Pizza Dulce

Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Agua: 350 c.c.
Harina 000: 500 Gramos
Manteca derretida: c/n
Sal: 13 Gramos
Dulce de leche: 200 Gramos
Levadura seca: 5 Gramos
Pasta de avellanas y cacao: 200 Gramos
Semolin: c/n

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar agua, sal y disolver.
- Agregar *levadura*, revolver, disolver y dejar reposar 1 minuto.
- Añadir *harina* 000 y mezclar sin amasar hasta integrar
- Dejar posar tapado por 20 minutos.
- Amasar un poco y formar un bollo.
- En un bowl espolvoreado con *harina* dejar levar a temperatura ambiente tapado por 90 minutos.
- Hacer bollos de 80 gramos y cerrar cada uno llevando los bordes de c/u hacia el centro y bollar.
- Dejar levar en placa en heladera por 24 hs.
- Mezclar pasta de avellanas y dulce de leche, reservar.
- Retirar los bollos de la placa
- Estirar los bollos con abundante *semolín* del centro hacia los bordes.
- Con manga colocar el relleno reservado sobre el perímetro de cada bollo, cerrar cada borde hacia adentro y cubrir la pasta.
- Darlos vuelta y terminar de dar forma dejando un hueco en en centro.
- Pincelar con *manteca* derretida y llevar a horno a 300 ° C hasta *dorar*.
- Servir .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-dulce