



MASSA DE PIZZA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 1 kg *Farinha de Trigo Maria Inês Pizza*
- 250 g *Farinha Integral Maria Inês*
- 100 g de *açúcar mascavo*
- 80 g de *mel*
- 80 g de *cacau*
- 25 g de *sal*
- 100 g de *margarina*
- 20 g de *reforçador*
- +/- 600 L *água e gelo*
- 5 ml *essência de mel*

Modo de preparo

- 1) Numa tigela misture as farinhas e depois junte o cacau, o sal e açúcar.
- 2) Coloque em uma superfície lisa, faça um buraco no meio (como se fosse um vulcão), despeje a água aos poucos e vá misturando até ficar uma massa homogênea.
- 3) Depois adicione o mel, o fermento, a margarina e sove.
- 4) Transfira para um refratário untado com óleo e deixe descansar por 15 minutos, coberta com papel filme.
- 5) Retire a massa da tigela, corte pesadas de 200 g. Depois, boleie e modele a massa abrindo em formato de discos de pizza.
- 6) Coloque em assadeiras 30 cm untada com óleo e deixe crescer até dobrar o volume.
- 7) Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 °C por 12 minutos.
- 8) Retire do forno e deixe esfriar por 15 minutos.

