

Pizza de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Avellanas caramelizadas

Manteca: 20 g

Azucar impalpable: 40 grs.

Avellanas tostadas: 160 grs.

Masa de brioche al cacao

Huevos: 200 grs.

Azucar: 45 grs.

Levadura: 15 grs.

Cacao en Polvo: 40 g

Harina: 375 grs.

Manteca fría: 180 grs.

Sal fina: 7 grs.

Salsa

Chocolate cobertura en gotas: Cantidad necesaria

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Nibs (interior del grano de cacao): A gusto

Azúcar Granulado: Cantidad necesaria

Aceite de oliva extra virgen: 3 cda.

Cacao en Polvo: Cantidad necesaria

Sal Maldón: Cantidad necesaria

Crema de leche: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: Algunas gotas

Preparación de la Receta

Masa de brioche al cacao

- Coloque en un bowl el *harina*, el cacao, la *levadura*, el azúcar, la sal y los huevos de a poco
- Bata con la batidora primero a velocidad mínima y luego fuerte.

- Una vez bien integrados los ingredientes *añade* la *manteca* de a poco y siga batiendo hasta disolver la *manteca*.
- Retire la masa de la batidora y amase, luego forme un bloque y deje reposar durante 90 minutos a temperatura ambiente sobre la mesada espolvoreada con *harina*
- Tape con un trapo húmedo.
- Pasados los 90 minutos coloque el bloque de masa en un plato, tape con film y deje reposar en la heladera durante 24 horas.
- Retire la masa de la heladera
- Tome una parte y con la ayuda de un palo estírela.
- En una placa para horno con papel *manteca* coloque la masa y levante los bordes 1cm.

Salsa

- Coloque la *crema* de leche en un bowl, añada unas gotas de *limón* y mezcle.
- Pique el **chocolate**.
- En un bowl coloque el aceite de oliva junto con la vaina de vainilla.

Avellanas caramelizadas

- Coloque en una olla las avellanas tostadas previamente peladas a fuego fuerte.
- Luego incorpore el azúcar y mezcle hasta caramelizar, añada por ultimo la *manteca* hasta disolver
- Retire, coloque en una placa y sepárelas.

Armado

- Coloque la *crema* de leche sobre la masa estirada (o pizza)
- Espolvoree luego con el azúcar granulado, los nibs, las avellanas caramelizadas y el cacao.
- Lleve a horno a 200°C durante 15 minutos.
- Retire la pizza del horno e incorpore el *chocolate* picado, espolvoree con el azúcar granulado y lleve nuevamente a horno durante 30 segundos
- Retire, incorpore el aceite y espolvoree con la sal.

Presentación

- Sirva en porciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-chocolate>