In particolare, il tecnico del ramo potrà agevolmente immaginare ulteriori realizzazioni preferite del trovato che comprendano una o più delle sopra

illustrate caratteristiche.

Deve essere, inoltre, inteso che tutti i dettagli possono essere sostituiti da elementi tecnicamente equivalenti.

IL MANDATARIO



Ing. Valeriano FANZINI
(Albo iscr. n. 543 BM)

RIVENDICAZIONI

1. Prodotto confezionato per realizzare un prodotto alimentare a base di farina, in special modo un prodotto da forno, in particolare sotto forma di pizza, focaccia o pane; il prodotto confezionato (51') comprendendo un
5 impasto (11') per ottenere o definire il detto prodotto da forno; caratterizzato dal fatto che detto impasto (11') è in condizione liquida o sostanzialmente liquida, ovvero è sotto forma di una massa fluida e scorrevole, ed in particolare tale che, una volta versata su rispettivi mezzi di supporto, si distribuisce per gravità nello spazio a sua disposizione.
- 10 2. Prodotto secondo la rivendicazione 1 o secondo la parte precaratterizzante della rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto impasto presenta una viscosità, misurata attraverso il viscosimetro a rotazione di Brookfield, che risulta essere compresa tra 47.000 cP (mPa*s) e 800 cP (mPa*s), a 50 rpm, con girante R7 ed R3 rispettivamente, ovvero
15 compresa tra 36.000 cP (mPa*s) e 600 cP (mPa*s), a 100 rpm, con girante R7 ed R3 rispettivamente, il tutto svolto alla temperatura di 20°C.
- 20 3. Prodotto secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti o secondo la parte precaratterizzante della rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene della farina, in particolare della farina di grano; in special modo detta farina è in quantità compresa tra il 43,5% ed il 60,6% in peso dell'impasto da cui viene ottenuto il prodotto da forno e preferibilmente è in quantità compresa tra il 44,5% ed il 50,5% in peso dell'impasto.
- 25 4. Prodotto secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detta farina presenta una forza pari, o superiore, a 220 W misurata secondo l'alveogramma di Chopin.
- 30 5. Prodotto secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti o secondo la parte precaratterizzante della rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene acqua, in particolare detta acqua è compresa tra il 35,5% ed il 56,5% in peso dell'impasto da cui viene ottenuto il prodotto da forno e preferibilmente è compreso tra il 44,5% ed il

50,9% in peso del detto impasto.

6. Prodotto secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene sale o cloruro di sodio, in particolare in quantità inferiore o uguale 1,8% in peso dell'impasto e
5 preferibilmente in quantità compresa tra lo 0,5% ed l'1,8% in peso del detto impasto.

7. Prodotto secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene olio e/o grasso alimentare, ovvero una miscela di oli e/o di grassi alimentari.

10 8. Prodotto secondo la rivendicazione 7, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene olio di oliva, di preferenza olio extra vergine di oliva.

9. Prodotto secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti 7 e 8, caratterizzato dal fatto che detto olio e/o grasso alimentari o una
15 miscela di oli e/o grassi alimentari è in quantità fino ad un massimo del 5,7% in peso dell'impasto e preferibilmente è in quantità compresa tra l'1,9% ed il 3,9% in peso dell'impasto.

10. Prodotto confezionato secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene dell'estratto
20 di malto o farina di cereali maltati; in particolare detto estratto di malto o farina di cereali maltati è in quantità fino ad un massimo dello 0,6% in peso dell'impasto.

11. Prodotto confezionato secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene un
25 coadiuvante di lievitazione; in particolare detto coadiuvante di lievitazione è in quantità fino ad un massimo dello 0,6% in peso dell'impasto.

12. Prodotto confezionato secondo la rivendicazione 11, caratterizzato dal fatto che detto coadiuvante comprende una base essiccata di pasta acida di farina, in particolare di grano tenero, glutine, acido L-ascorbico,
30 alfa-amilasi.

13. Prodotto confezionato secondo una qualsiasi delle rivendicazioni

precedenti, caratterizzato dal fatto che detto impasto (11') liquido o sostanzialmente liquido viene inserito in apposito contenitore (51').

14. Prodotto confezionato secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto impasto comprende, separato
5 dal detto impasto (11') liquido o sostanzialmente liquido per ottenere un impasto da cui viene ottenuto il detto prodotto da forno, del lievito (11").

15. Prodotto secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto lievito è in particolare sotto forma di lievito di birra, lievito naturale o di lievito chimico o una miscela di due o più di
10 questi.

16. Prodotto secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti 14 e 15, caratterizzato dal fatto che detto lievito è, in particolare, in quantità fino ad un massimo dell'1,8% in peso dell'impasto e preferibilmente è in quantità compresa tra lo 0,6% e lo 0,8% in peso del detto impasto.

15 17. Prodotto secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti da 12 a 16, caratterizzato dal fatto che detto lievito (11") viene inserito in un apposito contenitore (51").

18. Prodotto secondo la rivendicazione 17, caratterizzato dal fatto che detto contenitore (51") per il lievito (11") è associato o supportato dal
20 contenitore (51') per l'impasto liquido o sostanzialmente liquido (11').

19. Prodotto secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti 15 e 16, caratterizzato dal fatto che detto lievito (11") è nell'impasto confezionato.

20. Procedimento per realizzare un prodotto alimentare a base di
25 farina, in special modo un prodotto da forno, in particolare sotto forma di pizza, focaccia o pane, in cui si prevede di preparare un impasto (11) da cui viene ottenuto il detto prodotto da forno (12); caratterizzato dal fatto che detto impasto (11) è in condizione liquida o sostanzialmente liquida, ovvero è sotto forma di una massa fluida e scorrevole ovvero è sotto
30 forma di una massa fluida e scorrevole, ed in particolare tale che, una volta versata su rispettivi mezzi di supporto, si distribuisce per gravità nello

spazio a sua disposizione.

21. Procedimento secondo la rivendicazione 20 o secondo la parte precaratterizzante della rivendicazione 20, caratterizzato dal fatto che detto impasto presenta una viscosità, misurata attraverso il viscosimetro a
5 rotazione di Brookfield, che risulta essere compresa tra 47.000 cP (mPa*s) e 800 cP (mPa*s), a 50 rpm, con girante R7 ed R3 rispettivamente, ovvero compresa tra 36.000 cP (mPa*s) e 600 cP (mPa*s), a 100 rpm, con girante R7 ed R3 rispettivamente, il tutto svolto alla temperatura di 20°C.

22. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti
10 20 e 21, caratterizzato dal fatto che detto impasto viene colato su un rispettivo supporto, in particolare un contenitore o teglia (16), per realizzare una rispettiva base (18) da cui viene ottenuto il detto prodotto da forno (12).

23. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti
15 da 20 a 22 o secondo la parte precaratterizzante della rivendicazione 20, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene della farina, in particolare della farina di grano, in special modo una farina di grano tenero, preferibilmente di tipo "O"; in special modo detta farina essendo in quantità compresa tra il 43,5% ed il 60,6% in peso dell'impasto e
20 preferibilmente è in quantità compresa tra il 44,5% ed il 50,5% in peso dell'impasto.

24. Procedimento secondo la rivendicazione 23, caratterizzato dal fatto che detta farina presenta una forza pari, o superiore, a 220 W misurata secondo l'alveogramma di Chopin.

25. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti
25 da 20 a 24 o secondo la parte precaratterizzante della rivendicazione 20, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene dell'acqua, in particolare detta acqua è compresa tra il 35,5% ed il 56,5% in peso dell'impasto da cui viene ottenuto il prodotto da forno e preferibilmente è
30 compresa tra il 44,5% ed il 50,9% in peso del detto impasto.

26. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti da 20 a 25, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene del lievito.

27. Procedimento secondo la rivendicazione 26, caratterizzato dal fatto che detto lievito è, in particolare, in quantità fino ad un massimo dell'1,8% in peso dell'impasto e preferibilmente è in quantità compresa tra lo 0,6% e lo 0,8% in peso del detto impasto.

28. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti 26 e 27, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene del lievito di birra, del lievito naturale o del lievito chimico o una miscela di due o più questi.

29. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti da 26 a 28, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene sale, in particolare in quantità fino ad un massimo dell'1,8% in peso dell'impasto e preferibilmente in quantità compresa tra lo 0,5% e l'1,8% in peso del detto impasto.

30. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti da 20 a 29, caratterizzato dal fatto che si provvede all'impasto dell'olio e/o grasso alimentare, ovvero una miscela di oli e/o di grassi alimentari.

31. Procedimento secondo la rivendicazione 30, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene olio di oliva, di preferenza olio extra vergine di oliva.

32. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti 30 e 31, caratterizzato dal fatto che detto olio e/o grasso alimentari è in quantità fino ad un massimo del 5,7% in peso dell'impasto e preferibilmente è in quantità compresa tra l'1,9% ed il 3,9% in peso dell'impasto.

33. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti da 20 a 32, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene dell'estratto di malto o farina di cereali maltati; in particolare detto estratto di malto o farina di cereali maltati è in quantità fino ad un massimo dello 0,6% in peso dell'impasto.

34. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti da 20 a 33, caratterizzato dal fatto che detto impasto contiene un coadiuvante di lievitazione; in particolare detto coadiuvante di lievitazione
5 è in quantità fino ad un massimo dello 0,6% in peso dell'impasto.
35. Procedimento secondo la rivendicazione 34, caratterizzato dal fatto che detto coadiuvante comprende una base essiccata di pasta acida di farina, in particolare di grano tenero, glutine, acido L-ascorbico, alfa-amilasi.
- 10 36. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti da 20 a 35, caratterizzato dal fatto che detto impasto colato assume una configurazione distesa definente una rispettiva base di prodotto (18).
37. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti da 20 a 36, caratterizzato dal fatto che si spalma con leggera azione
15 meccanica dell'impasto liquido o sostanzialmente liquido sulla superficie di supporto corrispondente.
38. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti da 20 a 37, caratterizzato dal fatto che la base di prodotto (18) viene lasciata lievitare.
- 20 39. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti da 20 a 38, caratterizzato dal fatto che la lievitazione avviene per intervallo di tempo all'incirca di 2 ore.
40. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti da 20 a 39, caratterizzato dal fatto che si distribuisce del pomodoro (19) in
25 condizione liquida o sostanzialmente liquida, in particolare sotto forma di una salsa, una polpa o una passata di pomodoro, sulla superficie superiore della base (18).
41. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti da 20 a 40, caratterizzato dal fatto che si cuoce detta base (18).
- 30 42. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti da 20 a 41, caratterizzato dal fatto che si farcisce la base precotta (18), in

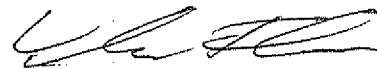
particolare con mozzarella (21), in special modo in pezzi, che viene distribuita sulla superficie superiore della detta base (18).

43. Procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti da 20 a 42, caratterizzato dal fatto che si farcisce la base precotta con
5 pomodoro in condizione liquida o sostanzialmente liquida, in particolare sotto forma di una salsa, una polpa o una passata di pomodoro, sulla superficie superiore della base (18).

44. Procedimento e prodotto confezionato, ciascuno rispettivamente caratterizzato dal fatto di essere come previsto in una qualsiasi delle
10 corrispondenti rivendicazioni precedenti e/o secondo quanto descritto e illustrato con riferimento alle figure degli uniti disegni.

Bologna, 26/11/2012

IL MANDATARIO



Ing. Valeriano FANZINI
(Albo iscr. n. 543 BM)

CLAIMS

1. A packaged product for making a flour-based food product, especially a bakery product, in particular in the form of pizza, focaccia or bread; the packaged product (51') comprising a dough (11') for obtaining
5 or defining the bakery product; characterized in that the dough (11') is in liquid or substantially liquid condition, that is, it is in the form of a fluid and flowable mass, and in particular, such that when poured onto respective supporting means spreads by gravity in the space at its disposal.
2. The product according to claim 1 or according to the preamble to
10 claim 1, characterized in that the dough viscosity, measured with a Brookfield rotating viscometer, is between 47,000 cP (mPa*s) and 800 cP (mPa*s), at 50 rpm, with impeller R7 and R3 respectively, or between 36,000 cP (mPa*s) and 600 cP (mPa*s), at 100 rpm, with impeller R7 and R3, respectively, all at a temperature of 20°C.
- 15 3. The product according to either of the preceding claims or according to the preamble to claim 1, characterized in that the dough contains flour, in particular wheat flour; the flour being especially in an amount of between 43.5% and 60.6% by weight of the dough from which the bakery product is obtained, and preferably, in an amount of between
20 44.5% and 50.5% by weight of the dough.
4. The product according to any of the preceding claims, characterized in that the flour has a strength greater than or equal to 220 W measured according to the Chopin alveograph.
5. The product according to any of the preceding claims or according
25 to the preamble to claim 1, characterized in that the dough contains water, the water being especially in an amount of between 35.5% and 56.5% by weight of the dough from which the bakery product is obtained, and preferably, in an amount of between 44.5% and 50.9% by weight of the dough.
- 30 6. The product according to any of the preceding claims, characterized in that the dough contains cooking salt, or sodium chloride, in particular in

an amount less than or equal to 1.8% by weight of the dough, preferably between 0.5% and 1.8% by weight of the dough.

7. The product according to any of the preceding claims, characterized in that the dough contains oil and/or cooking fat, or a mixture of oils and/or cooking fats.

8. The product according to claim 7, characterized in that the dough contains olive oil, preferably extra virgin olive oil.

9. The product according to claim 7 or 8, characterized in that the amount of oil and/or cooking fat or the mixture of oils and/or cooking fats is up to a maximum of 5.7% by weight of the dough, and is preferably between 1.9% and 3.9% by weight of the dough.

10. The packaged product according to any of the preceding claims, characterized in that the dough contains malt extract or malted cereal flour; in particular, the malt extract or malted cereal flour being in an amount of up to a maximum of 0.6% by weight of the dough.

11. The packaged product according to any of the preceding claims, characterized in that the dough contains a raising agent; in particular, the raising agent being in an amount of up to a maximum of 0.6% by weight of the dough.

12. The packaged product according to claim 11, characterized in that the raising agent comprises a dried base of acid flour paste, in particular of soft wheat flour, gluten, L-ascorbic acid, alpha-amylase.

13. The packaged product according to any of the preceding claims, characterized in that the liquid or substantially liquid dough (11') is placed in a suitable container (51').

14. The packaged product according to any of the preceding claims, characterized in that the dough comprises a leavener (11''), separate from the liquid or substantially liquid dough (11'), in order to make a dough from which the bakery product is obtained.

15. The product according to any of the preceding claims, characterized in that the leavener is, in particular, in the form of brewer's yeast, natural

yeast, or chemical leavening or a mixture of two or more of these.

16. The product according to claim 14 or 15, characterized in that the leavener is, in particular, in an amount of up to a maximum of 1.8% by weight of the dough, and is preferably in an amount of between 0.6% and
5 0.8% by weight of the dough.

17. The product according to any of the claims from 12 to 16, characterized in that the leavener (11'') is placed in a suitable container (51'').

18. The product according to claim 17, characterized in that the
10 container (51'') for the leavener (11'') is associated with, or supported by, the container (51') for the liquid or substantially liquid dough (11').

19. The product according to claim 15 or 16, characterized in that the leavener (11'') is mixed in the packaged dough.

20. A process for making a flour-based food product, especially a
15 bakery product, in particular in the form of pizza, focaccia or bread, involving a step of preparing a dough (11) from which the bakery product (12) is obtained; characterized in that the dough (11) is in liquid or substantially liquid condition, that is, it is in the form of a fluid and flowable mass, and in particular, such that when poured onto respective supporting
20 means spreads by gravity in the space at its disposal.

21. The process according to claim 20 or according to the preamble to claim 20, characterized in that the dough viscosity, measured with a Brookfield rotating viscometer, is between 47,000 cP (mPa*s) and 800 cP (mPa*s), at 50 rpm, with impeller R7 and R3 respectively, or between
25 36,000 cP (mPa*s) and 600 cP (mPa*s), at 100 rpm, with impeller R7 and R3, respectively, all at a temperature of 20°C.

22. The process according to claim 20 or 21, characterized in that the dough is poured onto a respective support, in particular a container or baking tray (16), to make a respective base (18) from which the bakery
30 product (12) is obtained.

23. The process according to any of the claims from 20 to 22, or

according to the preamble to claim 20, characterized in that the dough contains flour, in particular wheat flour, especially soft wheat flour, preferably of type "O"; the flour being especially in an amount of between 43.5% and 60.6% by weight of the dough, and preferably, in an amount of
5 between 44.5% and 50.5% by weight of the dough.

24. The process according to claim 23, characterized in that the flour has a strength greater than or equal to 220 W measured according to the Chopin alveograph.

25. The process according to any of the claims from 20 to 24 or
10 according to the preamble to claim 20, characterized in that the dough contains water, the water being especially in an amount of between 35.5% and 56.5% by weight of the dough from which the bakery product is obtained, and preferably, in an amount of between 44.5% and 50.9% by weight of the dough.

15 26. The process according to any of the claims from 20 to 25, characterized in that the dough contains a leavener.

27. The process according to claim 26 characterized in that the leavener is, in particular, in an amount of up to a maximum of 1.8% by weight of the dough, and is preferably in an amount of between 0.6% and
20 0.8% by weight of the dough.

28. The process according to claim 26 or 27, characterized in that the dough contains brewer's yeast, natural yeast, or chemical leavening or a mixture of two or more of these.

29. The process according to any of the claims from 26 to 28,
25 characterized in that the dough contains cooking salt, in particular, in an amount of up to a maximum of 1.8% by weight of the dough, preferably in an amount of between 0.5% and 1.8% by weight of the dough.

30. The process according to any of the claims from 20 to 29, characterized in that the dough is provided with oil and/or cooking fat, or a
30 mixture of oils and/or cooking fats.

31. The process according to claim 30, characterized in that the dough

contains olive oil, preferably extra virgin olive oil.

32. The process according to claim 30 or 31, characterized in that the amount of oil and/or cooking fat is up to a maximum of 5.7% by weight of the dough, and is preferably between 1.9% and 3.9% by weight of the
5 dough.

33. The process according to any of the claims from 20 to 32, characterized in that the dough contains malt extract or malted cereal flour; in particular, the malt extract or malted cereal flour being in an amount of up to a maximum of 0.6% by weight of the dough.

10 34. The process according to any of the claims from 20 to 33, characterized in that the dough contains a raising agent in particular, the raising agent being in an amount of up to a maximum of 0.6% by weight of the dough.

35. The process according to claim 34, characterized in that the raising
15 agent comprises a dried base of acid flour paste, in particular of soft wheat flour, gluten, L-ascorbic acid, alpha-amylase.

36. The process according to any of the claims from 20 to 35, characterized in that the poured dough adopts a spread-out configuration defining a respective product base (18).

20 37. The process according to any of the claims from 20 to 36, characterized in that the liquid or substantially liquid dough is spread over the surface of the respective support by a light mechanical action.

38. The process according to any of the foregoing claims from 20 to 37, characterized in that the product base (18) is left to rise.

25 39. The process according to any of the foregoing claims from 20 or 38, characterised in that leavening occurs in a time interval of approximately 2 hours.

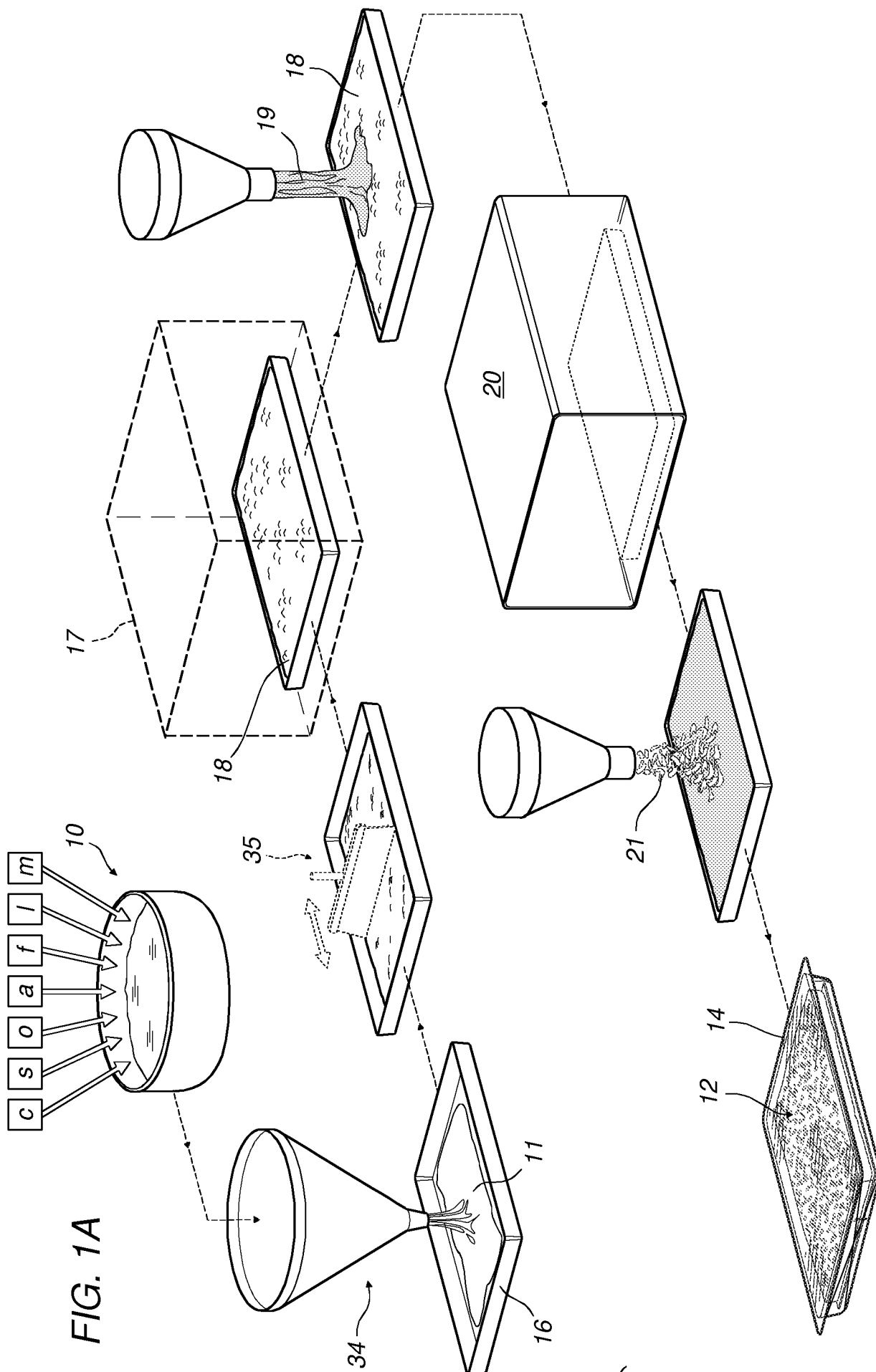
40. The process according to any of the claims from 20 to 39, characterized in that tomato (19) in a liquid or substantially liquid condition,
30 in particular in the form of a sauce, pulp or puree of tomato, is spread over the top of the base (18).

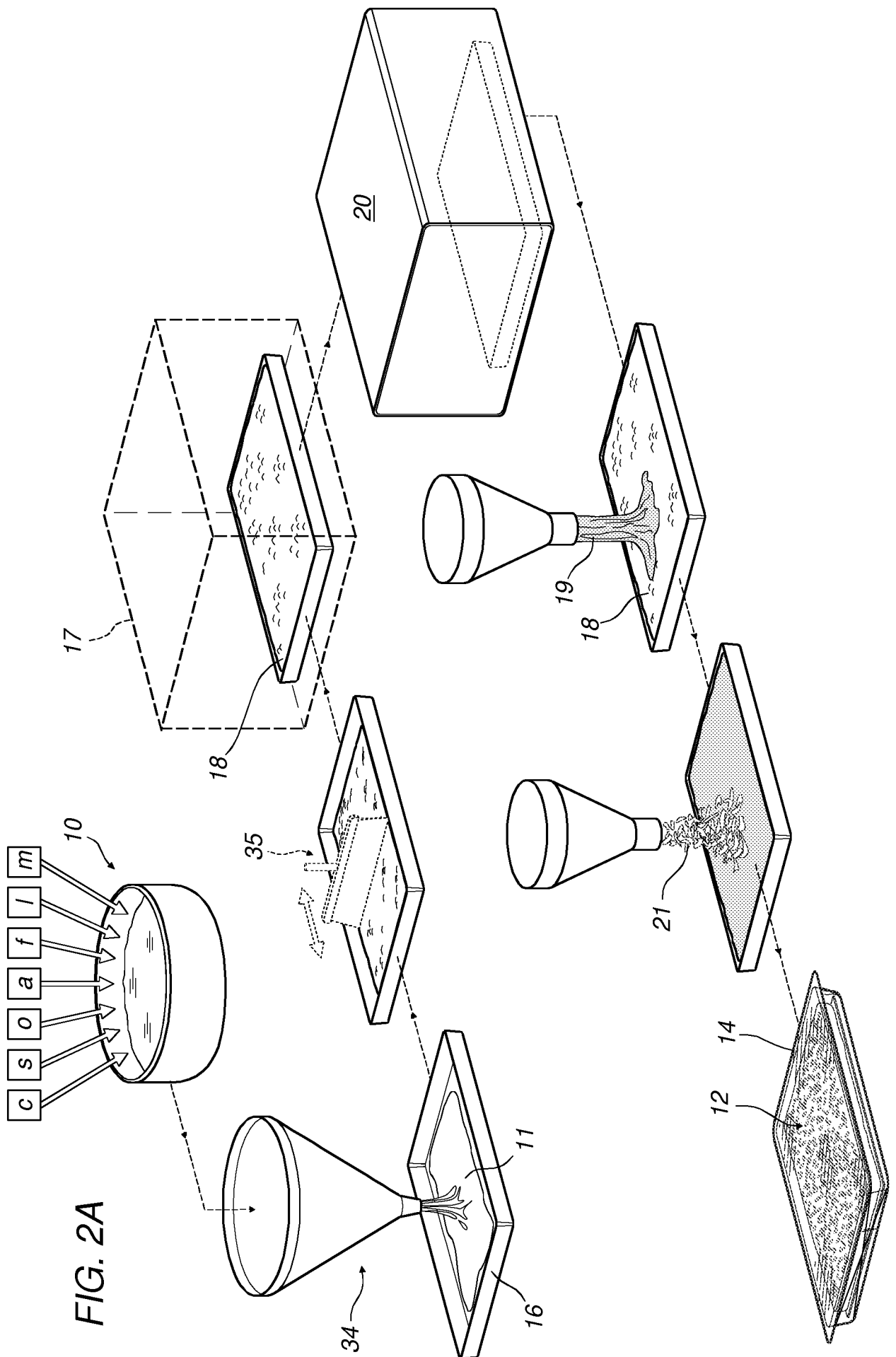
41. The process according to any of the foregoing claims from 20 to 40, characterised in that the base (18) is baked.

42. The process according to any of the claims from 20 to 41, characterized in that the pre-baked base (18) is provided with a topping, in particular mozzarella (21), especially mozzarella in pieces, which is spread
5 over the top base (18).

43. The process according to any of the claims from 20 to 42, characterized in that the pre-baked base is provided with a topping of tomato in a liquid or substantially liquid condition, in particular in the form
10 of a sauce, pulp or puree of tomato, spread over the top of the base (18).

44. The process and the packaged food product, each respectively characterized in that it is made according to any of the corresponding preceding claims and/or as described and illustrated with reference to the accompanying drawings.





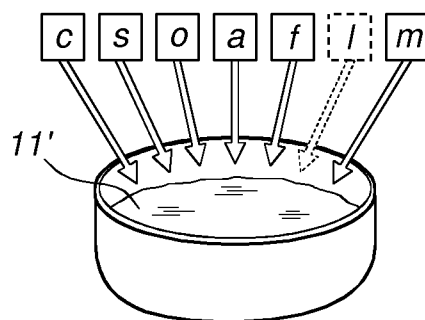


FIG. 3A

FIG. 3B

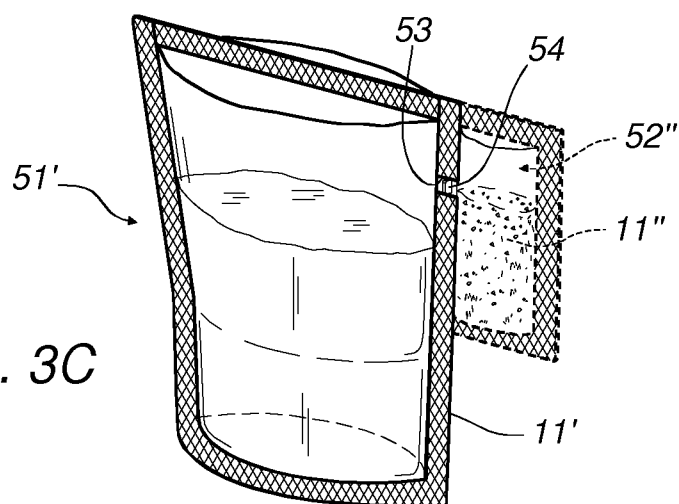
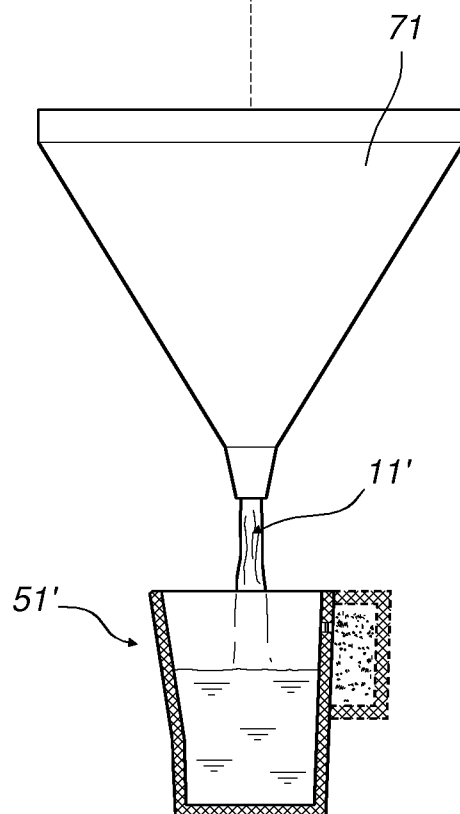
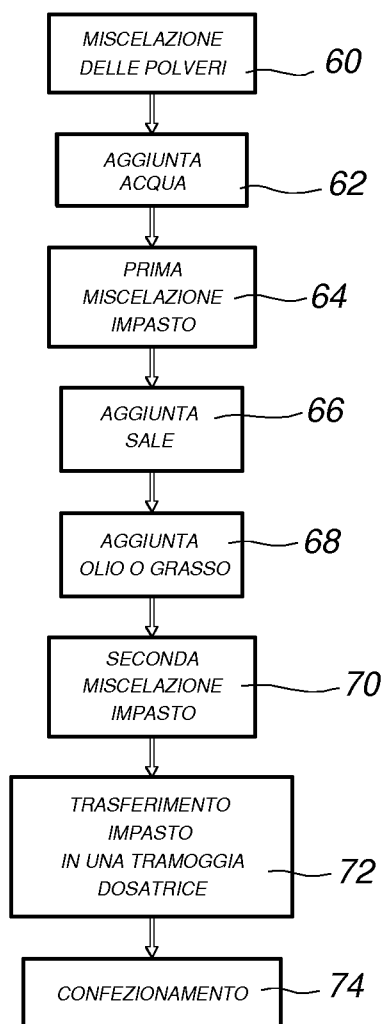


FIG. 3C

FIG. 1B

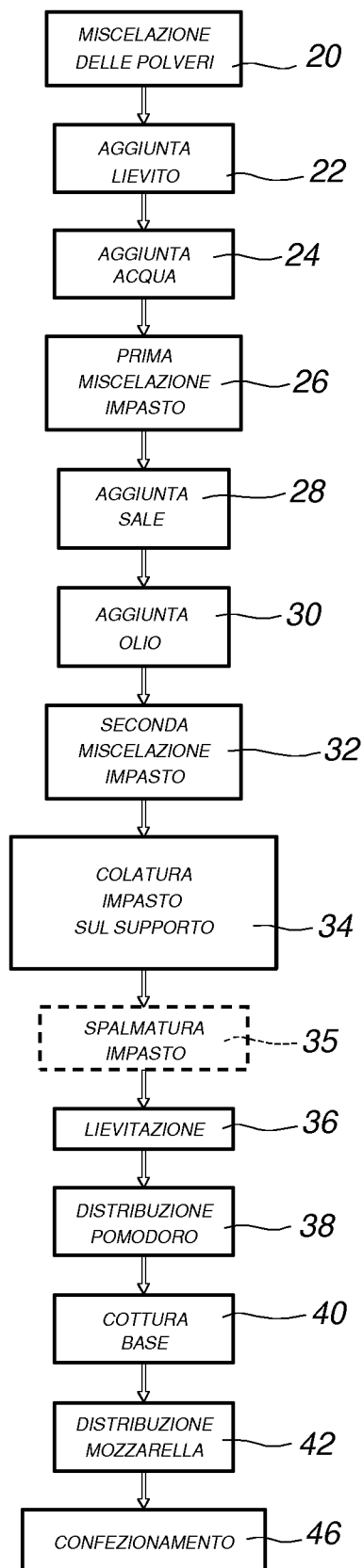


FIG. 2B

