




Pizza czekoladowa

 AnnaKruszyna

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 4 porcje

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna typ 0 - 250 g

woda - 130 ml

drożdże suche - 4 g

oliwa - 1 łyżka

sól - - szczypta

cukier - 1 łyżeczka

Sos: -

czekolada gorzka - 100 g

czekolada biała - 100 g

banany - - 1 szt.

śliwki - - kilka

Dodatkowe info: Smacznego!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotujcie ciasto. Ciepłą wodę wymieszajcie z cukrem i drożdżami. Następnie, wlejcie ją do miski z mąką, dodajcie sól i oliwę, i wyróbcie ciasto. Uformujcie kulę, włóżcie ciasto do miski i przykryjcie, następnie odstawcie w ciepłe miejsce na ok. godzinę. Można również, jak ja w tym przypadku, użyć maszyny do chleba.

KROK 2: Rozgrzejcie piekarnik do temperatury 250 stopni. Podzielcie ciasto na dwie części, każdą z nich rozwałkujcie na cienki placek. Przełóżcie placki na blachy wyłożone papierem do pieczenia i odstawcie na 15 minut.

Pokrójcie banany i śliwki w plasterki oraz posiekajcie białą czekoladę na nieregularne kawałki. W kąpieli wodnej rozpuście gorzką czekoladę i połączcie ją z mlekiem na gładką masę. Mleko najlepiej dodawać do czekolady stopniowo i w razie potrzeby wykorzystać go mniej, niż podałem w przepisie. Gotowy sos powinien być dość gęsty, ale jednocześnie na tyle płynny, żeby bez problemu można było rozsmarować go na cieście.

Posmarujcie sosem obydwie spody do pizzy. Na wierzchu każdej rozłóżcie plasterki bananów i śliwek oraz orzechy i posiekaną białą czekoladę.

Wstawcie każdą pizzę (pojedynczo) do piekarnika na środkowy poziom na ok. 8-10 minut. Używam górnej grzałki, a dolną włączam na ostatnie 3 minuty pieczenia. Jeśli chcecie uzyskać bardziej

podpieczone, kruche ciasto, włączcie wcześniej dolną grzałkę.