

## 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>