

CIOCCOPIZZA

PER 6 PERSONE preparazione 1 ora e 20 minuti

Per la pasta: 250 g di farina tipo 0 - 1/2 cubetto di lievito di birra - 1/2 cucchiaino di zucchero - 1/2 cucchiaino di olio extravergine d'oliva + quello per la teglia - 20 g di burro - 1/2 cucchiaino scarso di sale

Per la farcitura: 2 tuorli - 4 cucchiaini di zucchero - 50 g di cioccolato fondente sminuzzato - 10 g di amido di mais - 4 cucchiaini di confettura di fragole - 2 cucchiaini di nocciole tostate e tritate - 100 g di latte - 100 g di panna montata

- **1** Sciogliete il lievito in circa 50 ml di acqua tiepida con lo zucchero. Setacciate la farina sulla spianatoia, fate la fontana, versate il miscuglio di lievito e incorporatelo alla farina. Unite altri 75 ml di acqua tiepida, l'olio, il sale e impastate. Per ultimo, incorporate il burro morbido. Lavorate l'impasto sollevandolo dalla spianatoia e battendolo sopra con forza.
- **2** Ottenuta una pasta liscia e morbida, fatene una palla, mettetela in una ciotola infarinata, incidete una croce sulla sommità, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare in un luogo tiepido per circa un'ora, al riparo da correnti d'aria. Terminata la lievitazione (il volume dovrebbe essere raddoppiato), trasferite la pasta sulla spianatoia e, senza lavorarla, tirate una sfoglia. Foderatevi una teglia (26x30 cm) leggermente oliata, rinforzando intorno al bordo per renderlo più spesso, bucherellate il fondo, spennellate con la confettura e infornate la pizza a 210° per circa 10 minuti.
- **3** Intanto fate la crema: in una casseruolina sbattete i tuorli con lo zucchero finché sono filanti. Unite metà latte e il cioccolato e scaldate il tutto a fuoco dolce. Quando il cioccolato è fuso, versate il resto del latte freddo, nel quale avete sciolto l'amido di mais, senza smettere di mescolare. Cuocete a fuoco dolce: deve solo sobbollire, per pochi secondi.
- **4** Sfornate la pizza, stendete la crema al cioccolato con il dorso di un cucchiaino, cospargetela con metà nocciole e rimettetela in forno per altri 10 minuti, abbassando la temperatura a 200°. Sfornate, lasciate intiepidire su una gratella, decorate con la panna montata e le nocciole rimaste e servite.

Tovagliolo Himla,
piatto realizzato dalla
Comunità terapeutica
Saman di Villa Cilla a
Ravenna, in vendita
da Shop Saman,
tessuti Lollipop
Camengo,
contenitore con
coperchio Ceramiche
Libere! Licia
Martinelli,
cucchiaino a polis Mori
Produzione Inox
Indirizzi a pagina 98

