Pizzas dulces



Ingredientes

Pan de chocolate al 90% de cacao

Semillas de Amapola: 2 cdita.
Grasa de Cerdo: 150 grs.
Levadura: 15 grs.
Leche tibia: 300 cc
Chocolate al 90% de cacao: Cantidad necesaria
Huevo para pintar:
Sal: Una pizca
Harina: 1/2 k

Para la masa

Agua tibia: 500 cc
Harina: 700 grs.
Sémola: 300 g
Levadura fresca: 4 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: 30 grs.

Pizzas Dulces

Queso Brie: 500 grs.
Miel de romero: 100 g
Higos Frescos: 500 grs.
Queso Pecorino: 300 g
Pasta de almendras con cacao: 1 Pote

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar en un bowl todos los ingredientes
- Amasar el tiempo necesario hasta que la masa este homogénea
- Dejar *leudar*, tapado con un repasador dentro de un bowl

- Hasta 6 horas en un lugar húmedo, con una temperatura tibia y constante
- Luego crear bollos de entre 180 y 220gr de masa y dejar *leudar* de 2 a 3 horas más.
- Tomar un bollo y estirar la masa en forma circular hasta que este liso y finito
- Cocinar en el horno de barro hasta que este cocida
- La idea es hacer pizzas de postres de 3 sabores
- Una va con la pasta de almendras con cacao esparcida sobre la pizza, la otra pizza va con los higos cortados y sobre esta el queso brie y, la última va con queso pecorino y miel de *romero*

Pan de chocolate al 90% de cacao

- Amasar todos los ingredientes colocando primero el *harina*, luego la *levadura* diluida en la leche y, por último la grasa de *cerdo* y la sal
- Dejar *leudar* hasta duplicar su volumen
- Desgasificar, armar aproximadamente 15 bollitos y dejar *leudar* hasta que, nuevamente, dupliquen su tamaño
- Pincelar con *huevo* y llevar al horno a 180° durante 20´ o hasta que doren
- Dejar descansar y, una vez fríos, cortarlos y comerlos con trozos de *chocolate*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizzas-dulces-2