

Pizza de Chocolate

Tempo de preparo

 180 minutos

Rendimento

 20 unidades

Sobre a Receita

A Pizza de Chocolate é uma sobremesa inovadora e deliciosa que combina a textura crocante da massa de pizza com a cremosidade do chocolate derretido...

Ingredientes

1. Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza - 5Kg
2. Sal - 0,1Kg
3. Açúcar - 0,25Kg

Modo de Preparo

- 1 Junte a Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza, o sal, o Açúcar, o fermento seco, o cacau em pó e misture por 1 minuto.
- 2 Adicione água e misture por 3 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade).
- 3 Coloque o óleo de soja, aumente para velocidade alta (2ª velocidade) e bata a massa até obter ponto de véu.
- 4 Divida a massa em porções de 0,430 Kg, boleie e coloque em caixas plásticas ou na mesa polvilhada com farinha, coberto com plástico.
- 5 Deixe descansar por 2 horas (ou se preferir, deixe a massa em geladeira por aproximadamente 70 horas).
- 6 Abra manualmente a massa no formato redondo, recheie, modele e feche.
- 7 Pré-asse em Forno de Lastro a 250°C, ou em Forno turbo a 230°C por aproximadamente 2 minutos. Reserve
- 8 Coloque o recheio de chocolate.
- 9 Finalize o assamento por mais 2 minutos.
- 10 Decore com morangos