

PIZZA AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

Per la brioche al cioccolato:

- 125 g acqua
- 10 g lievito
- 340 g farina 00
- 7,5 g sale
- 140 g uova
- 175 g burro
- 15 g polvere di cacao

- 100 g panna
- 100 g zucchero melasse
- 100 g polvere di cacao
- 100 g burro
- 100 g cioccolato fondente tritato

Preparazione:

- mischiare farina, lievito e cacao e aggiungere l'acqua, le uova e alla volta il burro
- lasciare riposare un'ora al frigorifero
- stendere la pasta come una pizza e lasciare riposare di nuovo su una placca
- aggiungere sulla pizza zucchero melasse, polvere di cacao e noci di burro
- cucinare la pizza a 170°C per 10 minuti
- a meta della cottura aggiungere la panna e cioccolato tritato
- rimettere al forno per un minuto