

## PAIN AU CHOCOLAT

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (0.50 cucchiaini)
- farina (500gr)
- sale
- lievito di birra
- burro (60gr)
- zucchero (60gr)
- cacao amaro in polvere (60gr)

### Come si prepara

Preparare l'impasto come per la pizza.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti insieme all'impasto preparato, lavorandoli fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Metterlo in una ciotola capiente dove l'impasto possa raddoppiare il suo volume.

Coprire con un telo pulito e mettere a lievitare in luogo tiepido.

Rilavorare l'impasto e dare al pane la forma desiderata. Far lievitare ancora per un'ora.

Nel frattempo riscaldare il forno a 180 gradi, infornare e cuocere per una trentina di minuti.

Togliere dal forno e servire tiepido

**Difficoltà:** 3

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	152 kcal 636 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

pane e pizza, occasioni speciali, bambini, feste, colazione, merenda

