vinetur

Levando lanza prepizza artesanal de masa madre para celebrar el Día Mundial de la Pizza con Queso

La panadería ofrece una base orgánica y fermentada, junto a una amplia variedad de panes y pastelería artesanal

martes 2 de septiembre de 2025



Este martes, 2 de septiembre, la panadería Levando ha presentado su prepizza artesanal de masa madre para celebrar el Día Mundial de la Pizza con Queso. El local, que cuenta con sedes en los barrios de Colegiales (Céspedes 3115) y Palermo

(Medrano 1137), ofrece una base de pizza elaborada con harinas orgánicas y fermentación larga. El resultado es una masa ligera, con alveolos bien formados y un equilibrio entre suavidad y crocantez.

Gabriel Kogan, panadero y cofundador de Levando, explica que la filosofía del obrador se basa en el respeto por la materia prima y los tiempos de fermentación. Según Kogan, este método permite obtener productos auténticos y saludables, tanto en panes como en pizzas.

La prepizza de Levando se vende en ambos locales de lunes a sábado, desde las 9 hasta las 20 horas o hasta agotar existencias. La propuesta busca ser el punto de partida para quienes desean preparar pizza en casa con una base artesanal.

Además de la prepizza, Levando ofrece una carta variada que incluye diferentes tipos de pan: campo blanco, campo 60% integral, molde blanco, molde semi-integral con semillas, centeno 100% integral, brioche, ciabatta, baguette y focaccia. Los sábados se suman opciones especiales como campo 100% integral con sésamo y campo algarroba con pasas y nueces.

En pastelería dulce se pueden encontrar medialunas de manteca, medialunas rellenas de dulce de leche o crema pastelera, palmeritas con azúcar macerada en vainilla, cañoncitos, vigilantes, rollos de canela, alfajores de nuez y chocolate blanco, alfajores de ganache de chocolate y mandarina, pasta frola y rollos de chocolate.

La oferta salada incluye croissants, rollos de queso, hojaldres dulces o salados y fosforitos. También hay pletzalaj, sándwiches de jamón y queso, medialunas y croissants con jamón y queso, sándwiches vegetales y de pastrón. Para quienes buscan algo diferente hay pan para perritos calientes y hamburguesas, fosforito de sésamo con hongos y brie, croissant con frangipane y tortas disponibles los fines de semana.

Levando mantiene una comunicación activa a través de su cuenta en Instagram (@levando.pan), donde informa sobre novedades y productos disponibles cada día. La panadería se ha consolidado como un referente en la elaboración artesanal dentro del barrio gracias a su apuesta por ingredientes orgánicos y procesos tradicionales.