

Pizza dulce a la piedra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 500 grs.

Sal: g

Levadura en polvo: 10 g

Aceite: 30 g

Agua: 280 ML.

Almíbar de especias

Cascara de limon: A gusto

Azucar: 500 grs.

Especias: A gusto

Agua: 500 ML.

Muselina de maracuya

Manteca: 30 g

Almidón de Maíz: 15 grs.

Azucar: 110 grs.

Jugo de maracuyá: 30 cc

Huevos: 100 grs.

Yemas: 60 g

Preparación de la Receta

- En un bowl coloque, el agua junto con la *levadura* y mezcle, agregue la *harina* y la sal e integre.
- Incorpore el aceite y amase sobre la mesada.
- Cubra con un paño y deje descansar.

Almíbar de especias

- En un bowl coloque todos los ingredientes y cocine hasta que llegue al primer hervor.

Muselina de maracuya

- En una olla coloque los huevos junto con las yemas, el azúcar, el almidón de maíz y el *jugo de maracuya* mezcle y cocine hasta que alcance los 85°C.
- Agregue la *manteca*

Armado

- Estire la masa del diámetro deseado.
- Pinche, y pincele con el *almíbar de especias*.
- Espolvoree con azúcar y *especias*.
- Cocine en el horno a 200°C durante 5 minutos
- Coloque sobre una masa ya cocida, la *crema* de muselina y encima coloque otra masa

Presentación

- Sirva en una bandeja y decore con frutas a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-dulce-a-la-piedra>