

# 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. Finalizada com morangos frescos, esta pizza doce é uma verdadeira tentação para os amantes de chocolate. Ideal para ser servida em festas, eventos ou como uma sobremesa diferenciada no delivery, ela promete agradar a todos os paladares.

A pizza, originária da Itália, é tradicionalmente uma refeição salgada. No entanto, a criatividade dos confeiteiros e pizzaiolos ao redor do mundo levou à criação de versões doces, como a Pizza de Chocolate. Esta variação ganhou popularidade rapidamente, especialmente em países como o Brasil, onde o chocolate é amplamente apreciado. A combinação de uma base de pizza com recheio de chocolate e frutas frescas é uma inovação que conquistou muitos fãs.

- **Versatilidade:** Pode ser servida em diversas ocasiões, desde festas de aniversário até eventos corporativos, ampliando seu mercado potencial.
- **Rendimento:** Com um rendimento de 20 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- **Tempo de Preparo:** Embora o tempo de preparo seja de 3 horas, a possibilidade de preparar a massa com antecedência e armazená-la facilita a produção em grandes quantidades.

## Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza - 5Kg  
Sal - 0,1Kg  
Açúcar - 0,25Kg  
Cacau em pó 50% - 0,25Kg  
Fermento biológico seco - 0,05Kg  
Óleo Soya Soja - 0,25Kg  
Água - 3Kg

## 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 (1<sup>ª</sup> velocidade)
- 3 Coloque o óleo de soja, aumente para velocidade alta (2<sup>ª</sup> 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 250ºC, ou em Forno turbo a 230ºC por aproximadamente 2 minutos. Reserve
- 8 Coloque o recheio de chocolate
- 9 Finalize o assamento por mais 2 minutos
- 10 Decore com morangos